



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

FACULTAD DE ANTROPOLOGÍA

“MEMORIA ALIMENTARIA Y TRANSICIÓN CULTURAL
EN LA COMUNIDAD MAZAHUA DE
SAN PEDRO DE LOS BAÑOS, IXTLAHUACA,
ESTADO DE MÉXICO”.

TESIS

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADA EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL

P R E S E N T A

SOFÍA DE LA LUZ REYES

DIRECTOR DE TESIS:

DR. DAVID FIGUEROA SERRANO

TOLUCA, MÉXICO NOVIEMBRE 2019



Índice	
INTRODUCCIÓN	5
Justificación.....	8
Objetivo general.....	9
Objetivos particulares.....	9
Pregunta de investigación	10
Hipótesis.....	10
Antecedentes del tema.....	10
Metodología.....	12
CAPÍTULO I. CONSIDERACIONES TEÓRICAS	16
1.1 Antropología y cultura... ..	16
1.2 Antropología de la alimentación.....	22
1.3 Alimentación y Cultura... ..	24
1.4 Patrimonio biocultural y alimentación.....	25
1.5 Memoria.....	30
1.5.1 Memoria colectiva	32
1.5.2 Memoria alimentaria.....	34
CAPÍTULO II. CONTEXTO DE LA COMUNIDAD	37
2.1 Localización y colindancias.....	38
2.2 Flora... ..	38
2.3 Fauna	39
2.4 Mantos acuíferos.....	40
2.5 Organización de la comunidad.....	42
2.5.1 Actividades civiles... ..	43
2.5.2 Autoridades comunitarias.....	43
2.5.2.1 Comisariado ejidal... ..	43
2.5.2.2 Bienes comunales... ..	44
2.6.3 Autoridades religiosas... ..	44
2.6.3.1 Calendario de fiestas católicas... ..	44
2.6.3.1.1 La fiesta de San Pedro y San Pablo Apóstol... ..	46
2.7 Organización económica y productiva.....	54
2.7.1 Trabajo agrícola... ..	54
2.7.2 Trabajo industrial	59
2.7.3 El mercado local de San Pedro de los Baños... ..	61
2.7.4 El mercado regional de Ixtlahuaca.....	62
2.7.5 El mercado de le Concepción Los Baños, Jocotitlán	63
2.8 Creencias sobre plantas y animales... ..	63
2.8.1 El coyote	63

2.8.2 El zorrillo	66
2.8.3 El tlacuache	66
2.8.4 El camaleón	67
2.9 Medicina tradicional mazahua	69
2.9.1 Calentura	69
2.9.2 Dolor de estómago.....	69
2.9.3 Las anginas.....	70
2.9.4 Mal de ojo.....	71
CAPITULO III. ETNOGRAFÍA ALIMENTARIA	72
3.1 Lo agrio de los mazahuas... ..	74
3.2 Alimentación cotidiana.....	75
3.3 Preparación de los alimentos.....	76
3.4 Alimentación de las mujeres embarazadas... ..	80
3.4.1. Alimentos fríos.....	80
3.4.2 Alimentos calientes.....	80
3.5 Alimentación y las fiestas de San Pedro	84
3.6 Las peregrinaciones como abasto de alimentos.....	84
CAPITULO IV. TRANSICIONES AMBIENTALES Y ALIMENTARIAS.....	85
4.1 El ambiente y la alimentación antes de 1960	85
4.2 Cambios a partir de los movimientos migratorios, a partir de los proyectos hidráulicos (desección del pare).....	88
4.3 El ambiente y la alimentación hoy en día	90
4.3.1 Los proyectos trasvase para llevarse el agua a la Ciudad de México.....	90
4.3.2 Proyectos actuales como Bionatur.....	93
4.4 La alimentación en el contexto de transformación socio ambiental de la región de los Baños.....	97
CONCLUSIONES	106
BIBLIOGRAFIA	109

INTRODUCCIÓN

Esta investigación antropológica es un acercamiento a la cultura mazahua del norte del Estado de México, se trata de una memoria colectiva sobre los saberes tradicionales de los mazahuas. Me interesa indagar cómo se da la relación hombre-naturaleza, cómo el hombre se apropió y se apropia de los recursos naturales para poder proveerse de alimentos.

Dicha memoria alimentaria se trata de un análisis cultural marcado en dos tiempos: el pasado y el presente. Tener conocimiento sobre la alimentación del pasado nos abrió un panorama en cómo sería la alimentación en el presente y a su vez identificar el posible destino y/o horizontes que le depara a alimentación mazahua de San Pedro de los Baños, Ixtlahuaca.

Cada grupo social es un mundo de significaciones y el pueblo mazahua no es la excepción. Es de mi interés conocer cómo este grupo ha modificado su alimentación como estrategia cultural para permitir una continuidad a su alimentación característica de su pueblo mazahua; esta continuidad ha dado paso a una trascendencia que ha estado marcada por diferentes factores que conoceremos y describiremos a lo largo de la investigación.

La alimentación es un proceso biocultural, más allá de una necesidad de carácter biológico-nutritivo (satisfacer una necesidad primaria), la alimentación tiene características culturales determinadas por un sistema ideológico, integrado por aspectos simbólicos, jurídicos, religiosos, de parentesco, por mencionar algunos, ubicado en el momento histórico vivido por cada persona, dentro de su sociedad y circunstancias particulares. Y un sistema material, que es meramente donde se procuran y preparan los alimentos y las bebidas. Es de mi interés señalar esa característica biocultural de la alimentación mazahua.

La alimentación humana se abastece a partir de los recursos naturales accesibles; las técnicas y la tecnología para explotar la naturaleza; la producción, adecuación, almacenamiento y distribución de los alimentos; la preparación y cocina; el consumo de platillos y bebidas.

La memoria alimentaria permite generar un análisis cultural marcada en la correlación entre la visión del pasado y las perspectivas del presente.

México es un país de composición pluricultural en donde habitan 62 pueblos indígenas. Los principales pueblos indígenas que habitan en el país son: Nahuatl (2 587 452 personas), Maya (1 500 441), Zapoteco (771 577), Mixteco (771 455), Otomí (623 121), Tzeltal (583 111), Totonaco (407 617) y Mazahua (336 546)¹. (2018:17)

El territorio mazahua, que ocupa el noroeste del Estado de México y el extremo oriente de Michoacán, está marcado por el sistema montañoso de la Sierra Madre Occidental y la Cordillera Neo volcánica, con el Río Lerma como el caudal más importante de la región, cuyas aguas abastecen en buena medida las necesidades urbanas de la Ciudad de México y la entidad mexiquense a través del Sistema Cutzamala, lo que ha constituido el principal objeto de las luchas sociales contemporáneas mazahuas. Con una muy importante presencia en la Ciudad de México y los municipios conurbados del Valle de México, el territorio de las comunidades mazahuas ocupa dos municipios michoacanos y nueve mexiquenses, entre los que destacan San Felipe del Progreso e Ixtlahuaca como los dos que concentran el mayor contingente de este pueblo que, a nivel nacional, está constituido por 336 546 personas. (INAH, 2018).

El idioma ñato o jñatjo, hablado por 40% de este pueblo indígena, forma parte de la subfamilia occidental del otomangue, subgrupo otopame-chinanteco, subgrupo otomiano. Puesto que ña significa hablar, el endoetnónimo mazahua, ñato, refiere al idioma nativo, que es referido con el mismo término. Sin lugar a dudas, el exoetnónimo de este pueblo deriva del náhuatl. Mazahua, pero el sentido de éste es objeto de distintas interpretaciones. Una de ellas apunta que el gentilicio derivaría de un noble tolteca de nombre Mazacohuatl (Serpiente Venado); según otras versiones, el término nahua habría traducido la palabra con que los otomíes llaman a los mazahuas: nyämp'ani (“los que hablan como vena-do”), lo que sería equivalente a “hablar como animal”, esto es, bárbaro. (2018: 39)

¹ Fuente: CDI. Sistema de indicadores sobre la población indígena de México, con base en INEGI. Censo General de Población y Vivienda, México, 2010.

Las principales fuentes de alimentación de las comunidades mazahuas son producidas para el autoconsumo como: maíz, frijol, calabaza, jitomate, tomate, chicharos, habas, así como arroz que algunas veces se complementa con productos de origen animal como el borrego, cerdo, la carne de pescado y aves de corral.

En su dieta lo que más se consume es el maíz. La base de la alimentación ha sido siempre el maíz, que preparan en varias formas: tortillas, tamales y atoles, complementados con frijoles y chiles. En tiempo de aguas recolectan una gran variedad de quelites con los que preparan algunos guisos, acompañando estas verduras con charales, papas, huevos y hongos. La carne de gallina y guajolote la comen ocasionalmente, especialmente en las fiestas religiosas y familiares.

Cuando bajan al pueblo principalmente (los domingos) acostumbran comer carne de res y principalmente de carnero (barbacoa). Ocasionalmente se obtiene carne por medio de la caza de conejos, tlacuaches, tejones y algunas aves.

En todas las comunidades mazahuas se acostumbran a hacer dos comidas: la primera es el almuerzo que se toma a las once de la mañana, y la otra es la comida propiamente dicha, entre las cinco y las seis de la tarde. En ambas se comen frijoles, tortillas, una sopa aguada o de arroz y un guiso de quelites, charales o huevos, y como imprescindible (para hombres y mujeres), dos litros de pulque en cada una de las comidas. No hay una alimentación especial para los menores de edad, y todos ellos consumen lo mismo que los mayores, a excepción del pulque, que en algunos casos se suple con agua pura o un refresco. (Munguía Reyes, Hernández López, González Mendoza, 2014: 15-16).

Algo que distingue a los mazahuas es “lo agrio” debido a que en sus festividades elaboran tamales y atole agrio. Aunado a esto se hacen bebidas características como el sende o sendecho, bebida hecha a base de maíz que se considera “el vino de los dioses”, o una bebida sagrada.

“No se puede hablar de comida sin mencionar la dualidad; por ejemplo, las bebidas que se obtenían de la fermentación; sjejme o t’apju, “pulque de maguey”, y sjendechjo, “pulque de maíz”, de sabor agridulce (Bartolomé, 2014: 33).

Con la llegada del trigo y la caña de azúcar, se incorporaron el chjartexu, “pozole de trigo”; el charape (pulque y piloncillo); el tjunde, producto de la fermentación del trigo, y el aguardiente, destilado de la caña de azúcar.

En el hogar el consumo de alimentos estaba ritualizado. La comida se servía cuando todos los miembros de la familia se encontraban reunidos: primero al jefe de familia, después a los hijos y a la madre. Incluso si el padre estaba ausente, se le servía primero y se le guardaba la comida, ya que esta perdía sabor si se obsequiaba primero a los niños porque ya había sido manoseada

El sistema alimenticio clasifica a los alimentos en fríos y calientes. En la época de secas se consumen los fríos, mientras en la de las lluvias e ingieren los calientes, porque consumir alimentos inapropiados al clima podía romper el equilibrio que se persigue para conservar la salud. Entonces una buena alimentación implica combinar lo caliente con lo frío”. (Bartolomé, 2014: 33)

Justificación

Las comunidades mazahuas tienen una historia cultural, la cual comprende diversos aspectos como lo son el parentesco, la economía, la política, pero en este caso nos centraremos en la alimentación. La alimentación que es principalmente una necesidad biológica se convierte en una necesidad cultural que rige la organización de dicho grupo social. La importancia radica en *ver la alimentación no solo como un fenómeno biológico sino también cultural*. Y mejor aún como un fenómeno biocultural, la relación en la que podamos apreciar como el ser humano se apropia de sus recursos naturales para poder proveerse de alimento.

Los tiempos avanzan y al mismo tiempo las culturas, de cierta forma, es por ello que fue de mi interés documentar como fue y como ha sido la alimentación, que incluye todo ese proceso de transición entre el pasado en el presente y el presente en el futuro. Por ello nos remontamos a la memoria local de esta comunidad para conocer específicamente cada momento.

Mediante este proceso de transición podemos conocer las nuevas formas de organización de este pueblo. Como esta comunidad se ha adaptado a ciertos

cambios. Además, conocer cómo ciertos factores como el proceso migratorio ha afectado *la dinámica cultural*.

Es conveniente exponer cómo dicha comunidad ha dado “seguimiento” a todo ese bagaje de saberes tradicionales. La relevancia social de esta investigación antropológica nace en el hecho de *señalar como la gente percibe y así mismo como crea estrategias de transformación en su alimentación*, estrategias bioculturales para garantizar su alimentación.

La finalidad de la investigación es documentar la memoria alimentaria de la comunidad mazahua dicha documentación fue posible gracias a la colaboración de los habitantes mazahuas de San Pedro de los Baños. Esta población tiene bases que se fueron construyendo a través del tiempo, gracias a la herencia cultural de este grupo, ya que cada cultura interactúa con su propio ecosistema local, y con la combinación de paisajes y sus respectivas biodiversidades, por lo tanto, como resultado se tiene una gama de interacciones diversas.

Objetivo general

Documentar y analizar la memoria alimentaria en la comunidad mazahua de San Pedro de los Baños, ubicada en Ixtlahuaca; así como los procesos de transición alimentaria en su historia reciente.

Objetivos particulares

- Describir el sistema alimentario tradicional de la comunidad mazahua
- Identificar los alimentos que tengan mayor representación simbólica para este pueblo indígena.
- Describir los conocimientos y creencias que el pueblo tiene respecto a ciertos alimentos (plantas y animales).
- Mencionar los cambios alimentarios del pueblo mazahua a partir del fenómeno migratorio, de la llegada de industrias alimenticias y de las transformaciones ambientales.
- Describir el uso y manejo de alimentos tradicionales.

Pregunta de investigación

¿Cómo se vincula la alimentación al contexto inmediato de las comunidades mazahuas y ésta como ha sido referida en la memoria local a partir de los procesos de transformación ambiental?

Hipótesis

Los cambios presentados en la alimentación mazahua se deben a que las personas originarias de la población migran a las ciudades en busca de empleo y es aquí que adoptan nuevos estilos de vida con respecto a lo alimentación puesto que son más próximos a la adquisición de alimento-producto que ofrecen las industrias alimenticias, a ello se suma la contaminación ambiental y la desaparición de especies que antes eran consumidas por los habitantes.

Antecedentes del tema

Las diversas investigaciones se han hecho entorno en la zona mazahua que se ubica en la parte noroeste del Estado de México. Se mencionan las siguientes:

“La milpa como sistema de abasto alimentario sostenible”. El caso de Santa Ana Ixtlahuaca, Estado de México. Una investigación por Laura Reyes Montes, Angélica García Bustos y María Madrazo Miranda. Es un análisis etnográfico desde un enfoque etnoecológico que describe la interrelación que existe entre el cultivo, la obtención y preparación de los alimentos y los rituales derivados del sistema tradicional en la milpa.

La importancia de esta investigación es señalar a la milpa como base de la cultura, tanto material como espiritual de esta zona mazahua. Se habla de un ritual agrícola que muestra la relación entre la cosmovisión indígena y las celebraciones asociadas con el ciclo agrícola del maíz de temporal.

El sistema agrícola de milpa y su relación con el ambiente y la cultura. En el estudio de caso se muestra como las familias campesinas de Santa Ana usan y manejan de una manera extraordinaria los recursos de su entorno para cultivar el maíz con el frijol y la calabaza (lo que hace referencia a un policultivo). Este sistema tradicional de milpa funciona con la interrelación de varios elementos socioculturales como: el conocimiento del entorno, la experiencia ancestral de cultivar sus alimentos y los

rituales agrícolas (cosmovisión); son la muestra de la organización social y cultural que garantiza el abasto alimentario de manera sostenible.

La milpa como estrategia ecológica que satisface necesidades alimentarias locales y familiares; además refleja como el ambiente cultural y ecológico de los grupos humanos está involucrado en un proceso continuo de adaptación (gracias al conocimiento ecológico tradicional) y cambio. El promover, conservar y difundir el patrimonio biocultural y transmitirlo a las nuevas generaciones.

“Del plato a la boca ... el ajolote a la sopa”, investigación cualitativa realizada por Héctor Favila Cisneros, Bacilisa Quintero Salazar y Verónica Daniela Barrera García en la Laguna de Chignahuapan ubicada en los municipios de Texcalyacac, Almoloya del Río y Santa Cruz Atizapan. Desde la perspectiva biocultural, la dicotomía entre naturaleza-cultura, se realizó una memoria lacustre que trata de rescatar el uso y consumo del ajolote. En dicha investigación se clasificó culturalmente al ajolote como parte de una estrategia alimentaria que demuestra un estilo de vida.

Uno de los objetivos de la investigación fue comprender e interpretar la tradición culinaria como parte del patrimonio gastronómico. También se describe e interpreta las estructuras significativas que dan razón de la conducta, hábitos, costumbres, así como los modos y estilos de vida. El resultado de esta investigación fue la construcción social del patrimonio culinario, el rescate de saberes tradicionales incorporados a conocimientos actuales.

“La milpa mazahua: baluarte de conocimientos y creencias” por Alicia Yaneth Vásquez González Cristina Chávez Mejía, Francisco Herrera Tapia y Fermín Carreño Meléndez. Investigación realizada en San Pedro El Alto, Temascalcingo, México en el que se entrevistó a campesinos y campesinas que siembran la milpa. La diversidad biológica y cultural de la milpa está en riesgo de desaparecer y ponen en peligro la seguridad y soberanía alimentaria de este y otros pueblos campesinos e indígenas de México. En dicho análisis se aborda la milpa como sistema agroecológico mesoamericano; la milpa como un bastión de conocimientos y creencias; así mismo la milpa la práctica de la etnoecología. Este pueblo mazahua

cultiva principalmente para producir alimentos para la familia, se siembra para comer, lo que significa asegurar el abasto de maíz para las tortillas de todo el año.

Metodología

La importancia de las fuentes escritas en esta investigación fue fundamental para tener un panorama general sobre el tema que pretendía abordar. En septiembre de 2018 comienzo la consulta bibliográfica para conocer que se había escrito sobre la temática y del lugar; la revisión bibliográfica me permitió recopilar información de autores que ya hablaban sobre el tema que yo estaba próxima a desempeñar, este sería el primer acercamiento que yo tendría para con el tema y el lugar.

Método etnográfico, el método madre de la antropología social, basado principalmente en el trabajo de campo directo que consiste en la observación participante en la zona a estudiar, donde se realizaran una serie de observaciones y entrevistas al grupo focal a estudiar para conocer su organización y comportamiento social. El uso de este método es fundamental para conocer cuál ha sido la transición cultural que ha sufrido la alimentación de dicha comunidad mazahua. El trabajo de campo tuvo inicio a partir del 04 de junio de 2019 culminando en septiembre del mismo año. La antropología al igual que otras disciplinas cuenta con diversos métodos, entre estos, los métodos cualitativos que permiten dar seguimiento al análisis antropológico.

El método histórico en esta memoria alimentaria mazahua cobro importancia para tener la perspectiva de cómo había sido esta comunidad, este método nos permitiría conocer hechos del pasado con el fin de encontrar explicaciones causales a las manifestaciones propias de las sociedades actuales. (Dzul Escamilla, 2013-12: 2). También nos permitirá conocer como ha sido todo este devenir histórico en la alimentación mazahua, a que factores esta se ha visto expuesta.

La observación participante es una técnica del método etnográfico y es sustancial poder llevarla a cabo, este tipo de observación nos permite a nosotros como investigadores sociales presenciar los fenómenos y hechos sociales, más allá de la información que los oriundos de la comunidad pueden proporcionarnos esta observación nos permite emitir nuestras interpretaciones sobre las manifestaciones

que estamos presenciando. Es elemental contar con ambas perspectivas, desde la visión del habitante y desde el enfoque del investigador para hacer un contraste que emita un análisis mayor.

Las técnicas de investigación utilizadas en este trabajo antropológico fueron entrevistas, se planteó un guion de entrevista y las respuestas fueron abiertas para conocer a profundidad como ha sido el proceso de transición en cuanto a la alimentación y el medio ambiente de la ya mencionada comunidad mazahua. Todas estas series de preguntas que conforman las entrevistas me permitieron reconstruir la historia de la alimentación mazahua.

La historia oral es una técnica de investigación utilizada principalmente para la reconstrucción del pasado mediante los testimonios y relatos orales que son proporcionados por los informantes de la investigación, la historia oral es fundamental porque cada persona construye su mundo, cada persona ha presenciado acontecimientos sociales, acontecimientos que de cierta forma marcaron los rumbos de ciertas culturas. Por ello se realizaron entrevistas a adultos mayores principalmente, y es que ellos pueden narrar como ha sido todo este proceso de transformación en la alimentación de su comunidad mazahua. Se realizaron seis entrevistas, cinco de estas correspondían a mujeres que su edad oscilaba entre los 65 y 106 años, a la señora Raquel de 106 años, Bonifacia Mateo de 96, María Domínguez de 85, a Matilde López Lara de 72 y Enedina Lara Bernal de 65. Y un hombre de nombre Octavio de 86 años de edad.

Las herramientas es uno de los ejes que permitió guiar esta investigación alimentaria, en primera instancia está el diario de campo, que ha acompañado al antropólogo desde su formación como tal; esta herramienta es vital para registrar la información recabada, anotar datos precisos, aquellos datos que de un momento podemos olvidar y que sin duda alguna son importantes para poder emitir las interpretaciones y conclusiones sobre cualquier investigación antropológica.

La grabadora también ha sido una herramienta clave en las investigaciones de carácter antropológico para documentar lo que los informantes narran al investigador,

la grabadora me permitió seguir la conversación con mayor detalle ya que con esta es casi imposible que algún dato se nos escape.

La fotografía en esta investigación antropológica su relevancia radica en que nos permitirá documentar cómo ha sido la transformación de la alimentación. El objetivo es recabar fotografías de las personas entrevistadas con el fin de poder exponerlas como evidencia de esta transición cultural. Y una herramienta mejor aún es hacer un video en donde pude llevar un mayor seguimiento a este análisis porque ya no solo podemos escuchar sino también podemos seguir los gestos de las personas por medio de las imágenes que podemos apreciar a través de una pantalla.

La memoria como una reconstrucción histórica y cultural que da a conocer y da sentido a las experiencias del pasado mediante marcos de interpretación. La investigación está dividida en cuatro capítulos, en los cuales se busca exponer cómo fue y cómo ha sido la alimentación en la comunidad mazahua de San Pedro de los Baños ubicada en el municipio Ixtlahuaca.

En el primer capítulo se ubica la información referida al marco teórico donde se menciona las investigaciones que dan origen a la antropología de la alimentación, así como el concepto de memoria social y memoria alimentaria, estos conceptos son la base de esta investigación antropológica. La memoria alimentaria vinculada en como los ancestros mazahuas transmitieron sus conocimientos y prácticas de caza, pesca y recolección de alimentos a sus futuras generaciones.

En el segundo capítulo se enfoca a la etnografía, contextualizando el lugar donde se desempeñó la investigación por lo que doy un paisaje general de cómo es actualmente la comunidad, recordemos que San Pedro de los Baños fue reconocida por sus aguas termales y sus propiedades curativas. Posteriormente se habla de la etnografía alimentaria en la que se expondrán datos como ¿qué es lo que comían las personas de la comunidad mazahua?, señalar ¿cuáles son sus alimentos rituales?, entre otros, la alimentación como un sistema simbólico y de representaciones.

El pueblo indígena mazahua se enfrenta a cambios, cambios que han marcado los hábitos, los usos y costumbres de los pobladores, es por ello que en este tercer capítulo se encuentran información acerca de la memoria alimentaria de la

comunidad mazahua, construir el contexto alimentario de dicha comunidad a partir de datos históricos, de historias de vida, de fotografías que muestren a las personas de la comunidad en reuniones con el fin de exponer sus alimentos para poder identificar ¿qué comían?

Y para finalizar en el cuarto capítulo se exponen los procesos de transición cultural en los que se han visto inmersa la alimentación de la comunidad indígena, se mencionan factores como el proceso migratorio y las transformaciones ambientales. La alimentación está integrada con la cultura de cada sociedad en forma de interacción recursiva y dinámica con el contacto con otras sociedades.

CAPÍTULO I. CONSIDERACIONES TEÓRICAS

1.1 Antropología y cultura

El término cultura es el concepto representativo de las investigaciones antropológicas; el sujeto de estudio de la antropología es el hombre mientras que su objeto de estudio es la cultura. La cultura de los grupos sociales es fundamental para los antropólogos porque es parte de su modo de vida, sus tradiciones y por tanto se ve reflejado su comportamiento. Entre los conceptos más significativos, aceptados y utilizados se encuentra el de él antropólogo británico Edward Burnett Tylor reconocido como pionero de la ciencia antropológica con el que se emprendiera el estudio de la sociedad. En su obra más importante *Primitive Culture* (1871), afirma que la cultura es:

“un todo complejo que incluye el conocimiento, creencias, arte, moral, leyes y costumbres. Así como cualquier otra habilidad o hábito adquiridos por el hombre como miembro de la sociedad”. (Tejera, 1999: 4-5).

Mientras Tylor mencionaba que la cultura es singular, a partir de su supuesto de que todas las sociedades tenían una versión más o menos avanzada del mismo legado, Boas hacía énfasis a las culturas plurales que eran diferentes y que, por tanto, no se podían medir con un presunto criterio único de avance. (Barfield, 2000: 139).

Además, el término cultura ha sido abarcado como una opción para referirse al sistema de símbolos que incluye lenguaje, arte, religión, moral y cualquier otra cosa que parezca organizada en la sociedad. Para los antropólogos simbólicos la producción de alimentos, artesanías y las relaciones con el entorno físico son parte de la cultura del hombre. Se ha cuestionado acerca de si ¿comer es cultura? en sí, el acto de comer es una necesidad biológica que se convierte en cultural cuando se ponen de por medio elementos simbólicos, rituales y representativos en la preparación de alimentos.

La cultura también incluye bienes materiales, bienes simbólicos (ideas), institucionales (canales por donde circula el poder como la escuela, la familia, gobierno), costumbres (reunirse para comer entre amigos o familiares), hábitos, leyes y poder.

Las definiciones existentes sobre el termino cultura son abundantes, hay autores como Clyde Kluckhohn que menciona en su obra *Mirrorfor Man* a la cultura como el modo total de vida de un pueblo, el legado social que el individuo adquiere de su grupo, una manera de pensar, de sentir y creer, una abstracción de la conducta, una teoría del antropólogo sobre la manera en que se conduce realmente un grupo de personas, conducta aprendida, un mecanismo de regulación normativo de la conducta, una serie de técnicas para adaptarse, tanto al ambiente exterior como a los otros hombres y un precipitado de historia, por mencionar algunos.

La cultura como el legado social en la que se encuentra el conocimiento ancestral sobre prácticas y técnicas para la obtención de alimentos como una estrategia para adaptarse a un nuevo modo de vida. El análisis de la cultura es una ciencia interpretativa en busca de significaciones. Se busca la explicación, interpretando las expresiones sociales que son enigmáticas en su superficie. (Geertz, 1973: 20)

Para comprender lo que es una ciencia, uno debe de atender a lo que hacen los que la practican. En la antropología social hacer etnografía es establecer relaciones, seleccionar a los informantes, transcribir textos, establecer genealogías, trazar mapas del área, llevar un diario, etc. Y estas mismas no definen lo que es la antropología. Lo que la define es una “descripción densa”. Se define el objeto de la etnografía como una jerarquía estratificada de estructuras significativas atendiendo a las cuales se producen, se perciben y se interpretan. También existe la descripción superficial (Geertz, 1973: 22).

Nuestros datos son realmente interpretaciones de interpretaciones de otras personas sobre lo que ellas piensan y sienten, es decir, los antropólogos emitimos interpretaciones a partir de la información que nuestros informantes nos proporcionan. El antropólogo además de recolectar datos tiene que capturar estructuras complejas que en primera instancia debes capturar y después explicar.

Hacer etnografía es como tratar de leer, en el sentido de “interpretar un texto”, la investigación alimentaria en esta comunidad mazahua es una forma de leerla para entenderla.

La cultura está compuesta de estructuras psicológicas mediante las cuales los individuos o grupos de individuos guían su conducta. La cultura es pública porque la significación lo es, por lo tanto, la cultura consiste en estructuras de significación socialmente establecidas en virtud de las cuales la gente hace cosas. (Geertz: 1973). La finalidad de la antropología consiste en ampliar el universo del discurso humano; también aspira a la instrucción, al entretenimiento, al consejo práctico, al progreso moral y a descubrir el orden natural de la conducta humana. La cultura como sistemas en interacción de signos interpretables (que, ignorando las acepciones provinciales, yo llamaría símbolos), la cultura no es una entidad, algo a lo que puedan atribuirse de manera causal acontecimientos sociales, modos de conducta, instituciones o procesos sociales; la cultura es un contexto dentro del cual pueden describirse todos esos fenómenos de manera inteligible, es decir, densa.

Comprender la cultura de un pueblo supone captar su carácter normal sin reducir su particularidad. Comprender lo que es la interpretación antropológica y hasta qué punto es interpretación que una comprensión exacta de lo que significa y de lo que no significa afirmar que nuestras formulaciones sobre sistemas simbólicos de otros pueblos deben orientarse en función del actor. (Geertz: 1973).

Las descripciones de la cultura de ciertos grupos sociales deben de encararse atendiendo a los valores que imaginamos que estos grupos asignan a las cosas, atendiendo a las fórmulas que ellos usan para definir lo que les sucede. Porque ya aquí parte de la realidad se está describiendo.

Para el estudio de la cultura comenzamos con nuestras propias interpretaciones de lo que nuestros informantes son o piensan que son y luego las sistematizamos. Los antropólogos hacen interpretaciones de segundo y tercer orden. (Por definición, sólo un "nativo" hace interpretaciones de primer orden: se trata de su cultura.) De manera que son ficciones; ficciones en el sentido de que son algo "hecho", algo "formado", "compuesto" que es la significación de fictio.

La relación etnográfica depende del grado en que el autor sea capaz de clarificar lo que ocurre en tales lugares, de reducir el enigma. La cultura se aborda del modo más efectivo, como puro sistema simbólico, aislando sus elementos, especificando las

relaciones internas que guardan entre si esos elementos y caracterizando todo el sistema de alguna manera general, de conformidad con los símbolos centrales alrededor de los cuales se organizó la cultura, con las estructuras subyacentes de que ella es una expresión, o con los principios ideológicos en que ella se funda. (Geertz, 1973: 29).

La cultura como “conducta aprendida” o como “fenómenos mentales”. En el fluir de la conducta o, más precisamente, de la acción social donde las formas culturales encuentran articulación. La encuentran también en diversas clases de artefactos y en diversos estados de conciencia; pero estos cobran su significación del papel que desempeña en una estructura operante de vida, y no de las relaciones intrínsecas que pueden guardar entre sí.

Las investigaciones antropológicas que exponen la cultura de un grupo deben ser coherentes para otorgar una mayor validez, la coherencia en nuestros datos e información obtenida en campo permiten que sea considerado un sistema cultural y cómo es que se logra la coherencia que se quiere alcanzar en un análisis antropológico, la respuesta es con la observación, la observación nos permite contrastar la información y permite arrojar conclusiones más precisas.

El etnógrafo al redactar y escribir sobre la diversidad de temas de carácter social que son de interés para algunos estratos sociales y que aquejan a la sociedad mexicana, los antropólogos al escribir nuestras etnografías logramos que nuestra investigación no se pasajera, que no se quede en el aquí y ahora, estamos logrando que estas inscripciones sobre diversos temas, en este caso sobre una memoria alimentaria de una zona mazahua permite que posteriormente sea consultada por otras personas, alumnos, académicos e investigadores.

Entonces el antropólogo en su papel de etnógrafo qué es lo que hace, la respuesta está en escribir e inscribir; también observa, registra y analiza. La concepción del análisis antropológico como reconstrucción lógica de la realidad. El análisis cultural es o debería ser conjeturar significaciones, estimar las conjeturas y llegar a conclusiones explicativas partiendo de las mejores conjeturas, y no el descubrimiento del continente de la significación y el mapeado de su paisaje incorpóreo.

La descripción etnográfica es *interpretativa*, lo que interpreta es el flujo del discurso social y la interpretación consiste en tratar de rescatar "lo dicho" en ese discurso. También es *microscópica*, no es necesario saberlo todo para comprender algo. Captar el mundo grande en el pequeño, se trata de realizar un análisis de carácter particular, en este caso la zona mazahua abarca diferentes municipios del Estado de México y el Estado de Michoacán, pero delimitando solo se analizó una comunidad del municipio de Ixtlahuaca.

El lugar de estudio no es el objeto de estudio, los antropólogos no estudian aldeas; estudian *en* aldeas. El "laboratorio natural" conduce a la creencia de que los datos procedentes de los estudios etnográficos son más puros o importantes o más sólidos o menos condicionados (elementales) que los datos derivados de otras clases de indagación social.

Los hallazgos etnográficos no son privilegiados, son sólo particulares. Lo importante de las conclusiones del antropólogo es su complejo carácter específico y circunstanciado. La procedencia de una interpretación no determina hacia dónde va a ser luego impulsado. Los enfoques interpretativos de la cultura consisten en que tales enfoques tienden a resistir la articulación conceptual y a escapar así a los modos sistemáticos de evaluación. la interpretación es presentada como válida en sí misma o, lo que es peor, como validada por la supuestamente desarrollada sensibilidad de la persona que la presenta.

La interpretación cultural *no es dueña de sí misma*, es decir, aunque el tema sea con el mismo enfoque, las conclusiones nunca serán las mismas, la cultura es diversa y extensa. Antes de investigar el modo de vida en una comunidad tenemos una abstracción imaginativa que se rompe cuando la cultura nos permite el acceso al mundo de significados que rodean a nuestros informantes, a nuestros sujetos de estudio y esto nos da la pauta a poder interactuar con ellos porque nosotros como investigadores al tener un panorama general del grupo social familiar nos es más fácil ingresar a su mundo.

Pueden existir varios estudios con hechos ya descubiertos, conceptos ya desarrollados e hipótesis ya formuladas pero la importancia radica en la desmañada

vacilación en cuanto a la comprensión más elemental. Un estudio antropológico representa un progreso sí es más incisivo que aquellos que lo precedieron; pero el nuevo estudio no se apoya masivamente sobre los anteriores a los que desafía, sino que se mueve paralelamente a ellos.

No se puede escribir una Teoría General de la Interpretación Cultural porque uno deber hacer posible la descripción densa, no generalizar a través de casos particulares sino generalizar dentro de éstos. La teoría cultural *no es predictiva*. Quien pronuncia un diagnostico no predice. La interpretación cultural es meramente post facto. La tarea es generar interpretaciones de hechos que ya están a mano, no a proyectar resultados de manipulaciones experimentales o a deducir estados futuros de un determinado sistema.

La teoría debe de ajustarse a realidades pasadas y realidades futuras. La teoría de las ciencias sociales, en este caso, la antropología se da entre la “inscripción” (descripción densa) y “especificación” (diagnóstico), entre establecer la significación que determinadas acciones sociales tienen para sus actores y enunciar, lo más explícitamente que podamos, lo que el conocimiento así alcanzado muestra sobre la sociedad al que se refiere y, más allá de ella, sobre la vida social como tal. (Geertz,1973: 37).

En etnografía, la función de la teoría es suministrar un vocabulario en el cual pueda expresarse lo que la acción simbólica tiene que decir sobre sí misma, es decir, sobre el papel de la cultura en la vida humana. La meta es llegar a grandes conclusiones partiendo de hechos pequeños, pero de contextura muy densa. no es solamente interpretación lo que se desarrolla en el nivel más inmediato de la observación; también se desarrolla la teoría de que depende conceptualmente la interpretación. (Geertz,1973: 38). Cuando más profundo es el análisis cultural más incompleto es.

El realizar el análisis de realidades y necesidades ya estudiadas no es dar respuestas a nuestras preguntas más profundas, sino darnos acceso a respuestas dadas por otros investigadores, es una forma de reafirmar.

Así mismo la alimentación también forma parte de la cultura del hombre, la alimentación tiene una función biológica pero también tiene una función cultural

porque en la diversidad de expresiones culturales en que se manifiesta el hecho alimentario se refleja un grado de especificidad y un grado de identidad; el ser humano come todos los días y ordena muchos de las actividades que realiza en función del consumo de alimentos. La alimentación humana puede considerarse como un hecho social en el que intervienen representaciones provenientes de la cultura; es un acto que interesa por la cotidianidad.

La alimentación es una ambivalencia, por un lado, se encuentra la alimentación como una necesidad orgánica y biológica que permite al ser humano proveerse de nutrientes y por otro lado está el ámbito cultural en el que la alimentación es vista más allá de solo comer, es vista como un mundo de significaciones e interpretaciones que permite diferenciar a los grupos sociales de todas las partes del mundo. La alimentación engloba conocimientos que van desde cómo y dónde recolectar los alimentos dependiendo del contexto ambiental, dónde almacenarlos y también radica cómo prepararlos.

1.2 Antropología de la alimentación

La alimentación humana ha sido considerada como objeto de estudio de la antropología, el desarrollo de la subdisciplina “antropología de la alimentación”, ha sido mayor en países como Francia, Inglaterra, Estados Unidos y España. En México se ha enfocado hacia la antropología nutricional de carácter aplicado.

Los primeros antropólogos interesados en este tema, se enfocaron en aspectos religiosos de las practicas relacionadas con el consumo de alimentos; la relación entre sexo y comida, interpretada fundamentalmente en términos místicos y simbólicos. Los enfoques y aproximaciones antropológicas al estudio de la alimentación humana tienen un sustento en las más importantes corrientes teóricas de la antropología como el: funcionalismo, estructuralismo y materialismo cultural (Rodríguez, 2012: 34).

Desde el enfoque funcionalista, el alimento tiene una función social. En 1889 Smith sugiere que la significación de la comida sacrificial; donde el acto de comer juntos, cumple funciones sociales de solidaridad, de moral y de comunión; quienes comen

juntos establecen lazos de hermandad y se refuerzan los lazos de amistad (Rodríguez, 2012).

En 1922 Radcliffe-Brown señala que la obtención del alimento es la actividad social más importante entre los habitantes de las islas Andamán en la Bahía de Bengala, la función que cumplen los alimentos durante las ceremonias de iniciación es la de hacer sentir al individuo mayor (renunciando a ciertas comidas sabrosas).

Audrey Richards en Rodhesia-Zambia orientó su trabajo en la búsqueda de significados como el dar y recibir, y la preparación de los alimentos por las mujeres, que simbolizan una relación legal y económica a la vez que hacen posible expresar sentimientos de parentesco.

En el enfoque estructuralista, Claudé Lévi-Strauss (1972) dio un giro a la perspectiva funcionalista en sus obras, Strauss se propuso analizar el tabú del alimento con el que desarrollaría un “triángulo culinario” centrado en las preparaciones “triángulo de recetas”, basado entre lo elaborado y no elaborado, entre “naturaleza y cultura”.

Mary Douglas (1979) desde la perspectiva estructural-funcionalista en su obra *El mundo de los bienes enfatizo* señaló que los alimentos constituyen un sistema de comunicación, un protocolo de imágenes y costumbres que simbolizan las relaciones sociales.

El enfoque materialista tiene sus orígenes después de la segunda guerra mundial los estudios antropológicos se interesaron en explicar las estrategias dietéticas de los pueblos nativos con el objetivo de conocer la gestión que de los recursos naturales y los procesos de producción hacían los pueblos nativos, así como la evolución de los ecosistemas.

Los factores materialistas y culturales influyen en la elección de alimentos, Marvin Harris en *Bueno para comer* (1985) intentó interpretar las elecciones alimentarias pues hay mucho de lo arbitrario; los alimentos pueden transmitir mensajes y poseen significados, se debe cuestionar que aparece antes, si los mensajes o preferencias, o las preferencias o las aversiones. Algunos alimentos son buenos para pensar y otros son malos para pensar, el hecho de ser buenos o malos depende de si son buenos o

malos para comer; el alimento primero debe nutrir el estómago colectivo antes de alimentar la mente colectiva.

Jack Goody (2012), antropólogo británico, se ocupó en el contexto socio histórico en el que se han desenvuelto los alimentos; sugiere que los cambios y las continuidades en la cultura alimentaria de las sociedades solo puede ser explicada en relación a su sistema social, económico y político. Las formas en que las sociedades se aprovisionan de alimentos y los transforman para consumirlos se pueden entender en como diferentes fases del sistema alimentario: producción, distribución, preparación, consumo y eliminación.

En México los antropólogos y otros especialistas han documentado las conexiones entre desnutrición, alimentación, pobreza y política (González Navarro 1985, por ejemplo) y realizado textos sobre los cultivos más importantes, como el maíz (Warman 1988). Los antropólogos mexicanos también han participado activamente en equipos de investigación sobre "La alimentación del futuro" (Carvajal Moreno y Vergara Cabrera 1984) y de debate en torno a los impactos culturales, alimentarios y potenciales de la nutrición en la biotecnología y el libre comercio (Bolívar 2002). También hay extensos y destacados textos que documentan la historia, actualidad y carácter culinarios de México, que las limitaciones de espacio nos impiden reproducir aquí (por ejemplo, Super y Vargas 2000, Long-Solís y Vargas 2005).

1.3 Alimentación y Cultura

El ser humano como un ser biológico tiene necesidades que tiene que cubrir como lo es el proveer alimento a su cuerpo para a partir de este poder obtener energía que le permitirá desempeñarse en las actividades que realiza como parte de su vida cotidiana. Así mismo, el hombre depende de su ambiente para asegurar sus necesidades fundamentales de alimento.

A partir de lo que comemos marcamos diferencias sociales y de clase, se establecen semejanzas étnicas y jerarquizaciones de los diferentes grupos. Una forma de comer es una forma de concebir el mundo, porque la incorporación de los alimentos supone también una incorporación de propiedades morales que contribuyen a formar nuestra identidad individual y cultural (Gracia, 2002:17).

El alimento es un elemento básico en las relaciones sociales de intercambio y reciprocidad que muchas de las veces se hallan con los alimentos. Dar y recibir alimentos es una forma de mantener y promover las relaciones sociales entre las personas, es una forma de sociabilidad.

El hecho alimentario es cultura. Los alimentos, y los comportamientos alrededor de ellos, tienen que ver con elaboraciones simbólicas que se ven representadas las diferentes actividades y preferencias pertenecientes a la clase social, la edad, el género, dentro de las cuales se hacen presentes las preferencias alimentarias.

Cada alimento está acompañado de una travesía de historias, ritos, códigos, ritmos, ritos y elecciones que son puestos en práctica en los hábitos alimentarios que se comparten con los demás; “lo más indicado es creer que comemos nuestros recuerdos” (De Certeau, 1999). Los alimentos que se eligen están cargados de contenidos y de historia y de historias del contexto donde se sirven.

En el momento de la comida [...] es donde se expresa la identidad y las diferencias entre los grupos sociales; en la práctica de comer juntos o separados, así como la identificación con lo que comen las distintas colectividades (Goody, 1982).

Los contextos del consumo alimentario, como la comida familiar, la comida escolar, la comida del trabajo, así como la que se elabora en los momentos festivos, constituyen elementos de primer orden e influyen en las decisiones de los individuos a la hora de comer. Los contextos del consumo alimentario aluden a circunstancias sociales de aceptación y rechazo.

La alimentación como un hecho social comprende la ingesta de nutrientes que requiere un proceso mediante el cual se seleccionan, se preparan y consumen alimentos, tomando en cuenta factores económicos, sociales y culturales, también, los factores geográficos y ambientales que nos permiten explicarnos por qué se come lo que se come.

1.4 Patrimonio biocultural y alimentación

El patrimonio biocultural es la relación existente entre naturaleza y cultura. El salvaguardar el entorno natural sirve para salvaguardar las culturas, la naturaleza sirve de base y da existencia tanto material como espiritual de un pueblo.

Jesús Antonio Machuca Ramírez (2018) concibe el patrimonio biocultural como algo que va más allá del simple patrimonio cultural inmaterial porque comprende la biodiversidad en su espacio utilitario y en sus formas de representación, la unión naturaleza-cultura es un logro de sustentabilidad.

El concepto de patrimonio biocultural también es de utilidad en las defensas jurídicas en las que se reclama por los derechos de las comunidades como lo son límites territoriales, la pertenencia originaria o espiritual sobre la que hay derechos culturales.

La alimentación y lo simbólico, el papel de la comida en la reproducción social y cultural. La alimentación representa la unión entre naturaleza-cultura. La comida va más allá de patrimonio inmaterial. La comida como sus relaciones con la cultura local, los pensamientos, la imaginación y la afectividad, es decir, la fusión de aspectos simbólicos y cognitivos con los elementos físicos. La comida es representada como recurso simbólico de cohesión social, que forma parte de la memoria colectiva, sistema de interacciones y comunicación social, la comida transmite mensajes sociales.

El patrimonio cultural inmaterial tiene un mayor alcance cuando es agregado como patrimonio biocultural, comprende conocimientos tradicionales y la relación con la biodiversidad.

De acuerdo con Boege (2008) la materialización de la memoria biocultural es lo que se ha denominado “patrimonio biocultural”. Boege (2014) que este engloba de manera inexorable tres elementos:

- a) Los recursos naturales bióticos intervenidos en cualquier grado
- b) El uso de estos recursos naturales de acuerdo con patrones culturales y
- c) Agroecosistemas tradicionales, que se traduce en el empleo de una estrategia de uso múltiple del territorio.

Peña y Hernández (2018) mencionan que lo biocultural supone la construcción de métodos, teorías y etnografías, y la consideración de una relación ético social entre naturaleza y cultura. Lo biocultural también comprende la unión del ser humano y sus

culturas con la naturaleza. El estudio del lenguaje es fundamental en el análisis hombre-naturaleza; la oralidad permite la difusión sobre los conocimientos sobre la biodiversidad. El lenguaje y la cocina es la base de la cultura.

Maffi, Cano, Toledo, Barrera, Boege (2018) destacan que el análisis biocultural permite comprender la relación de lo que se come y se bebe con la transformación de los recursos naturales y la herencia de saberes para la supervivencia de los grupos: destacan que el ámbito biocultural se integra como patrimonio vivo que se capitaliza la experiencia de los antepasados sobre la integración sobre la naturaleza, experiencia que debe salvaguardarse y difundirse porque puede construir soluciones a los problemas de sustentabilidad, contaminación, alimentación y salud.

Los componentes del patrimonio biocultural colectivo son: espacio, tradiciones, recursos naturales, conocimientos tradicionales y el cuerpo porque se analiza su inserción en contextos socioculturales con características y consecuencias.

El papel de la alimentación como parte de un proceso biocultural, los autores sostienen que los sistemas culinarios indígenas deben formar parte del patrimonio para reforzar las identidades y asegurar la reproducción simbólica.

La obtención de alimentos es parte de la supervivencia de los seres vivos, el lenguaje y la cocina son la expresión humana porque son elementos indispensables para obtener y distribuir alimentos y recursos vitales. El papel de las mujeres es protagónico en el transporte y la transformación de los alimentos para su consumo y el necesario aprovechamiento para el desarrollo de las culturas.

Para Esther Gallardo González (2018) afirma que la alimentación y la comercialización de productos nutricionales, la resistencia de los pobladores de los pueblos originarias frente a la intromisión de la llamada comida rápida. La comida es fundamental para la conservación de la identidad.

Mayán Cervantes y Diana Gómez sostienen que, según el enfoque biocultural, la alimentación humana comprende no solo las actividades necesarias para la transformación de los alimentos sino también las posibilidades de acceder a los recursos materiales del entorno, las necesidades biológicas de los humanos y su

contexto social, y dentro de este el simbolismo en torno al consumo y la distribución de la comida (2018: 14).

Para Adriana Raquel Campos Quezada y Perla Nelly Hernández Rondero (2018) la alimentación y por consiguiente la cocina constituye el reflejo de una cultura basada en la cosmovisión. La preparación de los alimentos llega a vincularse con la medicina tradicional. El regreso de los individuos hacia sus orígenes constituye una reacción que brinda resistencia ante el riesgo de perder identidad y autenticidad y señalan que así se ha operado el proceso de reapropiación cultural y de identidad culinaria.

La perspectiva biocultural en la actualidad advierte que una solución y quizás la única para las amenazas del cambio climático depende del ámbito en que se apliquen los conocimientos tradicionales de los pueblos. La sustentabilidad preocupada por la preservación de las generaciones venideras, dicha sustentabilidad de los pueblos se adquiere en el contexto tradicional que implica la continuidad, la reciprocidad y la restitución.

La diversidad cultural y natural se condicionan una a la otra, de manera que a mayor biodiversidad en una región corresponde a mayor riqueza de culturas. ¿En qué aspectos un sistema alimentario está determinado culturalmente? Además de la apropiación al medio y sus recursos naturales, el ser humano agrega la organización sociocultural que favorece la preservación de los recursos naturales, al mismo que la conservación de la biodiversidad y de sus ecosistemas hace posible la preservación de las prácticas culturales.

La singularidad de cada cultura destaca en la manera en que cada una se ha relacionado históricamente con su entorno.

Las comunidades desarrollan mecanismos adaptativos: rituales de ajuste frente a la incertidumbre climática, al adelantar o atrasar las siembras. El ámbito biocultural implica una interrelación estrecha y totalizadora de la naturaleza con el lugar que habita el ser humano; existe una constante reciprocidad entre en hombre con su medio. Las comunidades otorgan un simbolismo, una interpretación y significados con respecto al medio y los fenómenos que pasan en este.

El ámbito biocultural es resultado de la articulación y la interrelación entre las representaciones, los conocimientos y la actividad de transformación práctica. Por consiguiente, la cultura se define a partir de la relación y la reproducción específica con respecto a la naturaleza. La relación entre naturaleza y cultura entran en contacto, y en el que se puede observar la interacción entre psique y cuerpo.

El patrimonio biocultural se refiere a las interdependencias esenciales entre el conocimiento y el aprovechamiento de los recursos naturales y su representación y su uso sociocultural y simbólico, que alude a la representación de la naturaleza y su territorio en los procesos de la interpretación e identificación colectiva. El patrimonio biocultural como una forma de reestablecer la relación intrínseca entre naturaleza y cultura, proteger los territorios indígenas y campesinos.

El concepto podría contribuir a generar mediaciones teóricas y metodológicas transdisciplinarias entre la teoría general de la crisis socioambiental y los movimientos de resistencia socioambiental de diversos actores sociales, incluyendo los pueblos indígenas y comunidades equiparables. (Leff, 2018 :57).

El proceso biocultural es un vaivén, que se renueva constantemente. La perspectiva biocultural, por su significado local, resulta clave en la práctica para la recuperación del patrimonio biocultural del cual las prácticas tradicionales de manejo son un excelente ejemplo, mediante acciones de reordenamiento y restauración que utilizan sistemas agroforestales como herramienta básica para rescatar especies para su conservación y protección. Las especies con alto significado cultural poseen una serie de bondades al ser utilizadas en áreas deforestadas y altamente fragmentadas, como son: la recuperación y conservación de las especies; que reúnen o representan en forma simultánea del patrimonio natural y cultural; el mantenimiento del territorio; el restablecimiento del tejido social; la recuperación de los conocimientos y saberes tradicionales, así como de las prácticas de manejo de los recursos considerados tanto silvestres como cultivados”.

El modelo biocultural de uso y manejo de los recursos naturales. Este se caracteriza por el uso de la diversidad en las unidades de cultivo, y de la agrobiodiversidad dentro de las unidades de producción. El manejo es intensivo en cada unidad,

permite mantener la producción durante todo el año y mantiene ciertas características funcionales y estructurales por ser los sistemas de producción más parecidos a los ecosistemas naturales (Hernández y Peña, 2018:184).

La memoria biocultural incluye un conglomerado de conocimientos y experiencias, producto de la praxis que las comunidades realizan como parte de su relación ancestral con la tierra y como su estrategia de sobrevivencia que les ha valido resistir cuatro siglos es tiempo de ampliarla con unas acciones de la restauración ecológica que les permitirá sobrevivir y resistir en el futuro inmediato, conservando sus recursos bioculturales. El concepto de bioculturalidad surge en países latinoamericanos y difiere del pensamiento occidental en dos conceptos fundamentales a saber: el del bien común y el de la propiedad (Machuca, 2014: 34-35).

1.5 Memoria

La memoria lo es todo, tanto herramienta como material. La memoria es un registro que refleja la en cierta medida una imagen verdadera de lo que fue; es un artefacto y una embaucadora activa, no solo una reliquia del pasado, sino el pasado moldeado y adaptado a los usos del presente, tanto del presente de entonces como en el presente actual. El relato de lo que la gente ha hecho con sus recuerdos y cómo y por qué, en una notable variedad de circunstancias, es tan absorbente de por si como iluminador y sugerente para cualquiera que luche porque se comprenda la acción social (Frentress y Wickman, 2003:12).

“Toda memoria está estructurada por identidades de grupo: que se recuerda la infancia como parte de una familia, el barrio como parte de la comunidad local, la vida laboral como parte de una comunidad de una fábrica o de una oficina y un partido político o sindicato, y que estos recuerdos son en esencia memorias de grupo y que la memoria de la persona existe solo en la medida en que es el producto probablemente único de intersección particular de grupos” (Halbwachs, 1925; 1950).

Los tipos de recuerdos que se comparten con otras personas son los que resultan importantes en el contexto de un grupo social de una clase particular, ya sea estructurado y duradero o informal y puede que temporal.

Los grupos sociales construyen sus propias imágenes del mundo estableciendo una versión acordada del pasado y al destacar que dichas versiones se establecen mediante la comunicación no mediante el recuerdo privado (Frentress y Wickman, 2003:14).

El significado social de la memoria, como su estructura interna y su modo de transmisión, se ve un poco afectada por su verdad; lo único que importa es que se crea al menos en cierto plano, pues no se deben de menospreciar los cuentos populares que, también son conmemoraciones del pasado, aunque con frecuencia no se cuentan como estrictamente creíbles.

La memoria social suele ser selectiva, distorsionada e imprecisa. La memoria social es exacta, cuando a la gente le ha parecido desde la perspectiva social recordar y narrar desde ese día hasta el presente un hecho de la forma que experimento.

La memoria individual, aunque personal es, ha tenido alguna intervención, alguna influencia por parte del colectivo. La memoria social está ligada a la pertenencia a grupos sociales de un tipo o de otro; es una expresión de la experiencia colectiva: identifica a un grupo, dándole un sentido de su pasado y definiendo sus aspiraciones para el futuro (Frentress y Wickman, 2003:46).

Realizar una memoria social para tener un registro sobre el sistema alimentario del pueblo mazahua, algunas de las experiencias cotidianas no parecen estar bien transcritas.

Se entiende como memoria a la práctica social de “traer el pasado al presente”. Es común a nuestra concepción cotidiana de “recuerdo”. La memoria fue definida como el poder de la mente de revivir percepciones con la información adicional del momento en que éstas ocurrieron en el pasado. Para ese entonces, las figuras de *almacenamiento* ("almacén de las ideas") y *actualización* (hacer de nuevo actual o traer a la conciencia) ya eran claves en la tarea de ir dando forma al concepto de memoria. (Melión y Kuchler, 1991).

La memoria como la forma de entender el pasado, y resultantes de procesos de subordinación (represión, olvidos, imposiciones). El interés por contar lo que sucedió, en este caso sobre lo que ha venido pasando en la alimentación, nos lleva a entender sus marcos actuales. No todo es memoria.

1.5.1 Memoria colectiva

La memoria colectiva es el recuerdo evocado es siempre construido desde el fundamento común de un grupo. Por lo tanto, las personas reconocemos y reconstruimos las imágenes de los eventos pasados cuando éstos forman parte de los pensamientos compartidos del grupo con el que estamos en estrecho contacto. (Halbwachs; 1950).

Memoria social, las memorias de los grupos son acordadas y sostenidas a través del tiempo hacia las maneras en que las memorias de los grupos son acordadas y sostenidas a través del tiempo. La memoria es la vivencia y conocimiento del presente en relación con nuestro pasado.

Las imágenes que conforman nuestras memorias vinculan sus propias relaciones y asociaciones con eventos, objetos y emociones del pasado, y son estas conexiones las que, a su vez, se entretajan con los eventos, objetos y emociones del presente. Nuestras experiencias del pasado y del presente se encuentran inter conectadas en la mayoría de los minutos y detalles cotidianos de nuestras vidas.

Las memorias de los grupos pueden ser compartidas y sostenidas a través del tiempo porque se basan en prácticas transmitidas como tradición. Para comprender una determinada formación social de la memoria debemos estudiar aquellos actos de transferencia que hacen posible recordar en común. Actos de transferencia de crucial importancia, los que instauran tipos particulares de repetición o memoria- hábito social. En pocas palabras, la persistencia de las imágenes y conocimientos del pasado, imprescindibles para nuestro desenvolvimiento social, se debe a que son comunicados por medio de prácticas más o menos rituales e incorporados como hábitos en nuestras acciones cotidianas (Connerton; 1989).

La memoria es una práctica social que involucra un arte particular que tiene que ver con los usos situados de la relación presuposición/creación para dar sentido a los

procesos sociales en marcha. Pero, en este arte, la práctica de "traer el pasado al presente" no sólo da cuenta de cómo se recuerdan acontecimientos, fechas y contenidos, sino también, y principalmente, de cómo se recuerdan marcos heredados de interpretación. El arte de la memoria es, en última instancia, el de volver a transmitir de forma creativa representaciones culturales acerca de las experiencias heredadas de las generaciones pasadas (Middleton, 2002).

En el cuerpo como uno de los lugares sociales en los que se resguardan y disputan los sentidos de la memoria social (Boyarin, 1994; Csordas, 1994; Sullivan, 1995). La evocación del pasado puede emerger desde prácticas corporales imperceptibles y cotidianas, como la postura, los gestos, los comportamientos alimenticios o la vestimenta (Carsten y Hugh-Jones, 1995)

Desde el punto de vista de Bergson (2007) acerca de la naturaleza imaginaria de la memoria para constituir el presente ha devenido la premisa antropológica desde la cual se argumenta que, para controlar las formas de definirse en el presente, es necesario que las personas controlen las maneras en que se definen en el pasado.

En palabras de Briones (1994) es importante señalar cómo el pasado se refleja en el presente, el cómo el presente organiza, construye, interpreta el pasado. La memoria es entendida como un modo de construir el pasado en memorias expuestas en el presente. La memoria es una forma –histórica y culturalmente situada– de conocer y dar sentido a las experiencias del pasado en los marcos de interpretación; es una herramienta metodológica para reconstruir procesos históricos mediante fuentes orales y escritas y es entendida también, como un factor de transformación.

La memoria también es una construcción social, un mecanismo de reconstrucción y re significación de elementos vivos que están ya presentes o requieren ser incorporados al imaginario social (Rodríguez, 2001). De tal forma, más que ser una función mental/individual, la memoria es un proceso de construcción generado en y por los marcos sociales en los que se encuentran las personas. La memoria es un proceso intersubjetivo de diferenciación y vinculación del pasado en función al presente y al futuro, y por lo tanto, ésta ya no se refiere a la cronología de los hechos que han quedado fijos, sino más bien al pasado como un significado que se

construye en relación a las interpretaciones y significaciones actuales (Lechner y Güell, 1998).

Memorizar es un constante juego colectivo de construcción y deconstrucción de significados. En todo recuerdo, tanto el presente, el pasado y el futuro son el resultado de un proceso continuo e indefinido de re significación. Como lo menciona, “cuando recordamos, la construcción del pasado es susceptible a adquirir numerosos significados, donde se integran hechos del pasado, del presente y del futuro, donde diversas interpretaciones pasan a conformar versiones de la memoria” (Vázquez, 2001).

1.5.2 Memoria alimentaria

La alimentación es una necesidad biológica, parte de esa necesidad de subsistir. Adquiere esa relevancia en el proceso cultural, la alimentación y sus características en cuanto a procesos tecnológicos, gastronómicos, simbólicos forman parte de una relación inherente a lo biológico-cultural.

La memoria alimentaria es entender y comprender cómo la gente reconoce sus formas de vida histórica, o sus experiencias que entra más en un contexto geográfico y ambiental que su entorno le ha provisto (Figuroa, 2019).

Es también una reconstrucción sobre la forma cómo se alimentaban ciertos grupos sociales en épocas pasadas. Los seres humanos le dan sentido a la vida contando historias, relatos que hablan sobre su cotidianidad que nos permiten conocer sus experiencias, vivencias y formas que caracterizan a cada grupo social en épocas pasadas.

Las narraciones que nos otorgan cada grupo social nos permiten estar en ese tiempo y en ese espacio, la veracidad de los relatos se encuentra en un punto medio entre lo imaginario y la realidad.

La parte afectiva es fundamental a la hora de recordar que comían las personas anteriormente, porque más allá de recordar los alimentos, la forma en que los obtenían, la manera en la que los preparaban y consumían también recuerdan el significado entorno a estos alimentos, el sentimiento que emerge de ellos. Las personas recuerdan lo que vale la pena recordar y lo que les dio sentido a sus

experiencias como a sus vidas, por lo tanto, las personas narran desde sus perspectivas, desde lo que merece ser conservado en su memoria.

Algunas personas recuerdan con el simple hecho de mencionar una palabra, otros recuerdan con sabores, la familiarización y asociación que cada individuo tiene a la hora de probar cierto alimento. Cuando las papilas gustativas comienzan a asociar el sabor de un alimento actual con un alimento pasado, el alimento es el mismo pero el sabor es el que difiere, es cuando comienza la ruptura o comparación de sabores, pasar de un alimento tradicional-local a un alimento moderno-local.

Dicha memoria es una experiencia viva en las personas que cuentan que fue lo que comían, dónde y cómo lo comían y las personas que recibimos dichos relatos de manera oral y de manera escrita.

La memoria es narrativa, por un lado, como relato de progresión de acontecimientos en el hilo del tiempo como la transición de la alimentación en el tiempo, y por otro lado, como conformación de una trama donde los actores son los mazahuas, los escenarios es su entorno donde obtenían sus alimentos y las acciones son las estrategias alimentarias; y es aceptado en la medida en que se adecue o acerque a criterios validos socialmente. (Mendoza, 2004: 6).

Los testimonios de los mazahuas son esenciales en el entendimiento de cómo fue la alimentación porque fueron testigos que presenciaron, escucharon y experimentaron la transición ambiental de su entorno y por consiguiente de su alimentación. Se nutre de lo vivido, de los relatos de las personas y del significado que ellas les dan a sus experiencias en relación a sus alimentos. Los relatos sobre la alimentación mazahua están en constante reconstrucción lo que permite a la memoria retomar la interpretación referente al pasado.

La memoria nos permite no solo reconstruir sino también preservar, conservar y comunicar las experiencias pasadas sobre las prácticas culturales alimentarias de cada grupo indígena, y así reordenar el proceso social de la colectividad (Mendoza, 2004). La memoria permite dar vigencia a esas prácticas, saberes y procederes en este caso de la alimentación indígena mazahua.

Para reconstruir la alimentación pasada en la colectividad mazahua es necesario reconstruir el ambiente, conocer como fue el entorno físico, cuáles fueron los recursos naturales presentes en la comunidad en el siglo pasado que permitió a dicho grupo social proveerse de alimentos; las perspectivas en cómo va a aprovechar el ambiente ha concluido en una serie de conocimientos acumulados sobre alimentos tradicionales, locales y regionales que se han transmitido de generaciones pasadas a generaciones presentes.

La memoria alimentaria incluye la obtención de alimentos basada en tres actividades básicas y cotidianas: la caza, la pesca y la recolección de alimentos definida y marcada por temporadas. La laguna como una zona lacustre que se llenaba en épocas de lluvias, por lo que sus aguas presentaban una apariencia clara.

Es parte de la estrategia cultural que ha permitido a las sociedades adecuarse a las modificaciones del ambiente dado que existe una transformación ecológica y cultural que determina el devenir alimentario. Ya que esta permite resignificar el entorno para actuar en él. Estas transformaciones responderán a nuevas formas de adaptación y revaloración tanto individual como colectiva de lo ambiental como proceso cultural. Podemos asumir que la memoria alimentaria está marcada en un tiempo y un espacio, el tiempo es el pasado en el presente y un espacio que continúa siendo el mismo con nuevas modificaciones y alteraciones.

Responde a la apropiación, acumulación, domesticación y herencia del medio ambiente y sus recursos naturales que rodea a la comunidad mazahua a la que sus habitantes tuvieron que adaptarse por las transformaciones de este en las últimas décadas. Y no se puede limitar exclusivamente a los recuerdos, la memoria va más allá de los recuerdos como los gestos que cada individuo emite a la hora recordar; porque los gestos representan y expresan hechos que permiten entender e interpretar las acciones y así otorgar mayor veracidad a los recuerdos.

CAPITULO II. CONTEXTO DE LA COMUNIDAD

Lo que le dio el nombre a San Pedro de los Baños fueron “los baños” que se encontraban en la región, los baños fueron aguas termales en donde todo tipo de personas se bañaban porque el agua frotaba caliente, era un agua de carácter cristalino que tenía propiedades curativas. En los baños también se podía lavar la ropa, las personas se trasportaban a pie hasta allá, cargaban maletas de ropa y a sus hijos; en un ayate grande donde se llevaban las cobijas de lana aproximadamente entre 6 o 7 cobijas. Antes de que las mujeres se dirigieran a los baños a lavar pasaban a desayunar una memela.

Enedina (2019), porque aquí había unos baños ¡sí! Pienso que por eso le pusieron así “San Pedro de los Baños” aunque el Santo si es San Pedro ¡sí! Nuestro Santo Patrón es San Pedro Apóstol, pero en la ¡hora si en laa! en la mitra por decir en la católica así no se llama se llama “San Pedro Apóstol Viejo” así se llama aquí en este pueblo. Se puso San Pedro de los Baños porque te digo que aquí había unos baños donde explotaba solito el agua eran aguas termales. Civilmente es “San Pedro de los Baños” pero religiosamente es “San Pedro Apóstol Viejo”.

San Pedro de los Baños es una comunidad de origen mazahua, se ubica en Ixtlahuaca al norte del Estado de México. Anteriormente en San Pedro se llevaba a cabo el policultivo, es decir, producción de diferentes cultivos en un solo terreno, algunos de los cultivos que se sembraban era calabaza, haba y maíz, al mismo tiempo crecían papas y quelites. Actualmente existen cultivos principalmente de maíz. (Trabajo de campo 2019).



Fuente: Google maps. San Pedro de los Baños, Ixtlahuaca en Google maps. Recuperado el 06 de Julio 2019.

2.1 Localización y colindancias

El municipio de Ixtlahuaca se localiza a los 19°44'03" latitud norte y a los 99°54'59" longitud oeste, presenta una altitud de 2 550 msnm. Colinda al norte con el municipio de Jocotitlán, al oriente con Jiquipilco y Temoaya, al sur con Almoloya de Juárez y al poniente con San Felipe del Progreso (Sánchez 2007:27).

San Pedro de los Baños se localiza a 19 kilómetros al noroeste de la cabecera municipal de Ixtlahuaca, a nueve de la fábrica de Pastejé y a tres de la autopista Toluca/Atlacomulco. Colinda al norte con el municipio de Jocotitlán, al oeste con Concepción de los Baños y San Antonio de los Remedios, Ixtlahuaca. San Pedro de los Baños está dividido geográficamente por manzanas cuenta con 13 de estas. Siendo la manzana 5 la más grande de esta población. (Trabajo de campo 2019).

2.2 Flora

La diversidad de las plantas que habitan en esta región depende del clima que prevalece en la comunidad mazahua, siendo un clima templado. Los árboles que abundan en esta comunidad son los llorones, los pinos.

Como parte de la vegetación silvestre arbórea de San Pedro de los Baños encontramos el eucalipto, llorón/sauce y pino; los árboles frutales que actualmente se encuentran en la región son capulín, ciruela, chabacano, durazno, higo, manzana, pera y tejocote; las plantas silvestres encontradas aquí son el árnica, altamisa, epazote, malva, nabo, quintonil, ruda, trébol y vinagrera, el maguey y el nopal.



Las plantas medicinales cultivadas son el ajenjo, hierbabuena, sábila y manzanilla. Por otra parte, las plantas que se cultivan anualmente son la calabaza, el haba, el maíz, el trigo y la cebada.²

2.3 Fauna

La comunidad mazahua cuenta con animales silvestres y domésticos. Los animales silvestres que predominaban en la comunidad fueron los cacomiztles, coyotes, conejos grises, zorrillos, rata de campo, ardillas, lagartijas y un “pajarito” de nombre “chibocua” por mencionar algunos. En la zona lacustre que se encuentra en la comunidad se podían encontrar diversas especies acuáticas como la sardina, el acocil, la rana blanca, la rana verde, el ajolote, un “pescadito” descrito por los miembros de la comunidad como “padrecito” y patos silvestres. Actualmente estos animales redujeron en variedad y cantidad por el deterioro ambiental que sufrió la laguna o arrollo, así mismo tuvo que ver la caza de estos.

San Pedro de los Baños se encuentra en una de las zonas ganaderas más importantes de la región. Sus orígenes se remontan a tiempos de la conquista cuando Hernán Cortés lo escogió como principal centro de experimentación de ganado porcino y ovino pues la región contaba con tierras fértiles y áridas, y por la cercanía con la Ciudad de la Gran Tenochtitlan. A principios de los 90’s en el auge de las haciendas y ranchos que se dedicaban a la crianza y venta de ganado como la hacienda Pastejé.

En la comunidad de San Pedro, una comunidad marcada por el consumo de hierbas de follaje comestible como los quelites. Fue hasta la década de 1960 cuando comenzaron a incorporar en su dieta alimentos de tipo animal como los son carnes rojas, los habitantes al incorporarse al mercado laboral que ofrecían en la recién zona industrial de Pastejé tuvieron nuevas posibilidades para adquirir nuevos productos como nuevos animales de crianza.

Los mazahuas de San Pedro tenían una dieta rica en hierbas, muy rara vez consumían carne de res y puerco, para adquirirla tenían que dirigirse a la cabecera

² Policultivos en la comunidad mazahua. 04 junio 2019.

de Ixtlahuaca lugar donde la ofertaban. Animales como el caballo, el buey se utilizaban en la actividad agrícola como por ejemplo para el arado de la tierra.

Posteriormente la economía permitió a los habitantes poseer animales de crianza como los puercos, los borregos, los pollos y los patos. Actualmente esta actividad prevalece en la comunidad quienes en su mayoría los siguen criando³.

2.4 Mantos acuíferos

San Pedro de los Baños se diferencia de los otros poblados por contar con “los baños”, los baños eran un manantial donde frotaban aguas termales. San Pedro también rodea una zona lacustre muy importante para los mazahuas de las comunidades aledañas “la laguna”.

El proceso legal de la desecación de la laguna tiene sus orígenes en la década de 1940 cuando la Secretaría de Recursos Hidráulicos reguló la extracción de aguas superficiales y subterráneas, declarándolas propiedad federal y dejando entrever que este recurso se utilizaría en beneficio del mayor número de gente, es decir, la de la zona urbana (De la Cruz, 2013).

Durante la década de 1960, algunos pueblos de los municipios de Ixtlahuaca, iniciaron negociaciones a través de la Comisión Tripartita conformada por representantes de los mismos pueblos, uno del DDF y el gobierno del Estado de México. Fue a partir de este momento cuando la parte noroccidente de la cuenca del Alto Lerma inició negociaciones en torno a la extracción de agua de sus mantos subterráneos (ahdf, ddf, Obras Públicas, 1963, sin foja). (De la Cruz, 2013). En 1963 se comenzaron a realizar pozos e instalar tubería.

¡Ajá! Termales, este brotaba solo el agua, pero pues cuando vienen los México, este el presidente, no se quién haya sido, al perforar los pozos y todo eso pues se lleva todo para allá y se fue la vena de esas aguas pues se fue para allá, aquí ya no hay agua, ya no brota porque la vena grande que tenían aquí pues la taparon, llevaron para allá y se acabó el agua de allí de los baños que habían unos baños públicos, si por decir, allí todo mundo se bañaba gratis

³ Trabajo de campo junio 2019.

nadie pagaba para bañarse porque solita brotaba en el suelo. Son puros de azufre.⁴

Las versiones de los pobladores mencionan que en 1936 en San Pedro de los Baños y La Concepción los Baños hubo un enfrentamiento entre los habitantes de dichas comunidades que reclamaban como territorio propio “el pare” lo que se conoce como los baños y la laguna.

Por otro lado, los pobladores de San Pedro y “La Concha” como se le conoce a la Concepción los Baños mencionan que los seres sobrenaturales y divinos ejercieron un papel fundamental en la desecación de sus mantos acuíferos. Algunos de estos seres divinos, y que existe toda una tradición oral en torno a esta es la leyenda “del robo de la cruz” del manantial fue lo que origino que “los baños” y “la laguna” se quedaran sin agua.

Corrían en ese camino que iba para “La Concha” por eso después los de La Concha que es nuestro pedazo, por eso se peliaron nomás por esa tierra. El agua se fue porque sacaron Nuestro Señor, no ve que San Felipe le cortaron sin querer, accidentalmente sus manitas, le cortaron casi así y ya nadamás le quedo tantito brazito luego le sacaron y lo sacaron y lo fueron a sacar en la milpa de La Concha, el señor que barbecho no se murió también porque lo tropello, lo mocho y luego lo trajo, lo vino a entregar le dijo que donde lo había encontrado, que lo había encontrado en su milpa; de allí poco poquito se fue acabando el agua, yo alcance de un muchacho que tengo, todavía alcance pero en el bañito, ya en la grande no, ya en la grande ya no quisieron que entraras ¡comenzó a secar, comenzó a secar, comenzó a secar, comenzó a secar! Luego ya entraron los de La Concha a ver adentro del baño grande a ver que había, sacaron todo lo que tenía Nuestro Señor allí, sacaron puras lajas así de, aretes, collares, todo sacaron lo del rinconcito así, limpiaron se fue el agua, tuvieron que sacar el agua para limpiar, sacaron la arena y si venia el agua ¡pero no ya no! A “los baños” venían los de Temoaya, de Chije,

⁴ Entrevista realizada a la Señora Enedina, junio 2019.

todo de por hay, venían hasta venían los de Toluca, los de México a bañar, pero ya se quitó el agua ya no.⁵

Los seres divinos como la cruz de piedra y la Virgen que se encuentra en “los baños” y los seres sobrenaturales como la menye, mujer descrita como una sirena o una mujer vestida de blanco, y el chaparrito quien se presumía era o es el dueño del agua.

En la noche hay andaba con su canal, hay andaba adentro en el baño, dicen pus que a esa hora casi nadie dejaba, nadie se iba a meterlo a molestarlo esa agua ¡ajá! Se piensa que “El Chaparrito” cuidaba y cuida el baño. Haz de cuenta el dueño del agua. Por todas las lagunas del Valle de Ixtlahuaca se cree que hay alguien sobrenatural que cuida el agua. Por todos lados, en sí, no te creas aquí cuando voy a bañar hasta tengo miedo o me meto cuando estoy sola. Si una persona se metía “al baño” lo llevaba.

En voz de la Señora María “acá por San Antonio Pastejé se fue un señor a pescar y se lo llevo. U otro que estaba acá bajo ese también se lo llevo, bueno según dice que si lo regala porque cuando agarra siempre patos lo que quieras, él me dijo mi difunta tía, descanse en paz, cuando yo puro pescar cada que se iba siempre traía uno; tenían uno como estos como jícara y traía llenoo de ajolote, pescadito, lleno, lleno lo traía. ¿Qué vamos a comer? se iba, este se iba a cocerlo cuando sintió mi difunta tia ¡sintió, se fue, se fue, se fue! se iba sonando, pero como traía una gabacha, ya nadamás subió arriba, se montó para que no lo llevo. Dice que lo llevan cuando todavía medio lo quitan porque viene unos señores que sacan rana y cuando lo sacan está fresco-fresco la sangre, dice que cuando ya lo mata lo deja que ya se brota, solo la gente. Pero yo creo que es el dueño del agua”.⁶

2.5 Organización de la comunidad

San Pedro de los Baños en su integración, organización y delimitación política está relacionada con el Ayuntamiento de Ixtlahuaca, esto es de ayuda para la presidencia

⁵ Entrevista realizada a la Señora Raquel de 106 años, trabajo de campo 2019.

⁶ Señora María, trabajo de campo, junio 2019.

municipal a desempeñar actividades como la reparación y mantenimiento de caminos, centro de salud, drenaje, instituciones educativas y sistema de agua potable en la comunidad.

2.5.1 Autoridades civiles

La Delegación Municipal está integrada por tres delegados, el primero, el segundo y el tercero, dichas personas son elegidas por votación de la asamblea. Por lo regular el tiempo que se desempeña como delegado son cuatro años.

Las funciones de los delgados son dentro y fuera de la comunidad. Los delegados gestionan apoyos para la comunidad como, por ejemplo, apoyos de infraestructura para mejorar la calidad de las calles, productivos y culturales. Los delgados también son quienes guardan el orden entre los habitantes de la comunidad y en caso de ser necesario solicitan la intervención de la seguridad municipal. (Rufino, 2010)

2.5.2 Autoridades comunitarias

2.5.2.1 Comisariado ejidal

Está integrado por el presidente ejidal, seguido del secretario, tesorero, vocal 1 y vocal 2. Dichos integrantes deben ser ejidatarios y su elección depende de los votos en la comunidad ejidal. Las funciones del Comisariado ejidal son organizar y gestionar ante gobierno en sus tres niveles apoyos relacionados con los ejidos como materiales industriales para construir canales de riego y puentes, maquinarias para construir y rehabilitar bordos y caminos para sacar las cosechas, fertilizantes y semillas.

Gestionar ante las instancias correspondientes documentos que requieren los ejidatarios como los títulos que los acreditan como ejidatarios así mismo un croquis de tierras. Que no se dé mal uso de la tierra, informar a los ejidatarios cualquier actividad en relación a los ejidos.

El secretario es quien toma nota de los acuerdos que se llevan en las asambleas de la comunidad ejidal. El tesorero es el encargado de recopilar las cooperaciones para por llevar a cabo las operaciones en los ejidos. El vocal primero y segundo son los que tienes que informar a los ejidatarios de las asambleas que se llevaran a cabo en la comunidad, así como vigilar el uso del suelo de la comunidad. Los terrenos son

ocupados para el cultivo de maíz que se intercala con haba y calabaza, en los ejidos están construidas viviendas, caminos, bordos y canales de riego por mencionar algunos (Rufino, 2010).

2.5.2.2 Bienes comunales

Está integrado por el Presidente, Secretario y Tesorero que son elegidos por votación entre los comuneros. El Presidente organiza y dirige todas las actividades relacionadas con el uso de los terrenos comunales; el Secretario es el que toma nota de los acuerdos que se llevan a cabo en las asambleas de los comuneros y el Tesorero se encarga de recaudar las cooperaciones entre los comuneros. El periodo de este cargo es de tres años.

2.6.3 Autoridades religiosas

En la comunidad de San Pedro de los Baños la religión que prevalece y predomina es la religión católica seguida de otras religiones como evangélica, testigos de Jehová y adventistas del séptimo día. En San Pedro de los Baños se venera a San Pedro Apóstol.

2.6.3.1 Calendario de fiestas católicas

Calendario religioso de San Pedro de los Baños

1	1 de enero	Año nuevo o cinco días de nacido de Jesús
2	2 de febrero	La Candelaria
3	Marzo y abril	Semana Santa
4	3 de mayo	Día de la Santa Cruz
5	15 de mayo	San Isidro
6	13 de junio	San Antonio
7	29 de junio	Santo Patrón "San Pedro Apóstol"
8	30 de junio	San Pablo
9	15 de agosto	Bendición de las milpas
10	12 de septiembre	Unión del pueblo
11	29 de septiembre	San Miguel y San Rafael Arcángel
12	1 y 2 de	Honor a todos los santos y fieles difuntos

	noviembre	
13	12 de diciembre	En honor a la Virgen de Guadalupe
14	24 de diciembre	Nacimiento del Niño Jesús
15	31 de diciembre	Fin de año

En San Pedro de los Baños se lleva a cabo un ciclo religioso anual ejecutado por mayordomos y promiseros. San Pedro de los Baños a lo largo de su historia ha contado con tres edificaciones, en la actualidad existen dos, la llamada iglesia chica y la nueva. El primer lugar para culto religioso fue la capilla donde se realizaban misas cada 22 días, un sacerdote asistía al pueblo y las llevaba a cabo.



De acuerdo con un documento fechado en 1791 de Ixtlahuaca, informo al arzobispo de chico que los pobladores de San Pedro solicitaban la reedificación y la reubicación de su iglesia por motivo de su crecimiento poblacional, en esos años se arrojó un censo, el censo arrojó que el pueblo tenía un total de 374 habitantes entre niños, viudos y solteros contenidos en 87 familias⁷.

En el lado religioso tenemos a los mayordomos y promiseros quienes se encargan del recorrido, la ornamentación de la iglesia, la quema de fuegos pirotécnicos y la

⁷ Iglesia chica, San Pedro de los Baños. Trabajo de campo 28 de junio 2019

delegación se encarga de las actividades lúdicas y culturales cada una de estas actividades que realizan los encargados son parte fundamental para la realización de la fiesta en honor a nuestro Santo Patrón si uno de ellos faltara no sería lo mismo, por ello, nuestro amplio agradecimiento a todas aquellas personas que han contribuido en alguna ocasión en la organización de “Pascua quita pelo”⁸.

2.6.3.1.1 La fiesta de San Pedro y San Pablo (Apóstol)

Fiesta patronal. Calendario de actividades del 19 al 30 de junio 2019

Día	Hora	Actividad	Lugar
“Novenario”			
Miércoles 19	8:00 am	Misa	Parroquia
		Recorrido de San Pedro y San Pablo por parte de los mayordomos	Barrio de Guadalupe
	5:00 pm	Recibimiento de San Pedro y San Pablo (Apóstol)	Parroquia
Jueves 20	8:00 am	Recorrido de San Pedro y San Pablo por parte de los mayordomos	Parroquia
	1:00 pm	Misa	Manzana 12
	5:00 pm	Recibimiento de San Pedro y San Pablo (Apóstol)	Parroquia
Viernes 21	8:00 am	Recorrido de San Pedro y San Pablo por parte de los mayordomos	Manzana 8
	1:00 pm	Misa	
	5:00 pm	Recibimiento de San Pedro y San Pablo (Apóstol)	Parroquia
Sábado 22	8:00 am	Recorrido de San Pedro y San Pablo por parte de los mayordomos	Manzana 10
	1:00 pm	Misa	
	5:00 pm	Recibimiento de San Pedro y San Pablo (Apóstol)	Parroquia

⁸ Pascua quita pelo que significa celebración

		Pablo (Apóstol)	
Domingo 23	8:00 am	Recorrido de San Pedro y San Pablo por parte de los mayordomos	Manzana 5
	1:00 pm	Misa	
	5:00 pm	Recibimiento de San Pedro y San Pablo (Apóstol)	Parroquia
Lunes 24	8:00 am	Recorrido de San Pedro y San Pablo por parte de los mayordomos	Manzana 2
	1:00 pm	Misa	
	5:00 pm	Recibimiento de San Pedro y San Pablo (Apóstol)	Parroquia
Martes 25	8:00 am	Recorrido de San Pedro y San Pablo por parte de los mayordomos	Manzana 4
	1:00 pm	Misa	
	5:00 pm	Recibimiento de San Pedro y San Pablo (Apóstol) Ofrecimiento de arreglos florales al Santísimo por parte de los operadores de autobuses de San Pedro de Los Baños	Parroquia
Miércoles 26	8:00 am	Recorrido de San Pedro y San Pablo por parte de los mayordomos	Manzana 1
	1:00 pm	Misa	
	5:00 pm	Recibimiento de San Pedro y San Pablo (Apóstol)	Parroquia
Jueves 27	8:00 am	Recorrido de San Pedro y San Pablo por parte de los mayordomos	Manzana 13
	1:00 pm	Misa	
	5:00 pm	Recibimiento de San Pedro y San	Parroquia

	5:00 pm	Pablo (Apóstol) Hora Santa	
“Vísperas”			
Viernes 28	8:00 am	Recorrido de San Pedro y San Pablo por parte de los mayordomos	Pueblo en general
	5:00 pm	Recibimiento de arreglos florales por parte de la Familia Pérez.	Parroquia
	6:00 pm	Recibimiento por parte del Párroco de la portada que ofrecen los Promeseros de San Lorenzo.	
	7:00 pm	Recibimiento de juegos pirotécnicos por parte de la Familia Prospera (1976-2019).	
	7:00 pm	Recibimiento de San Pedro y San Pablo (Apóstol) por parte del Párroco.	
	8:00 pm	Misa de vísperas a San Pedro y San Pablo (Apóstol) por parte de Los Mayordomos.	
	9:00 pm	Danza de Los Chínelos de San Pedro de los Baños.	Atrio parroquial
	10:00 pm	Bendición y quema de castillos	
“Fiesta” o Pascua Quitá Pelo			
Sábado 29	5:00 am	Mañanitas a San Pedro Apóstol por parte de los Promeseros.	Parroquia
	8:00 am	Misa de operadores de autobuses.	
	10:00 am	Recibimiento a Danza Arrieros.	

	10:30 am 12:00 pm 2:00 pm	Procesión con las imágenes. Recibimiento a Danza Azteca. Misa de fiesta en honor a los Santos Patrones: San Pedro y San Pablo por parte de Los Mayordomos y Promiseros. Danza de Chinelos, Arrieros y Azteca.	Boulevard Cristo Rey Parroquia Atrio parroquial
Domingo 30	12:00 pm	Misa de acción de gracia por la clausura de la fiesta patronal (torna fiesta).	Parroquia

Fuente: Nuestro Pueblo San Pedro de los Baños (2019). Fiesta patronal en honor a San Pedro y San Pablo Apóstol [Facebook]. 19 de junio de 2019. Disponible en: <https://www.facebook.com/SanPedroDeLosBanos50740/photos/a.265107240366981/1067422770135420/?type=3&theater> consultado el: 19 de junio 2019.

Recorrido de San Pedro y San Pablo Apóstol. En la mayordomía para la celebración al Santo Patrón participan cuatro mayordomos. El día 28 de junio se inició el recorrido a un costado de los templos de la comunidad, en el que pasean al “viejito”, es decir, a San Pedro, se recorre al santo por el pueblo en general, descansando en los hogares de cada uno de los mayordomos; las distancias entre las casas de ellos varían pueden ser distancias cortas hasta largas. Las personas se congregan para acompañar al santo representativo de la comunidad. En cada uno de los hogares de los mayordomos se reparten alimentos a las personas que ya los acompañan; con el primer mayordomo se ofrece a los acompañantes un desayuno.

La tercera parada se llevó a cabo en la manzana 6 con el tercer mayordomo en donde se observaron frutas y bebidas.



Se podían observar tinas, canastas y botes con frutas como mangos, tunas, melón y melón verde, plátanos y aguas frescas de sabor sandía⁹.



Las personas que acompañan en el recorrido al llegar hasta este hogar en la tercera manzana, descansan y mientras descansan disfrutan de sus alimentos.



Al finalizar se agradece a los mayordomos que residen en esta casa porque sin ellos no hubiese sido posible el festejo al Santo Patrón. Las personas presentes se forman, al inicio de las filas van los mayordomos y promiseros, los chinelos originarios de San Pedro de los Baños seguidos de toda la población en general.



Posteriormente la gente que se encontraba alrededor se iba incorporando poco a poco a las filas para poder desplazarse con rumbo hacia la próxima casa de los últimos mayordomos, los cuartos mayordomos; en dicho espacio se le proporcionaría a la población que hasta el momento acompañó al “abuelito” en todo su recorrido por

⁹ Repartición de alimentos, casa del tercer mayordomo.

las diferentes manzanas de la comunidad mazahua la comida del día. Durante todo el desplazamiento a la residencia del cuarto mayordomo, se va acompañado de rezos que recién comienzan al salir del hogar del tercer mayordomo.

Como parte del programa por la fiesta patronal, las actividades lúdicas a realizar el sábado 29 de junio de 2019 incluían una muestra gastronómica sobre el “tizi” realizada por vez primera en la comunidad. Valente Cruz (2019) un gran pueblo prehispánico que se asentó en la parte norte del Estado de México en el Valle de Ixtlahuacan y hoy en día sigue en pie muchas de sus tradiciones “somos mazahuas” que siendo grandes cazadores se expandieron al noroeste del Estado de México.

En la actualidad la dieta de los mazahuas consiste en el consumo de tortilla de maíz, frijoles, chiles, plantas silvestres comestibles, algunas frutas y según la temporada quelites en sus variadas presentaciones. Capulín, tomate de cascara, flor de calabaza, nopal y sus frutos como la tuna, pero también se dedican a la caza de pichones, codornices, tortolos y el pato silvestre.

En el poblado de San Pedro de los Baños, lugar fundado por los mazahuas se consume pato de manera cotidiana y es muy utilizado para las celebraciones de fiestas acompañado por lo general en salsa verde. El pato se cría como si fuera una gallina o un guajolote, su alimentación básicamente es el maíz, el maíz en su riqueza por eso tiene su succulento y exquisito sabor.

En la actualidad el plato típico representativo de nuestra comunidad el plato en salsa verde o “tizi” quizás haya diferido un poco de su receta original ya que al pasar el tiempo estaba cambiando de generación en generación de acuerdo al criterio de cada cocinera y a los ingredientes que ya no se encuentran en la actualidad ya que el procedimiento para su elaboración requiere mucho tiempo, además del ingrediente secreto que cada familia llega a conocer sobre todo en la elaboración de salsa ya que para su preparación algunos ocupan el metate que le da un sabor especial sin dejar de lado el resultado final del platillo en sus diferentes recetas, su sabor exquisito varia de paladar en paladar.

En la muestra gastronómica el evento estaba estimado para que 25 mujeres se hicieran participes, pero solo se logró la colaboración de 13 mujeres mazahuas

originarias de San Pedro de los Baños. Las edades de las mujeres fueron diversas desde mujeres jóvenes, mujeres adultas hasta mujeres de edad avanzada.



La muestra del "tizi" tendría inicio a las 10:00 am por lo que las mujeres se instalaron cerca de la plaza cívica de la comunidad, en cada uno de los lugares ocupados por dichas mujeres se podía observar el letrero de la familia a la que estaban representando, como las "Sotelo", las Ramírez, por mencionar algunas.



Algunas "familias" trataron en la mayor medida posible de contextualizar al público con la comida tradicional de San Pedro de los Baños, los utensilios en los que se preparaba el pato en sus diferentes presentaciones fueron en cazuelas de barro, se podían observar vasos y platos de barro, en estos se servía frijoles, arroz y por supuesto el platillo típico que se estaba mostrando en esta ocasión "el pato" en salsa verde o salsa roja. El costo del plato de comida estaba alrededor de 50 pesos si la pieza de pato era un muslo, pero si era el "retazo" del pato el costo del pato oscilaba en los 35 pesos. Los 50 y 35 pesos incluían tortillas, gran parte de las familias proporcionaban tortillas hechas a mano.

Las mujeres vestían blusas bordadas y faldas



2.7 Organización económica y productiva

Las personas crecieron trabajando con la yunta y a cuidar los animales, la cantidad variaba entre familias, había quienes podían llegar a tener más o menos de 15 animales. La población en San Pedro fue creciendo con el paso del tiempo, anteriormente no había mucha gente ni muchas casas.

Las condiciones de vida de las mujeres a lo largo de su vida han pasado abusos, abusos que fueron trascendiendo de generación en generación. Las mujeres mencionan que viviendo con sus padres sufrieron, cuando se casan también sufren, el modo es diferente, pero ellas describen que al final es sufrimiento, sus esposos también las golpean y sufren cuando no tienen que dar de comer a sus hijos.

Anteriormente algunos de los habitantes de San Pedro ingresaban a la escuela cuando tenían aproximadamente 9 años, la educación primaria abarcaba tres grados de primero a tercero. Cuando se tenían alrededor de los 13 o 14 años hombres y mujeres eran mandados a trabajar a municipios como Jocotitlán o ciudades aledañas.

2.7.1 Trabajo agrícola

La vida en el campo, cuando las niñas y niños tenían entre 8 y 9 años sus padres o abuelos los mandaban a cuidar a los animales en los llanos o cerca de la laguna. Los golpes formaron parte de la vida cotidiana de los niños, de obedecer sus padres los golpeaban, lo que denota que las personas sufrían mucho.

¡uuuu! cuando era niña me mandaban a cuidar los animales ¡haaaay! Cuidaba los animales por allá (a un costado de su casa) ese llano, pero ya se fincaron.

Cuando encontrábamos un pedazo de fruta, un pedazo que mordía yo, no teníamos para el calor.¹⁰

Antes de la década de 1960 los hombres y mujeres se ofrecían para trabajar en Pastejé en la cosecha, en esta era muy probable que las espinas se clavaron sobre algunas partes del cuerpo de los trabajadores porque andaban descalzos. Actualmente hay adultos mayores que hablan el mazahua, pero también entienden y hablan español.

El maíz que sembraban era maíz negrito y el rosado para el atole. Para el atole se tenía que moler un cuartillo de maíz negrito a mano. Las mujeres anteriormente para poder quedar en matrimonio tenían que saber cocinar y sino eran sometidas a regaños. Las suegras formaron un papel importante en el desempeño de las nueras y la preparación de alimentos. La milpa se aprovechaba para obtener papas conocidas en mazahua como “chiconcu”, se lavaba bien y era lo que se comía ahora ya no hay en la laguna.

Había personas que trabajan toda la semana en la Ciudad de México vendiendo las escobetillas, pero al finalizar la semana, empleaban un día para la siembra, las tierras que poseían podrían encontrarse en San Pedro o en sus alrededores como en Jocotitlán. Trabajar en Ixtlahuaca o en Jocotitlán fue diferente porque por los sábados o domingos eran los días empleados para trabajar. Los domingos se utilizaban para poner el abono, hacer las esquinas, sacar el maíz, cosechar. El papel de la familia en las actividades agrícolas fue el apoyo clave, los dueños que contaban con mayor número de tierras llevaban sus hijos para trabajar la tierra, llevaban su azadón para orillar la milpa, deshierbar el espacio. Todo era un trabajo a mano, no se utilizaban químicos por eso es que se singulariza que lo que se comía era sano.

El hecho de que ahora ya no se encuentren quelites en la zona apuntan las personas a que “el líquido”, es decir, el químico lo mató. Los quelites que ofrecen en el mercado de la comunidad se desconoce de donde provienen, anteriormente entre los cultivos de cebada se encontraban quelites en abundante cantidad, los quelites se

¹⁰ Bonifacia Mateo de 96 años de edad. 03 de junio de 2019.

“clavan” por todos lados de la milpa no necesitan un zurco como el maiz, las mujeres los recolectaban y guardaban en sus canastas

“eso decian, amonos donde hay cebada, ahí esta bien sabroso los quelite y si cierto sabian rico. A donde habia maiz pus ya estaba lo que era asi el abono, ya no esta tan sabroso como la que esta en la cebada decian y si osea cambian un poco su sabor y ahorita ya no, ya no hay quelite que diga ¡esta bien sabroso este! Ahorita ya lo comes por antojo yo creo nomas porque no te quieres olvidar de tus quelites”¹¹.

Después de la cosecha el maíz se quedaba tirado en el patio o llano de la casa porque lo tenían escoger, por lo regular era maíz rosado, posteriormente era almacenado en el tapanco de las casas. El uso de nueva maquinaria, nueva tecnología implementada en el campo vino a facilitar el proceso en la producción de cultivos como el maíz. Aunque tuvo que pasar un tiempo para que los campesinos entendieran el uso de esta maquinaria. Fue a partir de la década de los 60's del siglo pasado que se comenzó a utilizar el tractor.

El uso de los fertilizantes en la tierra para los cultivos y los alimentos de engorda para los animales han modificado el sistema natural del crecimiento de estos seres vivos, plantas y animales. Ahora a los cultivos se les abona de diferente manera, de una manera más artificial, más química.

Cuando las personas comienzan a trabajar en las naves industriales de Pastejé se nota un cambio; en la semana despues de cumplir con su jornada de trabajo tenian que atender sus actividades en el campo, se tenia que trabajar a la par para que no se pasara la temporada de siembra, ni poner el abono, se llevaban entre dos o tres piones para agilizar el proceso. El trabajo agricola paso poco a poco a ser una fuente secundaria de ingresos economicos pues el trabajo industrial comenzaba a posicionarse como la principal fuente economica, las personas al ya recibir su “raya” la paga por trabajar en la fabrica se fueron despreocupando por el trabajo en el campo.

¹¹ Datos obtenidos de la Señora Enedina, San Pedro de los Baños.

En la comunidad de San Pedro el día 15 de agosto celebran a la Virgen de la Asunción y se bendicen las milpas. Los ejidatarios recorren en su tractor los alrededores de San Pedro a partir de las 9 de la mañana.



Durante el recorrido se puede observar que las milpas están “encerradas o cercadas” por flores de color rojo y amarillo que son colocadas dos días antes, el 13 de agosto, en las esquinas y en algunas ocasiones a la mitad de las milpas. El recorrido finaliza aproximadamente a las 12 del día en el campo de la comunidad en donde el sacerdote de la comunidad ofrece una misa en honor a la virgen y enaltece esta tradición. Durante la misa se pueden observar a personas de todas las edades con plantas de maíz adornadas con flores amarillas, rojas, rosas, de todos colores.



Al culminar la misa el sacerdote bendice todas las plantas de maiz que las personas de la comunidad llevan con ellos.



Posteriormente recorre el campo para bendecir los tractores de los agricultores, las bicicletas de los niños y a las personas presentes.



Y así finaliza la “bendición de las milpas”, los abuelos son quienes principalmente sienten esa relación con la naturaleza y la tierra pues es quien les da de comer.

2.7.2 Trabajo industrial

Este tipo de trabajo se caracteriza por ser empleado u obrero en una fábrica, se caracterizaba por el uso de tecnología compleja.

El trabajo industrial tiene sus incios en la decada de 1960, para ser exactos en el año 1962. La primer industria que llego constaba de una nave insdustrial en la cual se producia de todo; la primer industria se ubico en el centro por ser un terreno libre de cualquier asentamiento. Para principios de enero de 1968 en Pastejé se constaba con cinco naves con varios departamentos, las actividades a realizar eran diversas, habia un taller mecanico donde se hacia toda el cableado y los focos.

Para conseguir trabajo en la zona industrial los mazahuas se trasladan a sus instalaciones para conseguirlo. Las edades para comenzar a trabajar en las fabricas oscilaba entre los 14 años de edad porque las personas aluden que sino uno quiere comer tenian que buscar trabajo.

Enedina (2019) menciona, entonces pue's ya yo me decido a trabajar y me voy a trabajar a principios de enero y en el 68, por eso les digo que casi practicamente estaba cumpliendo mis 14 años penas, en ese lapso. Los motivos por los que algunas personas decidian trabajar en "Pastejé" fue porque querian ir a laborar y regresar todos los dias a casa; conseguir trabajar en el Distrito implicaba cambiar de residencia con la posibilidad de regresar cuando fuera posible.

Para el año 1968 las personas se trasladaban a su trabajo en camion, habia cuatro camiones en la zona a los que los mazahuas llamaban "güileras" tienen como cabeza enfrente. Los camiones pertenecian al pueblo, los dueños de esos camiones fueron "Los Velazquez" y "Los Lopez", sus viajes eran cada hora o cada dos horas por la mañana para transportar las personas a las fabricas, el trasalado duraba alrededor de 10 minutos.

Hay personas que señalan que cuando entran a la fabrica notan un cambio en su estilo de vida propio y de los demas. En la fabrica habia gente que ya tenia dinero, las personas entraron humildes pero comienzan a incorporar a su estilo de vida nuevas formas de vestir, de calzar, de peinarse, en el cambio de accesorios, maquillarse, pintar uñas; hasta en la forma de aliementarse.

Las personas con su nuevo capital adquisitivo comienzan a poseer accesorios, lo que el dinero les permitio comprar. Estaba en cada persona adaptar los nuevos estilos a su vida, habia a quienes se resistian a los cambios y continuaban con su vida tradicional. Las mujeres peinaban regularmente de dos trenzas, tenian comunmente el cabello largo, tener el cabello largo era tenerlo todo, tener el cabello corto es tener nada.

Hombres y mujeres mazahuas que trabajaron en el campo sembrando la milpa comenzaron a no querer “ensuciarse” las manos, el campo comenzaba a pasar en según plano, teniendo dinero se buscaba una persona para que trabajará la tierra. Los habitantes de San Pedro apuntan que las personas que iban a trabajar a “Mexico” son los que presentaban un mayor cambio porque eran los que menos querian ensucirse las manos.

En 1968 cuando los mazahuas de San Pedro ingresan al mercado laboral de Pastejé las personas comienzan a dejar su lengua materna, en la fabrica las personas tenian contacto con personas de la misma comunidad San Pedro cuando era asi las personas podian comunicarse en mazahua pero cuando les tocaba convivir con personas de Jocotitlán, Los Reyes, Atlacomulco y otras comunidades del Estado de México no hablaban el mazahua por lo que tenian que hacer uso del español; el español tuvieron que aprenderlo para poder relacionarse con los demas.

Al salir de la fabrica al encontrar sus conocidos de la comunidad regresaban a hablar en mazahua. Actualmente hay quienes todavia hablan en mazahua porque las personas no se averguenzan de su lengua porque fue con la que nacieron y crecieron. Los padres mazahuas comienzan a educar a sus hijos en el español; hay personas que entienden el mazahua pero no lo hablan. Las personas mayores utilizaban el español para hablar con sus nietos, si necesitaban algo como galletas o refrescos los abuelos no lo pedian en mazahua por lo que los infantes comenzaban a estar mas familiarizados con el español.

En San Pedro hay lugares donde atraviesa agua, las lagunas, el Río Lerma, esta el arrollo actualmente se encuentran contaminados. La fabrica tiene su propia laguna por lo que no contamina el rio, sus aguas son tratadas con una purificadora.

Enedina (2019) lo que contamina Río Lerma esos son los de la Ciudad de México, todo lo que es la Ciudad de México todo lo que es Toluca, todo lo que es Estado de México, des'te lado, ahora vayamos por este lado todo lo de allá dan al Río Lerma ¡si! Eso no es de la fabrica, el de acá del arroyo no esta muy contaminado que digamos pero si ese es de las gasolineras de acá de Joco y los esos ahora si los baños de Joco, es la contaminada de aquí del arroyo no de la fábrica.

El agua de la laguna de la fabrica sirve para regar los cultivos de lado de San José. Los habitantes estan buscando soluciones y han llegado a pensar en organizarse y realizar dos faenas en dos epocas del año, la primera cuando llueve y la segunda a principios de enero. En tiempos de agua para que los habitantes de esa region tengan agua para regar y en enero zanja que viene de Pastejé para todos los que tengan terrenos altos puedan disfrutar de esta agua de la laguna, dicha agua esta limpia y se encuentra cerca del rio; las personas de San Pedro han escuchado que en esa laguna las personas van a conciliar.

2.7.4 El mercado local de San Pedro de los Baños

Desde hace 23 años se coloca los días martes de cada semana en la plaza cívica de la comunidad se establece el tianguis, en este, se ofertan diferentes productos como lo son verduras, frutas, pescado, cremería, productos de belleza como cosméticos, ropa, celulares, plásticos. Hay que destacar que por la cercanía que existe entre San Pedro y La Concepción los Baños habitantes de esta última comunidad acuden al tianguis ubicado en San Pedro.

Existen mujeres mazahuas que recolectan y posteriormente comercializan todo tipo de quelites.

El taco placero de los mazahuas sigue presente entre este grupo social, consiste en comprar varios alimentos para formar dicho taco.

En el tianguis de esta comunidad mazahua se puede percibir la presencia la bebida característica de los mazahuas: el "sende", es una bebida que tiene un sabor agrio. La preparación del "sende" es largo e implica una fuerza física humana. Anteriormente la mayoría de las mujeres mazahuas preparaban sende, pero con el paso del tiempo dejo de prepararse, por lo que algunas personas optaron por

comprarlo. La señora que lo oferta vende el vasito a \$7.00. Cabe recordar que el sabor agrio que incluyen los tamales y el atole es lo que identifica y resalta la cultura mazahua.

2.7.5 El mercado regional de Ixtlahuaca

Los tianguis es un elemento vital en la distribución, comercialización y consumo de los alimentos entre los mazahuas, otros grupos étnicos y otros grupos sociales. El mercado regional de Ixtlahuaca como espacio de intercambio entre los mazahuas del Estado de México.

En el tianguis central se comercializan animales como pollos, patos, guajolotes, gallos, vacas, puercos.

Otros de los alimentos que se ofrecen en el mercado son los hongos silvestres que son recolectados en el monte, a las orillas de las lagunas para ponerlos a la venta en el tianguis de Ixtlahuaca. Los hongos silvestres crecen en las zonas montañosas con clima sub húmedo, crecen principalmente en época de lluvias. La comercialización de los hongos a partir de junio hasta diciembre y son comerciados por hombres y mujeres, la recolección y venta de hongos implica una serie de conocimientos específicos; los hongos que se colectan para el consumo humano son identificados por su nomenclatura natural. Los hongos no comestibles en algunos grupos étnicos son los considerados venenosos, los que causan locura, o bien los que generan alucinaciones. Otra manera de clasificar los hongos es por la forma que estos presentan.

Las flores de calabaza, su proceso de recolección comienza horas antes de que se vayan a ofrecer al tianguis, se cortan el mismo día que se van a ir a vender para que no se sequen y marchiten.

Anteriormente las mujeres mazahuas para poder alumbrarse tenían que comprar petróleo, el petróleo lo conseguían en Ixtlahuaca, por lo que se tenían que trasladar hasta allá.

La renovación de productos del mercado, se ha dado con la constante incorporación de productos al país como al estado y por lo tanto al mercado.

2.7.6 El mercado de la Concepción Los Baños, Jocotitlán

Los mazahuas de la región tenían que dirigirse a Jocotitlán donde se ubicaba la única tienda de la zona, en esta tienda podían comprar productos como cazuelas de barro, comales de barro, velas, petróleo, entre otros; las personas de los alrededores acudían al lugar caminando.

La leña fue un combustible fundamental para poder cocinar los alimentos de las familias mazahuas.

La presencia de algunos anfibios todavía presentes en los mercados tanto regionales como locales nos hablan o nos señalan las nuevas realidades de los alimentos. Como el ajolote que antes se pescaba para consumirlo, actualmente se pesca para ofertarlo.

2.8 Creencias sobre plantas y animales

Anteriormente la enfermedad no se conocía entre este grupo indígena mazahua. El concepto enfermedad fue cobrando importancia al pasar de los años, cuando las alteraciones de la salud comenzaron a hacerse presentes en este territorio.

2.8.1 El coyote

En San Pedro, los coyotes bajaban y se comían los borregos, se llevaban los guajolotes, pollos, bajaba seguido y cuando se hacía tarde correteaba los señores. Para ahuyentar a los coyotes se les disparaba o con un palo se les espantaba porque era un animal, pero malo y si salía alguien de su casa de noche lo atacaba. Hay quienes cazaban el coyote para consumirlo como alimento, otros lo consumían como medicina y otros de plano no lo consumían.

Los coyotes se ausentaron cuando llega el alumbrado, ya no hay, antes cuando era de noche se paraba en las casas porque no había casas juntas como ahora y por lo tanto ya no baja el coyote; había muchos zorrillos en San Pedro, se cree que tampoco porque olía mucho y no pasaba desapercibido por su olor fuerte y penetrante. Sobre el coyote lo más sonado en la comunidad mazahua es que se comía la gente, bueno, si la mordía y lo mataba.

El coyote se llevaba borregos, guajolotes y pollos cuando estos no eran encerrados correctamente. Las personas se daban cuenta de la presencia del coyote por los

ruidos que generaban los borregos y así es como dos o tres hombres salían a ahuyentar el coyote o cazarlo. Este animalito se caracteriza por ser bien malo, pero hoy día ya no hay como el zorrillo, la mayoría de las personas que viven en San Pedro han visto dicho animal.

Si lo vii, si lo vi, como ha visto el perro de la señora Juana es así de grande, su oreja para así, su colota, hasta en color café ¡asii! Así era el coyote, si lo vi, si, si lo vi porque te digo que era ya bien tarde como las siete, todavía ¡este! no se iba su casa o la cueva, no, no se había ido, yo creo que cuando agarraba pollo hasta que se terminaba pollo se iba¹².

Los coyotes venían del cerro, desde a Joco, del cerro bajaban por la noche. El coyote tenía una apariencia física de ser delgado y paraba sus orejas como un perro. Cuando la carretera que lleva a Jocotitlán no estaba era más probable que el coyote bajara y se apareciera, pero ahora es difícil que atravesara; su presencia inspira miedo, lo consideran como un animal feo y malo porque atacaba o mataba a las personas.

Unos señores que trabajaban en el lugar reconocido como “Minje” cerca de Mavoro. Cuentan que unos señores que fueron a dejar unos yunteros, antes no se usaba yunta solo puro toro, pero ahora con la nueva maquinaria se trabaja la tierra. La esposa del yuntero fue atacada por un coyote cuando se dirigía a dejarle de comer a su esposo, acompañando de su hijo. La señora vio como bajaba de lo más alto del cerro hasta donde se encontraba ella, cuentan que la señora hizo como perra, como una brama. La señora murió y los habitantes relatan que cuando fueron a levantarla solo encontraron las tortillas que llevaba y que la canasta donde transportaba los alimentos el coyote la orino.

El coyote despellejaba los animales, los antiguos habitantes de San Pedro a la presencia del coyote se referían como la “peche”, “va a venir la peche” porque es lo que anda en la noche y también lo asocian con los difuntos por lo que hay que rezar oraciones. El coyote por su fisionomía era asociado con el perro, pero de gran

¹² Entrevista a Señora Matilde.

tamaño que daba miedo a todo aquello que lo tuviera cerca; el coyote fue un animal temido entre los mazahuas.

Dicen que el coyote bajaba y sacaba a los puercos, se llevaba las borregas porque el coyote tiene como cualidad el ser muy astuto tanto que hasta arriando llevaba las borregas, las borregas ni se mueven ni se corren. El coyote atrae a los animales con su aliento además los domina.

Sii, sii los domina hasta nosotros nos puede dominar hasta nosotros nos puede dominar porque dice que tiene una piedrita por acá en el frente ¡una piedrita! Y esa piedrita es poderosa para el ¡sí! Controla todo, controla todos y noo el coyote es muy astuto. Yo ya estábamos, me dijo mi señora que un señor por allá estaba trabajando una yunta arriaba la yunta y ya después hora su señora lo fue dejar de comer que'es como una bajada y una subida y hasta lo vio al señor que ya iba con la señora no parecía venir ¿por qué no viene? ¿por qué no sube? No llega, que estará haciendo pues el coyote ya estaba haciendo el trabajo allí con la señora ¡siiii! Lo domino la señora y si le hizo daño, es malo ese, el coyote es malo bien malo, canijo coyote dice que lo (no se entiende) su comida, tortilla allí, es canijo ese animalito, es muy astuto¹³.

Los coyotes eran cazados en el monte, la gente los caza y los vende porque su carne sana por eso es dada en venta en un precio alto porque lo cura de todo, desde un susto hasta brujería (la maldad)

Pero eso depende de las creencias que se tenga como persona, porque también depende la fe en Dios ¡no! Dios puede controlarlo todo, aunque el enemigo propone muchas cosas, pero tenemos un Dios poderoso que entrego la vida hasta la cruz él es el más poderoso es la que un día puede proteger del enemigo.¹⁴

El coyote algunas personas lo vieron otras no, algunas solo escucharon hablar de la existencia de este animal que se refugiaba en el monte.

¹³ Trabajo de campo 2019.

¹⁴ Señor Octavio. 86 años, San Pedro de los Baños.

Enedina (2019) el coyote estaba en todas partes, ahorita ya no es el coyote sino el perro que come los pollos, come los patos o lo que encuentra, pero antes decían que era el coyote ¡este! A lo mejor hasta era el perro también nomás que no se daban cuenta decían “no pues lo cerré bien y entro y lo saco ¡sí! Y este ya cuando se trataba de un borrego pues si porque el perro no puede llevar este el perro verda, pero solamente el coyote que dice que, con el mismo, con su mismo aliento lo llevaba bien que se iba el borrego.

El aliento del coyote apesta, eso decía la gente; no se sabe de dónde trajeron a ese animalito, el coyote come pollo, borrego, come todo lo que encuentra. El coyote no era gente, pero los perros si eran gente. La narración ha sido una herramienta importante para pasar de voz en voz los relatos acerca de los animalitos, personas ancianas contándoles a los niños, jóvenes, ancianos, conocidos y desconocidos. Y es que cuando las personas mueren, mueren con ellos todo el conocimiento ancestral.

2.8.2 El Zorrillo

Su olor se caracteriza por ser un olor intenso a quemado, es un olor que apesta por eso es como la gente conoce la presencia de este animal. En San José del Río algunos padres de familia iban a cortar zacate y a cosechar y se encontraban con los zorrillos que solían ser “muy malos” porque podían echar su olor en la cara de las personas por lo que los campesinos se preparaban con una cobija cuando iban a la milpa, cuando se presentaba este animal y quería lanzarles su olor, ellos lanzaban la cobija encima.

2.8.3 El tlacuache

Son grises como gato y toman pulque, antes había magueyes, en todas las casas se plantaba maguey, se raspaba agua miel y el tlacuache tomaba su miel, su aguamiel y cuando los señores lo encontraba en su maguey lo mataban, el tlacuache no hace nada, no es agresivo, y posteriormente se comía.

El tlacuache también es medicina, su manteca sirve para sacar una espina, una vara, una estilla y el zacate cuando se clavan sobre el pie o la mano y si salía. Hay que recordar que anteriormente las personas no usaban zapatos por lo que era común

que esto ocurriera al transitar por los caminos o cuando iban a la cosecha en la milpa.

Si, el tlacuache si comía mi papá, no se los demás señores, pero mi papá si comía tlacuache, hasta rata, mi papá si comía mucha rata de campo, yo creo que por eso no le dio diabete a mi papá porque comía rata dicen que esa es para curar la diabeti ¡la rata! Dice que si van a comer al campo que anda dicen que es su curación de la diabeté's. Dice un señor acá, que vive por acá, dice que comió rata y pues noo ¡no se avanza la diabeti! Y digo hoy en día trabaja¹⁵.

2.8.9 El camaleón

Antes en San Pedro de los Baños los camaleones fueron descritos por gente de la comunidad como animales re bonitos y que son buenos para medicina; lo que utilizaban de los camaleones era su sangre, su pura sangre, cuando se tenía la tos ferina se lo daban tomara la persona enferma, la lavaban y posteriormente la preparaban moliendo la carnita, posteriormente les daban crudo a los niños para la tos ferina. El camaleón además de ser bueno para la tos ferina también ayudaba a aliviar los dolores de cabeza.

Allí cuando uno le dolía su cabeza pus le tenían que tenían que quitar el pellejito y se pone en las sienas de la cabeza y sino con su cebito en las anginas se pone en su cuello con sus dos manos y ya se les quitaba; antes pus no se usaba medicina como ahora pura medicina, antes no.¹⁶

Se dice que es el rey de los animales por su coronita.

Yo oigo cuentos que era de Los Reyes, el rey del cielo porque yo una vez le dije un señor que vendía libros ¿Cómo se llaman esos que tienen en el papel? Ese se llaman camaleones de nuestro señor Jesucristo, él los defiende, él los protege, si se mueren no los matan por qué porque no quiere que Diosito por eso yo me di cuenta; yo no sé por qué mataron todo con la mata hierba [...].¹⁷

¹⁵ Información obtenida de la señora Matilde.

¹⁶ Entrevista a Señora Raquel de 106 años.

¹⁷ Señora Raquel de 106 años.

La desaparición de especies por la caza excesiva de estos ocasionado que ya no se encuentren en la región. Algunas otras especies que se han ido perdiendo con el paso del tiempo son las lagartijas debido a los pesticidas que riegan en las milpas las han ido matando.

Existen animales que son de Dios, son aquellos que obedecían todo aquello que les imponía Dios. La cosmovisión que algunos mazahuas tienen sobre los perros es que fueron personas, pero no quisieron obedecer a Dios y por eso fueron convertidos en perros.

Cuando Dios le dijo al perro que acompañará a una persona porque no podía caminar, el perro se resistió y le contestó al Padre Jesús ¿por qué lo voy agarrar?, que se vaya caminando, como puede hacer travesuras entonces.

Nuestro Señor le respondió entonces vuélvete perro, huye, por eso están los perros así, huyen porque no quisieron obedecer¹⁸.

Existe una relación entre los seres humanos con este ser vivo: el perro. El perro ha sido una figura importante entre el mundo de los vivos con el mundo de los muertos, las atenciones que el ser humano tenga para con este animal es fundamental para que “el perro” pueda cruzarlo el mar o el río a la hora de su muerte, el perro le dirá “subete” y te pasara al otro lado.

Las cargas y creencias religiosas que las personas tienen sobre los animales influyen a la hora de alimentarlos, a los perros no se les puede dar una tortilla completa porque se presume que se le está dando la ostia de Dios, es por ello que a los perros se les tiene que partir la tortilla en varios pedazos. Los perros tienen un comportamiento similar al de las personas porque son personas, los perros huyen como las personas, así es como lo señala la señora Raquel de 106 años. Las personas en algunos casos asocian el coyote con el perro porque físicamente son parecidos y porque ambos se alimentaban de animales como los pollos.

En San Pedro de los Baños también asocian a los gigantes con los perros, los gigantes tampoco quisieron obedecer a Dios y por eso los convirtió en dicho animal y su cabeza fue puesta en la parte de su cola.

2.9 La medicina tradicional mazahua

2.9.1 Calentura

Cuando los mazahuas de niños se enfermaban o padecían calentura sus mamás o abuelas los curaban con hierbas, los nombres en español son desconocidos por las señoras o en algunos casos dichas hierbas ya no se encuentran.

Las plantas con las que se sanaba en mazahua se le conoce como “vinllel” que se caracterizaba por ser una planta descrita como aquella que tiene espinas y de gran tamaño; se cortaba y se le ponía un poco de agua posteriormente se frotaba en las manos hasta salir como humo o como espuma, lo siguiente es bañarse con la hierbita; también se puede bañar con el xoconostle con el pipi. Anteriormente utilizaban el parmolato para curar la calentura, lo cocían y con eso bajaban la temperatura del cuerpo y sino con el xoconostle asado se le colocaba en la frente del niño o sino bañar con este fruto que se da en la nopalera.

Para normalizar la temperatura del cuerpo las personas usaban una hierba que espuma al momento de ponerla en agua, el agua se calienta en el sol posteriormente se coloca la hierba sobre el líquido, ya que se la hierba se hacía blandita se sacaba y se comenzaba a moler con las manos y lo que proseguía era bañar al bebé o al niño, con ese se bajaba la calentura. Anteriormente no se utilizaba medicamento, las personas no estaban familiarizadas con los medicamentos.

A las personas las bañaban con una tunita de nombre xoconostle cuando tenían calentura, el xoconostle lo asaban en el comal y el siguiente paso era sobar con la tunita a quien tuviera la temperatura elevada. Otra forma de curar este mal fue con el elote, se cocía en agua caliente y con ese sobaban al enfermo cuando tenía calentura. La enfermedad en la actual sociedad mexicana está cada vez más presente, así como el uso de medicamentos para toda clase de enfermedad.

2.9.2 Dolor de estomago

Anteriormente la enfermedad entre los mazahuas tenía una existencia nula, rara vez se enfermaban de gripa o sarampión, su alimentación basada en hierbas ayudaba a

¹⁸ Leyenda contada por la Señora Raquel.

su organismo, además que sus alimentos se caracterizaban por ser naturales como el frijol y el maíz que eran alimentos “sanitos y limpiecitos”, libres de químicos.

Para cuando las personas se “enfermaban” del estómago consumían el pesto (en mazahua mejor conocido como ajenjo) y la Santa María que son plantas medicinales que los mazahuas anteriormente y actualmente mastican crudo para aliviar los malestares en el estómago. Se cortan dos o tres hojas de la planta que se vaya a utilizar, ya sea pesto o Santa María, posteriormente se muelen las hojas frotando las con las palmas de las manos y aunque su sabor sea amargo se tiene que comer. Estas plantas de uso medicinal crecían de manera silvestre en las cercanías de la vivienda o de la milpa, pero actualmente con el uso del tractor son arrancadas y ya no se pueden aprovechar fácilmente.

Otras de las plantas medicinales para aliviar el dolor en el estómago era la yerbabuena, la manzanilla, el mastranzo (que crecía en “el arroyo”) y la ruda que se preparaban en forma de infusión o té.

La ruda es una planta que por sus propiedades la utilizaban para todo, tiene un olor fuerte, pero es buena para curar el corazón pues alguien que esté enfermo del corazón lo toma por 15 días y se cura. El membrillo y la yerbabuena son buenas para curar la disentería.

Las personas no solo se preocupaban cuando ellos tenían algún malestar en el estómago, sino que también se preocupaban por sus animales como los perros y es que cuando ellos se “enfermaban” los curaban con “tlachinolle”, si el perro no se mejoraba con tlachinolle se le daba a tomar cerveza.

2.9.3 Las anginas

Solían bajarlas tradicionalmente con tomate, ponían a cocer el tomate en algún recipiente y posteriormente sobaban a la persona en la garganta, en el punto que uno el antebrazo con el brazo y en las piernas para reventar las anginas. Las anginas también podías ser apachurradas, se introducía el dedo en la garganta y se tronaban las anginas. Cuando hubo medico ya no hubo necesidad de tronarlas porque los médicos explicaban que de apachurrar la garganta podían lastimarse quedando en consecuencia afónica, las anginas comenzaron a curarse con medicamento.

“Te digo cuando ya empezó lo médico, cuando ya empezó a trabajar en una empresa o así ser obrero, ya fue cambiando el tiempo, ya no fue como antes vivíamos, ahora como dijera uno “quisieran que el tiempo regresara atrás para vivir lo que éramos” pero ahora ya sino comes carne no comes nada, que ya no me gusta esto, que ya no me gusta que nopales que quelite, que esto ya no y antes de todo comíamos”.¹⁹

Actualmente las personas comen veces papas, sopa, arroz, frijoles, pero ahora si va ahí combinado a veces con un pedazo de carne o con tantito pollo si es lo que nosotros comíamos en la comida; cuando hay dinero el nivel adquisitivo de los alimentos son diferentes a cuando no lo hay.

2.9.4 Mal de ojo

El mal de ojo ocurre cuando con tan solo mirar a alguien se transmiten males, la forma tradicional de curar este mal es limpiar con un huevo o un huevo con ruda, el huevo posteriormente será quebrado sobre un vaso de vidrio con agua, la apariencia del huevo señala de lo que está siendo víctima la persona. Por el aroma se puede percibir cuando un bebé ha sido ojeado, su aroma es desabrido o agrio.

El mal de ojo también fue curado por las abuelas o madres mazahuas con los pinacates que son escarabajos de color negro que emite un olor desagradable; la forma en la que se utilizaba era machucándolo o moliéndolo, lo mejor “machucadito” que se pudiera, para posteriormente mezclarlo con la leche de la mamá, después se colaba con un pedazo de tela o “trapito” para que no se fueran las alas del pinacate, así se obtenía un “juguito” del pinacate que posteriormente se daba a tomar al bebé y así se sana.

La leche agria de la mamá también es una solución para cuando ojean a los bebés. Es una práctica que algunos abuelos continúan como resultado del conocimiento heredado de generaciones pasadas.

¹⁹ Entrevista a Señora Enedina.

CAPITULO III. ETNOGRAFÍA ALIMENTARIA

¿Qué comían los mazahuas de San Pedro de los Baños? Para los mazahuas, comunidad indígena que habita una parte de Ixtlahuaca al norte del Estado de México. Comer y saber cocinar implica saber cultivar, cosechar, recolectar y pescar. El conocimiento indígena sobre los alimentos, todo lo que se come tiene un significado social y cultural que merece ser valorado y expuesto a los ojos de la otredad.

Cocinar en el contexto indígena mazahua radica en hacer comestible un alimento. Para profundizar en los terrenos simbólicos es necesario señalar ciertos momentos, así como espacios, prácticas culturales, representaciones, conocimientos, técnicas y emotividades que rodean el antes y después de la preparación de una comida particular.

Los alimentos antes de la década de los sesenta del siglo pasado se obtenían principalmente en espacios como la laguna o las milpas. En la laguna habitaban seres vivos como el acocil, el ajolote, “el negrito”, la rana blanca y la rana verde.

El San Pedro de los Baños es recordada por los habitantes como una ambivalencia, por un lado, lo recuerdan con añoranza porque disfrutaron de ciertas cosas y ciertos lugares como la laguna y los baños, pero también lo recuerdan y/o relacionan con el sufrimiento pues en dicha época comían lo que podían, si tenían que ir a un lugar tenían que dirigirse caminando, los hermanos mayores tenían que trabajar para ayudar a los padres con los hermanos menores.

San Pedro de los Baños es descrito como un lugar en el que no había nada, nada de lo que actualmente vemos o percibimos. Hay que recordar que San Pedro se encontraba cerca de una de las zonas más importantes en la producción de ganado. Se tenía una cantidad considerable de reses, borregos y burritos en la Hacienda Pastejé. La existencia de las milpas era casi nula, la mayor parte del paisaje estaba ocupado por llanos, no había muchas casas y las que habían estaban separadas unas de las otras. Los niños cuidaban animales en los alrededores de su casa, también los cuidaban cerca de la laguna donde se metían al lodo. La laguna estaba

cubierta de agua y los toros se metían allí, esto animales también los pastoreaban en los llanos.²⁰

La laguna se llenaba de agua cuando llovía que, al cruzar los toros, las reses se los llevaba la creciente. Los habitantes de esta región mazahua se sentían libres porque no dependían de servicios como la luz, el agua potable. Los servicios facilitaron la vida humana, anteriormente en San Pedro se aluzaban con una lamparita que contenía petróleo, el petróleo fue una materia prima importante para la subsistencia de la vida cotidiana. La elaboración de la lamparita consistía en comprar petróleo y con un frasco y una corcholata, en la corcholata se hacía la mechita y con eso se alumbraban durante la noche. Todo era hecho en casa, se molía en metate, se preparaba el nixtamal y la leña era traída de Jocotitlán.

Anteriormente antes de la década de 1960 y principios de esta década en San Pedro de los Baños se alimentaban con alimentos que eran producidos dentro de dicho territorio, alimentos de carácter local-familiar en los que se cultivaba maíz, calabazas, haba de manera natural. Así mismo existían hierbas que crecían de manera silvestres y eran utilizados como alimentos, algunos de ellos son los quelites que se asaban o algunas plantitas que se cortaban y se comían crudas; fueron alimentos de fácil acceso y con buen sabor. Además, la alimentación tradicional se encontraba más vinculada a zonas lacustres en las que se podían obtener algunas especies acuáticas; en el río y la laguna se podían obtener especies como ajolotes, ranas, sardinas, acociles que las personas pescaban y para poder alimentarse.

El cambio de actividades como pasar del trabajo agrícola al trabajo industrial a principios de la década de 1960 trajo consigo modificaciones en la alimentación mazahua. Actualmente las personas han incorporado a su dieta alimentos externos, alimentos que no tienen que ver con su alimentación local anterior, ahora comen salchichas, jamón, carne roja que en algunas personas ha traído problemas. Son alimentos modernos con mayor accesibilidad y con “buen sabor” pero no son naturales son alimentos sometidos a todo un procesamiento.

²⁰ Entrevista a Matilde López Lara de 72 años. Junio 2019.

3.1 Lo agrío de los mazahuas

El atole agrío es un alimento bebida característico de los mazahuas, el proceso para elaborarlo es muy trabajoso, conlleva mucho tiempo y también mucha fuerza para moler. El atole agrío y los tamales agrios lo preparaban anteriormente con más frecuencia que la de ahora. Las señoras que ahora saben hacerlo son porque observaron cómo sus parientes lo preparaban, parientes principalmente como las abuelas, las mamás, las suegras y las cuñadas. Miraban como lo hacían para después ellas mismas hacerlo, en caso de no tener maíz, se compraba maíz y lo molían en metate. Al atole agrío se le pone chile guajillo que es molido en molcajete, para tomarlo los mazahuas lo degustaban en un plato de barro.

María (2019) el atole agrío en chile verde se llama “ixteme” y el atole blanco de masa se llama “toshteme” y se le ponía epazote al cual le decían “oxteme coshu”. El atole no se endulzaba solo se le colocaba epazote que resulta ser adecuad para aliviar el dolor de estómago y además mata las lombrices.

Las condiciones de la laguna modificaron la alimentación de las familias mazahuas, el agua ahora se encuentra sucia y en otro de los casos, seca. Anteriormente los alimentos comestibles fueron diversos, se aprovechaba todo lo que el suelo y la naturaleza ofrecían, en las zanjas se recolectaban hierbas que crecían sobre estas como los quelites y también una “plantita amarilla” de la cual la informante menciona que ya no se ha visto crecer.

El “sendecho” como lo llaman los mazahuas, se preparaba con maíz y su proceso de elaboración era larga e implicaba mucha fuerza humana; era preparado en recipientes grandes de barro, lo que describen algunas señoras como ollas especiales. Había un sende que se preparaba con una semilla que llamaban “cebada” y era parecida a la avena; la cebada era colocada dos días en el agua para que brotara la raíz y la puntita de esta, continuaban moliéndola o trillándola para que quedara exclusivamente la pura “masita”, la harina para la semilla de sal. Lo mismo con el maíz, se pone dos días a remojarlo, la dejan secar y a continuación la muelen y a ¡preparar!, le colocaban pulque para que fermentara, el limpiezo era el pulque.

Las ollas en donde preparaban el sende eran en ollas de barro grandes, eran redondas y se caracterizaban por no tener orejas.

No ahorita ya quién va a tener esas ollas ya nadie tiene porque que fue le digo cuando empiezan trabajar la gente en una industria, o sea como horita en: fabrica ¡eh! o irse a la Ciudad de México cualquier otro ciudad para ir a trabajar eh cambian las cosas, si, cambia por completo, cambia porque hora ya antes no había ¡este! bolsas de (nahilo) nylon para tu mandado y ahora vas a la tienda pues allá te echan una bolsita de nahilo tus cosas que te van a dar y antes no, era puro papel, eran bolsitas de papel o más grandes o si ya vas a traer más cosas era uno más grande cuando su aza y más grueso pero era de papel. El cartón, ese si lo dejas allí tirado, ya llovió, ya se deshizo que si tú la quieras quemar, ya es otra cosa, por decir toda esa basura que está allí (señala a su cesto de basura) son plásticos se queman, pero si yo lo voy a enterrar en, así en tierra, así en la tierra no se va a pudrir, más sin en cambio el cartón si se pudre²¹.

3.2 La alimentación cotidiana

Más que plantas en San Pedro han tenido nopales de casa, no había árboles frutales, solo algunos árboles de capulín y algunos árboles de tejocotes, pero lo que más comían los mazahuas de San Pedro eran quelites y nopales.

Las niñas mazahuas recolectaban entre surco y surco de la milpa algunos quelites, pero también podían recolectar las “tildoca” que en español se le conoce como papa y es de color morado, la tildoca tenía que ser sacada con todo y su florecita.

Cuando la familia o el jefe de la familia tenía trabajo para comprar carne compraban un kilo de carne y lo que hacían posteriormente era orearlo de tres a cuatro días se ponía a secar la carne y luego ya la cocían en el guajillo. Las personas recuerdan con nostalgia la forma en que fueron alimentados, sus alimentos son descritos con un sabor sabroso intensamente.

Se puede observar el arraigo que las personas adultas tienen por su alimentación y es que hay quienes hasta la fecha continúan comiendo nopales y quelites, si hay

pollo pues se matan pollos. Anteriormente a 1960 y principios de esta década se comía pescadito de laguna; los animales acuáticos que encontrábamos en el manto acuífero, la laguna, eran acociles, tepocate, ajolote, ranas, también comían un pescadito que llamaban “padrecito”

Yo no sé cómo se llama eso y hasta ahorita no he sabido cómo se llaman pero hora ya no hay, eran negritos, larguito, le decían “padrecito” Y si comíamos y comíamos no sé cómo se llame ese gusano que hay en el llano, había un llano como había mucho pasto, mucho como si fuera, esos animalitos como si fuera eso que hay en un árbol llorón, ahorita ya no hay arbole llorón pero así comíamos eso traíamos para asar el comal, era puro gusano ¡todo comíamos!.²²

En la niñez la alimentación de las mujeres entrevistadas consistía en recolectar quelites en la milpa por órdenes de la mamá, también se sembraba el frijol y con un pedazo de masa que molían para las tortillas era con lo que comían. Cuando niñas las mujeres iban a la laguna a pescar las ranas, los acociles y los atepocates, las personas describen la laguna como un lugar “bien bonito”. Los atrapaban con una red, había grandes cantidades de pescado y acocil. En tiempo de lluvias las personas acudían a pescar quienes se metían para pescar eran ellos mismos, ya que salían se dirigían al llano a sentarse. Ya cuando bajaba el agua porque no llovía, crecían los quelites y es cuando las madres mandaban a las hijas a recolectar.

En un principio las mujeres mazahuas cocinaban sus alimentos como los ajolotes con manteca, la manteca era traída de las primeras tiendas que se encontraban en “Joco” y en Ixtlahuaca porque en San Pedro todavía no había un lugar donde poder adquirirla. Cuando en San Pedro se comienzan a matar animales, principalmente los puercos es cuando la gente ya adquiere la manteca en la región.

3.3 Preparación de los alimentos

En mazahua a esos pajaritos del cual en español desconocían su nombre, los llamaban y reconocían como “chivocua” o “juishte”. Chivocua era un pájaro chiquito

²¹ Señora Enedina, 2019.

²² Matilde López Lara de 72 años

que traía su patita negrita por eso le decían “chivocua” y los “juishte” estaba altito y le decían, ese si estaba larguito, su pico es más largo. Y la golondrina también la comían mucho y en mazahua es llamada “dierroo” y los patos les dicen “tizi”, aunque no sea el silvestre pero así se decía en mazahua.

Es un ave que formo parte fundamental en la dieta de los mazahuas. Eran unos pajaritos con pico largo que se agarraban por docena hasta por costal; con una liga que se llamaba camotito la colocaban, era pegajoso entonces al venir los pajaritos se ponían allí y caían al quedarse pegados.

La preparación de las ranas consistía en orearlas y luego las guisaban con chile, podía ser salsa verde o salsa roja, principalmente el chile guajillo. La rana blanca que había en tiempo de lluvias solo se hervía para posteriormente comerla.

Un tema que sobresale entre los habitantes de San Pedro es que en la laguna había demasiada agua, eran hectáreas de laguna. Los acociles se asaban o lo doraban para comerlo así nadamás, como cada uno quisiera, a su gusto.

El pescadito que nombraban “padrecito” lo asaban en el comal con sal y ya. Las personas recalcan que comían ¡bien sabroso! ¡bien sabroso que estaba! El pescadito que había en el agua de la laguna era la sardina también con un sabor sabroso, lo comían en forma de tamal.

La amplitud de la laguna fue disminuyendo con el trascurso de los años cuando las personas que tenían milpas a las orillas de la laguna se fueron “bajando”, utilizando el tractor. Cuando la laguna tenía un mayor flujo de agua tenía que ser atravesada en canoa o de plano las personas se tenían que sumergirse en el agua para poder cruzarla caminando. Los niños por lo regular eran transportados en ollas para evitar que se mojaran.

Los nopales que tenían un aspecto maduro lo pelaban, quitaban la espinas arrancando la cascarita con las uñas posteriormente se cortaba en trozos pequeños: se acompañaban con dos o tres tortillas por persona y un chile, en algunas familias las madres solo podían darles a sus hijos chile.

Las personas sembraban y también pescaban; los animales que había en la laguna fueron acocil, rana, tepocate, sardina y ajolote, puede encontrarse el ajolote de color

cebada que era comestible y el ajolote de color negro que las oriundos de San Pedro no se comían porque los abuelos no los comían además era un animal que a algunas personas les ocasionaba miedo y llegaban a mencionar que era un animal inmundo.

“ese sino no le voy a decir porque ese yo nunca lo vi, vi como los sacaban, pero como a mí me daban miedo, yo no me acercaba a los ajolotes, mi mamá decía que los destripaban y ya después lo oreaban en el sol”.²³

El modo de preparación del ajolote, consistía en despellejarlo, le ponían una cantidad considerable de sal y lo ponían a orear al sol por unos dos o tres días para que se escurriera toda el agua que podría traer dentro, ya que se había cumplido este proceso lo guisaban en chile guajillo ¡puro guajillo! Porque en aquellos tiempos el picante que más consumían los mazahuas era el chile guajillo, posteriormente se fue incorporando el chile verde. El ajolote se acompañaba con nopales, acocil con nopal, el pescado con nopal, el tepocate con el nopal.

Los animales que cazaban era pato silvestre porque conejos no había en grandes cantidades. También agarraban pájaros y golondrinas que eran asadas, eran pájaros originarios de allí.

Los pescaditos, los acociles y las ranas las preparaban se cocinaban luego de haberlas pescado porque si no se apestaban; las ranas y pescaditos al igual que al ajolote hay que dejarlos orear un poco.

Lo que servía como combustible para cocinar sus alimentos en la comunidad mazahua fueron la leña y las boñigas, es el excremento del ganado bovino, las personas se trasladaban hasta la Hacienda Pastejé caminando, en las primeras horas del día alrededor de las 4 o 5 de la mañana para que no los descubrieran sacando las boñigas.

Las suegras fueron una “guía” importante para las que serían las esposas de sus hijos, las suegras levantaban a una temprana hora a sus nueras, aproximadamente a las 6 de la mañana para que molieran el café y lo prepararan en la olla, también preparaban los frijoles que se cocinaban a base de leña porque en esos tiempos no

²³ Señora Raquel.

existía el gas como ahora. Las personas recuerdan a San Pedro de los Baños por lo que le dio su nombre a la región: los baños y la laguna.

Aquí en San Pedro este aquí vivimos cerca de la laguna, esa era una laguna más grande que ahorita, más ancha de lo amplio esta como está, pero más ancha pero ahora transcurso del tiempo este como no había tractor nadie se bajaba y se a respetaba los límites de la laguna; una a los terrenos y ya hubo tractores y ya nadie respeto y se fueron bajando se fueron bajando y de allí de esa laguna se sacaban, se <conciliaba> por decir ¡este! pescaditos, acociles, tepocate, ranitas era lo que se conciliaba aquí se comía todo esto con nopales.²⁴

Conocer las formas de extraer los recursos del medio ambiente a este grupo social les permitió obtener sus alimentos. Para poder pescar se compraban redes, también había quienes sabían tejerlas para conseguir el alimento de aquel tiempo. La forma en la que se cocinan es colocando la cazuela al fuego, se calentaba, echaban la cebolla medio quemado allí y luego lo vaciaban en la salsa o en lo que lo iban a cocinar y de allí se cocinaba sin aceite sin nada.

Las personas también comían papas con charales y quelites, pero todo eso sin aceite porque si no había aceite aún se comía de todo. Se utilizaba leña porque no había estufa y no había gas. En 1965 cuando comienza la gente a trabajar en fabrica es cuando empieza a cambiar el estilo de vida, al haber estufa hubo poder adquisitivo para comprar estufa, comprar gas, pero pues todavía había quienes cocinaban con leña. Actualmente hay ocasiones las personas cocinan con leña o con carbón porque si cuando no hay gas tienen que cocinar con leña.

La forma de preparar la rata de campo para comerla es asándola y se come como puerquito y como antes la rata se alimentaba de maíz significaba que era buena para comer no como la rata actual camina por el drenaje y se alimentaba de basura que resulta ser toxica para la salud; el sabor del roedor de campo lo asociaban con el sabor a conejo. Los conejos silvestres todavía se llegan a ver por allí, las generaciones pasadas lo cazaban cuando se llegaban a esconder en los huertos.

Carne no se consumía en abundante cantidad porque en San Pedro no se mataban los toros por lo que iban a Ixtlahuaca para poder adquirir carne, además mencionan que el que tenía dinero traía carne entre semana o los domingos compraban carne en Joco, pero eso era cada semana o cada quince día o cada que iban a Joco. Las carnes rojas no eran indispensables en la dieta de los mazahuas, por otro lado, los pollos eran aves de corral que ellos mismos criaban para autoconsumo y para comercialarlos y tener una fuente de ingresos.

3.4 Alimentación de las mujeres embarazadas

Consistía en comer de todo durante el proceso gestacional del bebé, los alimentos que consumiría después son los que tendría que cuidar, después de tener al bebé lo que no deben comer las mujeres es picante porque puede causar cólicos y dolor de estómago al recién nacido.

3.4.1 Alimentos fríos

Acociles
Nopales
Huevos de guajolota
Melón
Sandía

3.4.2 Alimentos calientes

Estos alimentos son los que sí puede y debe comer la mamá, entre estos alimentos encontramos:

La malva
El quintonil
Quelite del nabo (el palito)
Calabaza (en poca cantidad)
Pollo
Huevo de gallinas
Charales, pescado y carpa
Sopa

²⁴ Enedina Lara Bernal tiene 65 años de edad.

Lo que más prevalecía en su dieta era sopa y huevo de las gallinas, el arroz casi no lo consumían. María Domínguez (2019) ¿Por qué en ese tiempo que ibas a comer? Solo quelites, había abundancia de quelites en ese tiempo y sí estaba floreando era quitado con su florecita que tenía en la parte de arriba, posteriormente, lo asaban en el comal; las personas mencionan que su sabor era considerablemente sabroso.

El conocimiento ancestral fue heredado de los abuelos a los nietos, es así como algunas de las futuras generaciones comen y dan de comer lo que veían que sus padres y abuelos les daban de comer. El conocimiento de los abuelos fue fundamental para la transmisión de que alimentos son y no son buenos para comer. Los abuelos solían decir que el caldo de guajolota, así como sus huevos y su carne eran fríos por lo que era malo que la mamá y por consecuencia el bebé lo comieran, en cambio, el caldo, los huevos y la carne de pollo y por otro lado los charales, el pescado y la carpa era todo lo que podían comer.

La mamá podía comer de todo, lo que pasaba es que al amamantar la señora al bebé le compartía todo lo que ella había consumido y para el bebé había ciertos alimentos que no le caían bien a su estómago y eso ocasionaría el llanto del recién nacido al sentir molestias; por el bebé.

No contrario, comía, hasta que ya nacía el bebé entonces si era cuando yo decía que se cuidará de no comer chile, no comer esto que, porque le dañaba el estómago al bebé, no a la mamá, la bebé era la que iba a dañar su estómago porque ¿por qué? Allí produce la leche ¡sí! Toma pulque uno pues dice no, ese esta bueno porque es pulque y si toma agua pues se hace agua la leche pues no está espesa decían las mamás que saben no²⁵.

Cuando la mujer recién tenía al bebé tomaba atole, el atole agrio o el atole blanco de masa o sino atole de harina de arroz o de maicena, se usaba en una gran cantidad la maicena y como no había tiendas en San Pedro hasta Ixtlahuaca podía conseguir esta.

Las personas sienten ese arraigo por el cómo comían antes y hay quienes conservan su alimentación como “tradicionalmente” lo hacían para no perder esa esencia.

Algunas personas comen verdura, nopales y agua simple, casi no consumen refresco, no están tan familiarizados con el refresco.

La diferencia entre la alimentación de antes de 1960 con la actual del 2019 radica en la incorporación principalmente de carnes rojas a la dieta de los mazahuas, además de embutidos, los quesos, alimentos que enferman.

La señora Matilde una informante de la comunidad mazahua de San Pedro menciona que incorporo a su dieta todo tipo de alimentos entre ellos salchichas y una vez que se enfermó le quitaron alimentos hasta la leche, la señora anteriormente consumía mucha leche porque cuando se casó el abasto de leche de vaca era la necesaria porque su esposo le compraba y tomaba del diario.

La sobrevivencia de los mazahuas dependió de la caza de animales como el pato que se encontraba en la laguna. El esposo era quien se encargaba de salir a cazar de dichos animales silvestres mientras que la esposa en casa molía el chile que iba a acompañar al tizi.

En 1940 las personas tenían que dividir lo poco que tenían para comer, su alimentación principalmente abarcaba tortillas que cuando era posible iba acompañada de un huevo o un chile, según las condiciones de la familia. Las bebidas con las que se acompañaban los alimentos era el pulque, en la comunidad había magueyes que servían para delimitar las tierras o casas de cada familia. Había magueyes de todos tamaños que eran raspados para sacar el agua miel y el pulque, pero poco a poco las personas los fueron dejando, se secaron y ya no plantaron. El pulque actual lo traen de “Joco” pero ya no sabe igual como el anterior que tenía un sabor natural.

¡ese ya no sirve! Dicen que ya le echan como carbonato para que se levanta la espuma, pero queen sabe. Y ya me levantaba a las 6 de la mañana, primero molía cebada yo, pero bien molido y luego, una charola así de grande ponía el nixtamal, pero bien molido, pero hora ya creo que ya nadie sabe eso. Ya puro molino.²⁶

²⁵ Entrevista a Señora Matilde.

²⁶ Mujer mazahua. San Pedro de los Baños, Ixtlahuaca. 2019

La alimentación de los animales hace que su reproducción de forma rápida e inmediata, en aproximadamente tres meses el pollo está en su punto más alto de reproducción cuando anteriormente este animal se criaba en libertad de un patio o llano consumiendo alimentos naturales como la hierba que crecía en el campo o insectos. El crecimiento natural de este animalito estaba estimado de medio año hasta un año. El sabor de los animales, mucho se ha dicho al respecto y es que algo que es mencionado por las personas es que el sabor de antes era más sabroso. Las personas de antes asocian que consumir animales de engorda es una forma de sufrimiento para uno mismo porque con el tiempo se pueden presentar problemas de salud.



En San Pedro siempre han sembrado maíz o sino cebada. El trigo anteriormente no se sembraba porque no se daba por el clima frio, pero lo que se da y se daba la cebada. Actualmente el trigo ya se da, pero no es igual porque las personas no se llenan como debe de ser porque no es su tierra, a San Pedro llevan la semilla

originaria de otro lugar; el trigo, así como las plantas como el duraznito, la pera o el capulín pues muy raras veces se da en dicha comunidad, otras de las frutas como el limón, el mango o naranja, mandarina no se dan en la zona ese se da hasta en tierra caliente.

3.5 La alimentación y las fiestas en San Pedro

Quienes tenían pollo o guajolote lo ofrecían de comer y el que no tenía compraba carne en Ixtlahuaca para darle al compadre ya sea para el bautizo o para la boda; en las fiestas no se consumía refresco ni cerveza lo que se tomaba en las fiestas era pulque o “sencho”. Con el transcurso de los años se fueron incorporando los refrescos y la cerveza comenzó a sustituir el pulque. En dichas celebraciones se preparaban tamales, mejor conocidos como “cocque” preparado a base de maíz y su color variaba.

3.6 Las peregrinaciones como abasto de alimentos

Los mazahuas llevan participando en las peregrinaciones desde los primeros años de su vida, las peregrinaciones son a San Juan de los Lagos (agosto), a la Basílica de Guadalupe en (diciembre 12).

La sandía nadie lo conocía aquí ese, aquí cuando yo tengo uso de razón que conocía es el plátano, la naranja, mandarina, pero esos no había como ahorita, esos lo traían de México cada 12 de diciembre cuando iban a la Villita ¡Si! Y la gente traía su fruta por allá, piña, este mango, la sandía, la piña, la papaya lo que si ya existía aquí era el limón, decía plátano, la piña; bueno eso fue lo que yo ya empecé a comer de niña, pero ahorita no sabría decirte que comen que recién se alivian porque no tengo quien le vaya a cuidar verda.²⁷

²⁷ Entrevista a la señora Enedina, cuando se le pregunto acerca si la sandía podían comerla las mujeres embarazadas.

CAPITULO IV. TRANSICIONES AMBIENTALES Y ALIMENTARIAS

4.1 El ambiente y la alimentación antes de 1960

La transición ambiental está delimitada por un tiempo: un antes y un después en un espacio que sigue siendo el mismo, la laguna en la que las actividades se han visto modificadas por el cambio ambiental. Para ello es fundamental mencionar como fue antes el ambiente en San Pedro de los Baños, así mismo mencionar los recursos naturales que caracterizaban esta comunidad mazahua.

La narrativa es importante a la hora de reconstruir el medio ambiente a partir de los relatos de los mazahuas que estuvieron presentes en ese tiempo y ese espacio. La transición ambiental en relación con el modo de vida lacustre relacionado con la escasez de agua, extinción de especies y pérdida de biodiversidad.

Como datos históricos se encuentran que entre las primeras festividades religiosas se encontraba la fiesta patronal dedicada a San Pedro el 21 de junio y también se encontraba corpus y pascuas y posiblemente los antiguos mazahuas de esa época realizarían más festividades que les fueron emitidas por el sacerdote cuando realizo tal destrucción. Los antiguos mazahuas de esta zona se dedicaban a la caza y recolección, pero más tarde se transformarían en poblaciones agrícolas con su asentamiento.

Estudios arqueológicos en Jocotitlán han demostrado hallazgos de asentamientos los cuales actualmente están destruidos en el pueblo de Los Reyes se encuentra todavía un basamento de construcción que esta techado entre los años 200-750 d.C. y 1000-1500 d.C. el primer registro se tiene del pueblo data de 1593 sujeto a Ixtlahuaca, ese año ya recibía el nombre de San Pedro y se tiene otro que data de 1713 en este aparece como San Pedro “El Viejo” que dentro de las interpretaciones de algunos pobladores se debe a la vocación de su Santo San Pedro Apóstol la imagen en culto que se encuentra en la iglesia es nuestra primera evidencia sobre la adjudicación de “viejo” porque representa una persona de edad avanzada por el pelo y la barba blanquecino además de su rostro con arrugas. (Columba, 2019).

Con relación a la fiesta del Santo Patrón se ha mencionado que desde 1791 se tiene registro de su celebración y otro ejemplo es el pago realizado con una misa con procesión acompañado de un ministro para la fiesta en honor al Santo Patrón “San Pedro” para los días 28 y 30 de junio en 1872 en la actualidad podemos ver todavía algunas costumbres de los titas y nitas como el uso del pan de rueda como lo que ahorita traen las autoridades, los collares de palomitas, tamales agrios entre otros.

En los registros históricos que aún se preservan en la cultura prehispánica manifiestan la presencia de un nombre genérico para el pato llamado "tizi" por los mazahuas. Conocido generalmente como pato triguero, pato criollo, pato cenizo, pato chancualo, pato degollan, pato romon, pato roman y pato bólido prieto que es el que normalmente se cría en casa siendo este es el que más ha sobrevivido a los embates climáticos y humanos acompañado de invierno tras invierno la historia de México. (Columba, 2019).

Las formas de preparar este tipo de aves eran de diversas, algunas de ellas han ido evolucionando como sociedad mexicana. Otras se han perdido en la civilización como ha ocurrido con el pato (barucua), platillo que era preparado por los tenochcas, si bien la receta es origen prehispánico específicamente en las zonas lacustres del centro de México. Evolucionó durante la colonia aceptando nuevos ingredientes, el primer pato cocinado del que se tiene registro es el silvestre y luego es el famoso pato "cuac cuac" fue cocinado con los primeros asentamientos mazahuas de la comunidad.

A principios del siglo XX en San Pedro de los Baños había muchas milpas en las que se sembraba en cantidades considerables en un primer tiempo con la coa, el arado y la yunta y posteriormente ya con el tractor quienes tenían esa posibilidad adquisitiva de poseer uno. Lo que sembraban era maíz, frijol, haba y calabaza, esta última en poca cantidad, pero si sembraba, comían lo que sembraban y/o cosechaban, no compraban, se sembraba, hoy día todavía da la tierra y hay quienes tienen sus terrenos y siembran, pero los que no tienen terrenos ahora compran.

Las viviendas de San Pedro estaban hechas de tejas, mejor conocidas como tejamaní, de dimensión anchas y con estas se cubría el techo de la casa. En el siglo

pasado llovía mucho; sus paredes estaban construidas de adobe, consideradas como casas antiguas por los oriundos de esta comunidad. Las viviendas actuales están “amontonadas” están más cercas una de otra y tienen una apariencia de corral porque están cerradas con bardas de tabicón. Las casas anteriores estaban “libres” se podía observar el paisaje²⁸.



Para cubrirse del frío las mujeres mazahuas utilizaban un “pachu” deshilado que ahora se le conoce y en español le nombran capa, su tamaño era amplio. Sus prendas estaban hechas con manta y usaban un chincuete. Algunas veces las personas tenían que remendar o cortar sus prendas para seguir vistiendo, un pedazo de pantalón lo cobijaban como si fuera un rebozo. La ropa de los hermanos mayores a veces las confeccionaba para los hermanos menores. Cuando las nuevas generaciones se insertan al mercado laboral pueden adquirir prendas para sus padres, principalmente la madre, rebozos. No usaban huaraches ni zapatos.

²⁸ Viviendas mazahuas en la actualidad.



Bonifacia Mateo, mujer mazahua, junio 2019.

Entre los 13 o 14 años fue la edad en la que hombres y mujeres se casaban, el hombre en busca de sustento para su esposa y familia salía a trabajar y regresaban después de quince días, la paga que recibían les alcanzaba para comprar regalos para su familia, principalmente para las madres a quienes les regalaban rebozos para cubrirse del frío.

4.2 Cambios a partir de los movimientos migratorios, a partir de los proyectos hidráulicos (desección del “pare”)

San Pedro de los Baños en la Ciudad de México, las personas que se iban a trabajar o a vivir al Distrito Federal se iban caminando y se hacían entre tres y cuatro días en llegar hasta dicha ciudad. En México no había carro, la forma de trasladarse era en carreta jalada por caballos, pero con el paso del tiempo, en 1920 se comienza con el uso de los tranvías que funcionaban con luz, fue el inicio del transporte en México, en ellas alcanzaban dos o tres personas, la demanda fue generando la modificación de estos tranvías a un transporte donde lo aprovechara un mayor número de usuarios incorporando nuevas rutas. Principalmente los señores de esta comunidad mazahua iban a “México” para vender sus estropajos y sus escobetillas.

En 1947 cuando la señora María empezó a trabajar ganaba \$20.00. Primero comenzó a trabajar en lo que hoy conocemos como Ciudad de México, algunos de los obstáculos que se le presentaron fue que no hablaba y no entendía el español solo hablaba el mazahua como lengua materna. En Ciudad de México la regañaron debido a que ya estaba grande y no sabía hablar en español como para referirse al color rojo de los jitomates. Ella iba a comprar al mercado porque era sirvienta. La dueña de la casa donde trabajaba le quito la ropa que llevaba y le compro un vestido para salir. El tiempo que la señora estuvo trabajando por el antes llamado Distrito Federal fue un periodo de diez años para ayudarle a sus padres a vestir a sus hermanos.

Las mujeres trabajaban como empleadas domésticas y algunos de los hombres fueron comerciantes, ofrecían productos elaborados de madera como las coladeras y cucharas; también vendían zacate y las escobetas que eran adquiridas por kilo, la venta de escobetas fue un negocio rentable en aquella época, la demanda de este producto permitió nuevos puntos de venta para los hombres mazahuas no solo les permitió llevar sus productos a Distrito Federal sino también otras ciudades como Cuernavaca, su mercancía rendía tan solo tres días. Actualmente con la venta de escobetillas apenas “sale para comer”.

En Ixtlahuaca, específicamente en la comunidad de San Pedro de los Baños el transporte tenía que abordarse sobre la calle 20 de noviembre para irse a trabajar a la zona industrial de Pastejé. Ahora en las principales calles de la comunidad mazahua se puede observar la manufactura de ropa.

Entre los principales problemas ambientales que se presentan en México es la problemática del agua, como la contaminación del mismo recurso, la contaminación del aire, la conservación de los suelos, el cambio climático. Y como se aplica a estos la política ambiental y derecho ambiental. El cambio en los ecosistemas ha originado movilizaciones ambientales.

En la Constitución de 1917 se regula la protección de la salud (artículo 4) y se dispone que los recursos naturales son propiedad de la nación (artículo 27); a raíz de esta última se expiden leyes en materia de agua, pesca, caza, bosques y

conservación del suelo y agua. Hasta 1971 se promulga la Ley Federal para Prevenir y Controlar la Contaminación Ambiental. De ese momento en adelante organismos internacionales se han involucrado en el cuidado y protección del medio ambiente y sus recursos naturales (Lezama, Graizbord, 2010: 262).

El agua es un recurso natural del cual se provee el ser humano para su subsistencia. La contaminación del agua superficial y subterránea está relacionada, primeramente, con las descargas directas e indirectas (por fugaz en la red) de agua residual y con la disposición de residuos sólidos y procesos de infiltración de contaminantes en el subsuelo. En México el 73% de las aguas superficiales y aproximadamente 40 de 653 acuíferos presentan diferentes grados de contaminación antropogénica (Conagua, 2001), lo que ha generado severos problemas de salud humana, reflejados principalmente en el aumento de las enfermedades gastrointestinales (por bacterias y virus), dentales, cardíacas, de la piel y de tipo oncológico (por metales pesados), siendo la población infantil la más susceptible a la exposición de los contaminantes.

La calidad de agua es evaluada en México por tres principales indicadores establecidos por la Comisión Nacional de Agua: la demanda bioquímica de oxígeno (DBO5), la demanda química de oxígeno (DQO) y los sólidos suspendidos totales (SST). La distribución porcentual del agua según el grado de contaminación dentro de los indicadores se presenta como buena calidad, excelente, aceptable, contaminada y fuertemente contaminada. (Lezama, Graizbord, 2010: 76, 77).

El desajuste ambiental presentado en San Pedro de los Baños, Ixtlahuaca y otras comunidades mazahuas ha ocasionado un problema ambiental como las sequias de sus mantos acuíferos.

4.3 El ambiente y la alimentación hoy en día

Los proyectos trasvase para llevarse el agua a la ciudad de México.

El agua siendo un recurso natural y vital para la supervivencia del ser humano se ha ido agotando con el paso del tiempo. El agua que ha generado muchos desafíos para la población en general; primeramente, porque ha causado preocupaciones en aquellos que no la tienen y es que sin ella no se puede realizar el aseo personal y

doméstico y en segundo lugar están quienes viven cerca de importantes zonas lacustres pero que tienen que luchar con otros por el derecho único de poseerla. Si vemos ambas perspectivas en ambos casos de una u otra forma se lucha por contar con este recurso hidráulico que ayuda a la supervivencia humana.

Por un lado, tenemos, la sequía que se presenta en San Pedro de los Baños tiene sus orígenes en la década de 1940, pero es hasta 1960 que se comienza la extracción de pozos para transportar el agua a la CDMX, donde el crecimiento demográfico ya se hacía notar originando nuevas necesidades de bienes y servicios y uno de ellos fue el agua.

Actualmente se puede observar a la laguna en condiciones casi desérticas, la extensión de la laguna se redujo con el paso del tiempo, con el paso de los años, para ser exactos en 1963 cuando se inició la extracción del agua de esta laguna y mantos acuíferos cercanos a la zona para poder beneficiar a los habitantes de la hoy llamada Ciudad de México; al crecer los índices demográficos también crecieron las demandas de servicios como el agua, esta agua al ser catalogada como apta para el uso humano comenzó a ser trasladada por tuberías desde el Valle de Ixtlahuaca hasta Ciudad de México.



Aunque por temporadas llovía densamente se sabía que la laguna no volvería a ser igual pues la tierra poco a poco se chuparía el agua de la laguna. Podemos ver el medio ambiente determinado por un contexto marcado por la globalización que se caracteriza por la degradación/destrucción del entorno. En el siglo XXI, año 2019 para ser precisos, la laguna se transformó en un lugar en el que las personas podían caminar libremente sobre ella antes era imposible hacerlo porque el agua no lo permitía.²⁹

La contaminación es un problema ambiental que ha afectado no solo el aire sino también el agua, diversos mantos acuíferos han resultado afectados. El Río Lerma se origina de los manantiales de Almoloya del Río ubicado en el Estado de México y atraviesa hacia el noroeste del Valle de Toluca, Querétaro, Guanajuato, Michoacán y desagua en el lago de Chapala en Jalisco. Tiene una longitud de 708 km y drena una cuenca de 47.116 km². Es una de las fuentes hídricas más importantes para el Estado de México y el país.³⁰

El Río Lerma que atraviesa San Pedro de los Baños comenzó a contaminarse a mediados de la década de 1970 y principios de los 80's, el agua dejó de tener la tonalidad clara que presentaba anteriormente. El Río Lerma funcionó como una zona de pesca para los mazahuas de San Pedro además solían lavar allí sus prendas y trastes. Cuando las personas se trasladaban a San Idelfonso aun percibían el agua del río con apariencia clara. La contaminación se debió principalmente a los desechos de las zonas industriales que se instauraron en el Valle de Toluca e Ixtlahuaca.

El principal problema del Río Lerma es la contaminación de su agua por aguas residuales de las fábricas y residencias urbanas, aguas que desaguan sobre el río y no tienen un tratamiento previo. Tan solo el 40 por ciento de las aguas que llegan a este río están tratadas, el otro 60 por ciento son aguas que no presentan ningún

²⁹ Condiciones actuales de la laguna, julio 2019.

³⁰ Salazar, Ana. 2017. "Río Lerma es una cloaca; esta biológicamente muerto". Milenio, 15 mayo. Disponible en: <https://www.milenio.com/estados/rio-lerma-es-una-cloaca-esta-biologicamente-muerto>. Consultado el: 01 de agosto de 2019.

tratamiento, entre estas últimas se encuentran las aguas emitidas por las micro y pequeñas empresas.³¹

Los proyectos actuales como Bionatur han dado pauta a la sequía debido a la falta de lluvias y es que este problema comenzó hace aproximadamente una década cuando la empresa Bionatur empleó tecnología basada en bombas antigranizo con yoduro de plata para evitar que en lloviera en la región.³²

Bionatur Invernaderos Biológicos de México S.A. de C.V. es una empresa líder en Latinoamérica en la producción de tomates de gran calidad, tomate cherry, tomate grape, tomate bola y tomate roma, también producen pepino y pimiento morrón. Sus invernaderos se encuentran en Patejé, municipio de Jocotitlán, Estado de México. Cuenta con 830 000 metros cuadrados de construcción divididos en 8 invernaderos de 10 hectáreas cada uno y un semillero de 3 hectáreas con una inversión aproximada de 120 millones de dólares. La producción está destinada al mercado de EE.UU. Canadá y México. El país al que se exporta es Estados Unidos. Bionatur forma parte de Mexbest, los agroexportadores mexicanos. Las certificaciones de esta empresa están a cargo de México Calidad Suprema en colaboración con la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) y el Consejo Nacional Agropecuario (CNA).³³

El giro o la actividad de Bionatur no solo es la producción sino también la comercialización y empaque de los productos antes ya mencionados. El cultivo de tomates se lleva a cabo mediante el método hidropónico, libre de pesticidas. Para garantizar la calidad de sus tomates, controla la temperatura, humedad, calidad de los nutrientes proporcionados a la planta. Verifica intensamente las buenas prácticas de manejo de su personal, ya que pasa por una intensiva capacitación antes de poder entrar al invernadero.

³¹ Velasquez, Laura. 2019. "Rio Lerma, fuente de contaminacion y enfermedades". Heraldo Estado de Mexico, 14 de abril, seccion Entorno.

³² Guzmán Juárez, Alejandra (2019). Habitantes de la zona mazahua del norte del Edomex, denuncian que la empresa Bionatur utiliza tecnología para impedir que llueva. Noticieros televisa, 31 de Julio.

³³ Bionatur, invernaderos biológicos. Disponible en: <https://www.bionaturmexico.com/index.php>. Consultado el: 18 de agosto de 2019.

En este apartado no se cuestiona la calidad del giro de esta empresa sino las consecuencias que han propiciado los invernaderos a la comunidad mazahua. Los municipios afectados son Ixtlahuaca (San Pedro de los Baños), Jocotitlán, San Felipe del Progreso, Atlacomulco, Almoloya de Juárez, Villa Victoria y San José del Rincón; una vez que pasan las avionetas en tan solo unos 10 o 15 minutos la lluvia ya no se ve. Y es que los habitantes de la zona mazahua mencionan que una avioneta que viene desde Ixtlahuaca y sobrevuela por la mañana, el medio día y la tarde evita que llueva pues disipa las nubes a alturas medias y altas.

En San Pedro de los Baños la producción de maíz se ha visto limitada por la sequía y es que los habitantes de esta comunidad y comunidades aledañas han recolectado firmas muestra de su inconformidad, pero piensan que esta empresa tiene permiso por parte de Jocotitlán.

La alimentación de la zona mazahua se ha visto afectada principalmente a las personas que siembran a pequeña escala porque sus cultivos son regados a base del agua de lluvia y con las bombas antigranizo que impiden que llueva los cultivos no crecen como deberían, como el maíz que alcanza una medida mínima. Hay personas que siembran a gran escala para comercialarlo; los cultivos a pequeña escala se riegan con el agua de lluvia ya que no se cuenta con un sistema de riego. Otros de los productos que aún se siembran en la región son habas y calabazas.

Los alimentos a pequeña escala son sembrados para el autoconsumo mientras que los cultivos a gran escala son para comercialarlos es por ello que algunos hogares dependen de sus cultivos para poder alimentarse.

La laguna a principios de 1960 comenzó un proceso de desecación con la extracción de su agua para abastecer a la CDMX por lo que es un manto acuífero que depende del agua de lluvias para tener una mayor cantidad de agua. En la laguna la conciliación de especies para el consumo es limitada.

Los habitantes han buscado soluciones ante esta problemática acercándose a los gobiernos tanto federal como estatal para que prohíba la tecnología en la que se basa Bionatur para ahuyentar la lluvia. También se han acercado a la Secretaria de

(SEDAGRO) quienes les mencionan que van a tomar cartas en el asunto, pero hasta la fecha no se ven resultados.

La angustia en la zona mazahua se hace notar y es que se están quedando sin agua desde la década de 1960 con la extracción de agua que bombean a CDMX y posteriormente con la sequía que presentan los mantos acuíferos de la zona mazahua.

El problema de la sequía también se ha presentado como la ausencia de la creencia en Dios y las imágenes, en San Pedro de los Baños hay quienes piensan que hay que creer más que en Dios para que haya agua, como antes, es el caso de la Señora Raquel quien menciona:

Para el manejo de desechos, CONAGUA señala que el 70 por ciento de los recursos de agua dulce en México están afectados por la contaminación. Mientras que el 30 por ciento restante está considerado como extremadamente contaminado. En los ríos mexicanos se puede encontrar desde mercurio, plomo, níquel, cromo, arsénico, cianuro o tolueno, entre otras sustancias químicas altamente tóxicas.

El Río Lerma es un recurso natural básico para las actividades humanas porque provee agua potable, humedad a miles de hectáreas de cultivos, proporciona energía eléctrica a la Ciudad de México y recibe descargas de residuos tóxicos industriales y domésticos a lo largo de sus 750 km.

Las zonas con mayor riesgo derivadas de los estudios realizados en el Alto Río Lerma es la zona comprendida entre el arroyo Mezapa y la carretera México-Naucalpan, esta zona comprende aproximadamente 25 kilómetros del río, por los altos índices de contaminación.

La basura se deposita en donde se quiere y en temporada de lluvias se infiltra y puede llegar a contaminar el líquido superficial que afecta a las personas que se provisionan de agua a través de las norias o pozos artesanales, espacios que encuentran a poca profundidad. Los problemas ambientales han ocasionado la contaminación de ríos provocando la desaparición de especies, y de tierras por pesticidas u otros productos.

En el Río Lerma la carencia de oxígeno no solo es un obstáculo para la reproducción de especies, sino que también el río sea considerado realmente y altamente tóxico e inhabitable. La Organización Mundial de la Salud (OMS) señala que una cuarta parte de las enfermedades a nivel mundial se deben principalmente a las malas condiciones ambientales. Desde 1976 se registró al menos 40 tipos de enfermedades emergentes que están ligadas con la pérdida de los ecosistemas.³⁴

La contaminación extrema del Río Lerma ha conllevado la aparición de problemáticas en la salud como la presencia de enfermedades en los humanos como lo es el cáncer en la sangre, mejor conocido como Leucemia, este padecimiento se presenta principalmente en niños del género masculino en edades que oscila entre los cinco y nueve años, se asume que este problema de salud presentado en los infantes es una consecuencia de los agentes patógenos que se presentan en el río y es que las altas concentraciones de los contaminantes presentados en el agua y en el aire han aumentado los índices de quienes presentan cáncer.

Los datos estiman que el 40 por ciento de cáncer son presentados por factores ambientales. La alimentación de los niños también se ha visto afectada por las condiciones que presenta el Río Lerma, quienes se enferman son los que viven en las cercanías de los canales de aguas negras del ya mencionado río.

La contaminación del río provocó la desaparición de especies como el juil, un pescadito que nadaba contra corriente, se caracterizaba por ser ágil y rápido a la hora de moverse sobre el agua. Las personas solían atraparlo con la mano para cocinarlo y posteriormente comerlo. Los peces más resistentes requieren niveles de oxígeno disuelto de al menos 3mg/L en el agua, al no cumplirse en el río ha producido la desaparición de peces, anfibios y otras formas de vida acuática y la alteración de los ecosistemas acuáticos de la zona.

En términos de calidad del agua, los resultados de los parámetros fisicoquímicos demuestran que el agua del Curso Alto del Río Lerma no cumple con las características mínimas necesarias para su uso como agua de riego ni mucho menos

³⁴ Velasquez, Laura. 2019. "Río Lerma, fuente de contaminación y enfermedades". Heraldo Estado de México, 14 de abril, sección Entorno.

para la protección de la vida acuática, lo cual explica en parte la carencia de prácticamente toda vida acuática en esta zona del río.

Las posibilidades de recuperación del Río Lerma radican en replantear las normas oficiales y federales para emitir una norma estatal en el tema de agua que obliguen a las aguas residuales tengan una mejor calidad, es decir, que sean tratadas antes de desaguar en el río. Un trabajo conjunto que incluye a las industrias y a las viviendas, que ambas traten sus aguas.³⁵

4.4 La alimentación en el contexto de transformación socio ambiental de la región de los Baños

La memoria alimentaria sobre el patrimonio biocultural de San Pedro de los Baños es una reconstrucción de los saberes tradicionales que los mazahuas tienen sobre los alimentos. El tiempo en que se ha abordado el análisis antropológico está marcado por el antes y el ahora de San Pedro tanto ambientalmente como culturalmente. La estrecha relación que existe del hombre en la naturaleza y viceversa ha respondido al desarrollo del uno en relación del otro.

En primera instancia se hizo un intento por analizar el contexto ambiental antiguo de la comunidad mazahua lo que nos permitiría conocer los cambios que ha sufrido la zona a través del tiempo. La información proporcionada sobre los habitantes de la comunidad de como recordaban a San Pedro fue relevante, inmediatamente las personas respondían con el recuerdo de la laguna, una característica ambiental que determino el modo alimentario mazahua.

La alimentación del siglo XX se caracterizó por ser alimentos tradicionales, una dieta a base de maíz, granos y semillas; destaca el uso de técnicas y maquinaria artesanal; que en su mayoría se producían por cultivo local o de ganadería de traspatio. Los alimentos locales se caracterizan por ser elaborados en forma artesanal, a pequeña escala, es decir, la cantidad es mínima y se produce ya sea en una pequeña industria o en el hogar para satisfacer necesidades de un grupo social.

³⁵ Velasquez, Laura. 2019. "Río Lerma, fuente de contaminación y enfermedades". Heraldo Estado de Mexico, 14 de abril, seccion Entorno.

En década de 1960 México se encontraba como uno de los países exportadores de granos básicos como el maíz. Anteriormente las personas tenían una mayor relación y conexión con la tierra, pues era esta quien les iba a proveer sus alimentos, gracias a la fertilidad de la tierra podrían sembrar y cosechar los cultivos.

Anteriormente la alimentación se caracterizaba por alimentos de tipo local, alimentos que eran producidos, cazados, pescados y recolectados en la misma comunidad mazahua en espacios como las milpas y zonas lacustres como la laguna y el Río Lerma proveyeron de alimentos a los habitantes de la comunidad.

Las plantas eran recolectadas principalmente por niñas o mujeres a orillas de la laguna o en la milpa, solían ser arrancadas con raíz para posteriormente ser trasladadas a los hogares mazahuas donde se lavaban para posteriormente comerlas. Algunas plantas eran comidas crudas y otras cocidas; la forma en que las comían era acompañándola con una tortilla o comiéndola sola.

Los animales fueron cazados principalmente por el jefe de familia, el padre o el esposo, ellos eran quienes cazaban principalmente los patos silvestres o atrapaban al pajarito de nombre “chivocua”. La forma en la que lo cazaban también corresponde a un tipo de práctica cultural marcada por la tecnología con la que se contaba en aquel entonces, la tecnología de tipo tradicional o simple consistía en colocar un “camotito” que era una especie de pegamento en la que el ave quedaba atrapada. Los animales de tamaño pequeño eran cazados en “grandes” cantidades oscilando entre las treinta piezas hasta llenar un costal por completo.

Los anfibios acuáticos que predominaban en la laguna fueron los ajolotes, las sardinas, “el padrecito”, atepocates, rana blanca y verde; la abundancia de ellos estaba marcada por temporadas, principalmente en tiempo de lluvias como la rana blanca.

El chile guajillo en la zona mazahua es de relevancia porque fue quien acompañó su sazón por un largo periodo de tiempo. El chile verde comenzó a incorporarse a la dieta mazahua con el paso del tiempo antes no se consumía porque el acceso a él estaba limitado pues en la zona no había. Podría decirse que el chile guajillo es un

picante representativo de la comunidad mazahua, la población creció con el reconocimiento de dicho sabor.

Los cambios en el contexto ambiental actual se hacen notar en los recursos naturales que comenzaron a escasear a partir de la década de 1960. En la zona la laguna se encuentra en una extensión menor a la que se contaba a principios del siglo pasado; la abundancia del agua en la laguna permitía el desarrollo y reproducción de especies acuáticas que los mazahuas aprovechaban como alimento. La organización social es trascendental en la producción de alimentos de carácter local, alimentos que se producían en la inmediatez de las viviendas fueron sembrados por las familias mazahuas. Antes en la comunidad mazahua el trabajo agrícola radicaba como principal fuente de ingresos y de autoconsumo, para lograr dicho trabajo cada integrante de la familia tenía un rol. El espacio destinado a la milpa fue aprovechado con el cultivo de varios productos, principalmente el maíz, haba y la calabaza, es decir, un policultivo; en el mismo espacio de la milpa crecían otro tipo de plantas que eran consumidas por los mazahuas como el quelite. El quelite es un alimento representativo de la zona mazahua que anteriormente crecía en territorios naturales de forma silvestres se caracterizaba por tener ese sabor sabroso actualmente los quelites han adquirido un nuevo sabor y su existencia de ellos en las milpas donde crecía principalmente está limitado por el uso de fertilizantes que ahora forman parte de los cultivos mazahuas.

El cambio en los terrenos es una de las consecuencias de las modificaciones tanto sociales como ambientales, los cultivos ahora los proveen con fertilizantes y químicos que aceleran el proceso de reproducción del cultivo, pero por otro lado acortan la fertilidad de la tierra. Los mazahuas principalmente los abuelos solían sembrar el terreno, los conocimientos que ahora tienen sus años les costó para poder entender la forma de ser de la naturaleza, como la técnica emplear a la hora de trabajar la tierra.

Los conocimientos que una población tiene sobre los alimentos, aunque el sabor agrio distingue a los mazahuas hay otras características que definen la cultura de este grupo social. Pudimos detectar la distinción entre alimentos fríos y alimentos

calientes, día a día consumimos alimentos que entran dentro de esta consideración. La importancia de consumir alimentos calientes anteriormente radica en el bienestar que le madre le va a otorgar a su hijo recién nacido, la madre tiene que cuidar su alimentación que significa cuidar la alimentación de su hijo porque el estómago del bebe es vulnerable y susceptible dado que comienza una nueva forma de alimentación que va más allá de la que se le suministraba por el cordón umbilical.

Actualmente las personas sobre todo personas de edad avanzada como los adultos mayores son los que sienten un mayor arraigo con lo que fue San Pedro de los Baños en sus condiciones físicas y sociales; aunque su alimentación se ha modificado porque ya no pueden proveerse de los alimentos que les proporcionaba la laguna y los espacios en los que crecían las plantas de manera silvestre.

Las personas continúan una resistencia por mantener lo que comían anteriormente, hay quienes cuando le es posible continúan consumiendo alimentos que solían comer en su infancia o en su juventud, un ejemplo de ellos son los quelites que, aunque su sabor ya no es como el que recuerdan es una forma de arraigo con su pasado y de no olvidarlo.

Las personas antes de la década de 1960 no contaban con un medio de transporte que les permitiera la libre transportación a los lugares lejanos, su modo de transporte por muchos años fue a pie en la que se trasladaban por lo regular una vez por semana a lugares reconocidos donde se ofertaban algunas materias primas y alimentos.

Los mercados fueron elementales centros de distribución y adquisición de alimentos entre ellos se encuentra el mercado regional de Ixtlahuaca y Jocotitlán en la que se ofertan diferentes plantas y animales para la alimentación mazahua. Anteriormente, aunque San Pedro perteneció a la una importante zona ganadera, las personas tenían que trasladarse hasta lo que era la cabecera de Ixtlahuaca para poder adquirir carnes, la carne no prevalecía entre su dieta pues era consumida pocas veces por semana.

Lo que anteriormente se acostumbraba a dar de comer en las festividades religiosas o en celebraciones como bodas, bautizos fueron alimentos como guajolotes, o carnes rojas que se compraban en la cabecera de Ixtlahuaca.

La alimentación actual está menos vinculada con el modo de vida lacustre, la extracción de agua de la laguna a partir de 1960 comenzó con el cambio ambiental de dicho manto acuífero provocando la desecación de esta que poco a poco dejaría sin vida a las especies acuáticas que predominaban en ella.

Con la modificación ambiental los mazahuas tuvieron que recurrir a una nueva estrategia alimentaria que se facilitaría con la presencia de la Zona Industrial de Pastejé en la que gran parte de los habitantes de dicha comunidad y de comunidades mazahuas aledañas se emplearía. La nueva condición socioeconómica les permitió un nuevo estilo de vida, la adquisición de nuevos servicios como nuevos productos entre estos los de la gama alimenticia, además esta zona industrial dio pauta a nuevos patrones de conducta como de consumo, el tiempo que empleaban anteriormente para comer ahora estaba limitado, la incursión de alimentos externos como lo son alimentos procesados comenzaban a cobrar importancia en la alimentación mazahua porque el tiempo que las mujeres destinaban para preparar sus alimentos ahora estaba controlado por un horario laboral.

A finales del siglo XIX en México se presentaba la incorporación de firmas trasnacionales con la agroindustria y el control de insumos para la agricultura. (Mestries, 1980:167-180). Durante el siglo XX comenzaba la producción de alimentos y la expansión de estos en el mercado, lo que debilitó la producción, obtención y consumo de alimentos de tipo local o familiar, lo que trajo consigo una nueva valoración de los alimentos y de la cocina.

En 1955 en América Latina los alimentos industrializados satisfacen necesidades alimenticias de las clases medias y altas de la población urbana, para lo cual introducen productos de un fuerte valor agregado, como subproductos de carne, leche, cereales para desayuno, platos preparados, aceites, salsas y confitería. A partir de entonces la presencia de los alimentos industrializados en el mercado ha aumentado de forma vertiginosa (Castell, 2007).

La alimentación ha cambiado debido al abandono de los campos mexicanos y la importación de alimentos baratos de Estados Unidos, dicho acontecimiento ha ocasionado que decaigan el precio de las semillas y que cultivar no sea rentable. En el siglo pasado, en la década de 1960 México fue un país exportador de granos básicos, la situación que atraviesa hoy el país es la contraria, siendo un importador de arroz, maíz, trigo y soya.

En la zona mazahua de San Pedro comienza una ruptura alimenticia a partir de la década de 1960 en la producción y consumo de los alimentos de carácter local porque las hombres y mujeres emplean menos tiempo en la preparación y consumo de sus alimentos ya que su tiempo se encuentra regulado por una jornada laboral de la fabrican en la que trabajan y con ello comienza el fortalecimiento de alimentos procesados, de alimentos externos que cada día más están más presentes en la dieta de este grupo social.

Los hombres con su nuevo rol de obrero en una fábrica comienzan a abandonar el trabajo agrícola y como consecuencia emplean poco tiempo en trabajar la tierra o de plano el abandono total por los terrenos y los cultivos, porque los hombres al darse cuenta de las remuneraciones que les deja el trabajo en la fábrica optan por continuar su trabajo como obreros. Las transformaciones de los territorios han hecho cambiar las actividades de los pobladores, el campo paso a ser una fuente secundaria de trabajo.

Por otro lado, las mujeres comienzan a insertarse al mercado laboral en las naves o fábricas de la zona industrial Pastejé, algunas de ellas son solteras, otras son casadas, el comportamiento comienza a tener una modificación al relacionarse con personas de otras comunidades, el tiempo para prepararse de comer es limitado por lo que comienzan por adoptarse nuevos patrones de consumo, nuevos productos alimenticios.

La alimentación también comenzó a optar por un nuevo rumbo, hombres y mujeres no solo trabajan en Pastejé había quienes iban a comerciar o a trabajar como empleadas domésticas a las ciudades aledañas. Un ejemplo de ello son las mujeres

que laboraban en la Ciudad de México como sirvientas en las que sus comidas estaban controladas por sus patrones.

Entre estos alimentos también encontramos el surgimiento de alimentos procesados que podríamos llamar como el fast food mexicano, es decir, la comida rápida del mexicano en el que se comenzaría la comercialización de los llamados antojitos mexicanos que incluye alimentos hechos con grandes cantidades de grasas y harinas.

La complementación de alimentos internos por alimentos externos hasta llegar a la sustitución de alimentos locales por alimentos modernos se hacía presente con mayor frecuencia, el sabor es una característica importante que ha permitido distinguir la alimentación es por ello que el sabor que portaban los alimentos procesados comenzaba a cobrar importancia en los gustos de las personas.

La comida rápida e instantánea fue resaltando entre la dieta de diversos grupos sociales y entre ellos los sectores obreros, los antojitos mexicanos que son elaborados a base de maíz, contiene una cantidad considerable de grasa y son acompañados de salsa.

El estilo de comida rápida, mejor conocida como fast food, llega a las comunidades en supermercados, restaurantes de comida rápida que ofrecen pizzas, hamburguesas y pollo frito. La industria refresquera también cobra importancia en la dieta de los mexicanos como entre los grupos étnicos.

La comida de lenta preparación, comida preparada en fondas locales son lugares donde se vende “comida corrida” lo más parecido a lo que comúnmente se consume en casa pues en esta te ofrecen sopa o arroz y un guisado. La comida corrida es una forma de sustituir la comida de lenta preparación hecha en casa: en las fondas de cada comunidad las personas sienten una mayor asociación con los alimentos que consumen en casa.

Los productos regionales anteriormente contaban con mayor presencia entre las comunidades indígenas porque eran de fácil acceso y con buen sabor; productos de temporada que eran elaborados a base de maíz como las tortillas, los tamales, las gorditas, los tlacoyos, los sopes y el atole.

A diferencia de hoy los productos procesados son de fácil acceso y con “buen sabor” pero no tienen esa capacidad nutricia que otorgaban los alimentos naturales anteriormente. Además, que el buen sabor depende de la alteración de los alimentos. Actualmente, siglo XXI, los alimentos industriales basados en una tecnología compleja en la que se producen los alimentos masivamente; se trata de alimentos procesados por industrias alimentarias centralizadas, con altos volúmenes de producción y distribución regional o nacional; los alimentos procesados son de fácil acceso por lo que cualquier sector social puede adquirir de ellos y se presentan como congelados, enlatados, listos para procesar, cocinar, calentar o consumirse. Los alimentos procesados presentados como cereales para desayuno, pan integral, pan de trigo salado, embutidos, pan dulce empacado, aceites y grasas modificadas, azúcares líquidas y sólidas, refrescos, café instantáneo, productos para bebés hasta complementos alimenticios.

La composición de los alimentos industrializados ha causado preocupación en la sociedad principalmente por los efectos que estos tienen en la nutrición de niños, jóvenes, adultos y adultos mayores; cabe recordar que los alimentos industrializados carecen de nutrientes que ha llevado a desnutrición en diferentes grupos sociales.

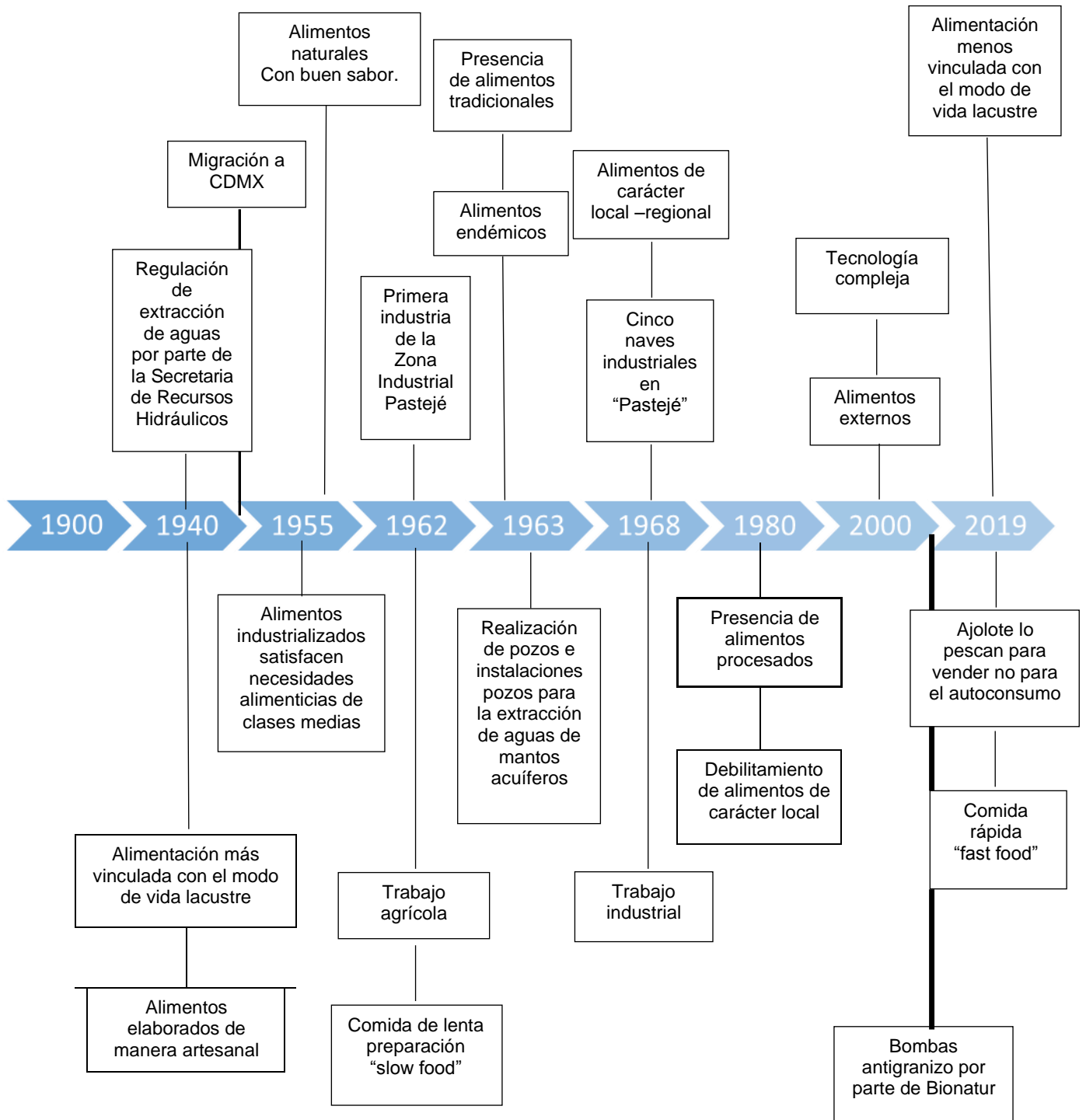
En la década de los 1980 ya se tenía a México como uno de los países con preocupantes índices de desnutrición y obesidad en niños, actualmente en 2019 damos cuenta que el problema no se erradicó por el contrario se intensificó pues las estadísticas señalan que la adquisición y consumo de alimentos industrializados aumentó de manera drástica.

Para el año 2019 según datos de la UNICEF (El Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia) 1 de cada 20 niñas y niños menores de 5 años y 1 de cada 3 entre los 6 y 19 años padece sobrepeso u obesidad. Esto coloca a México entre los primeros lugares en obesidad infantil a nivel mundial, problema que se presenta más a menudo en los estados del norte y en comunidades urbanas.

1 de cada 8 niñas y niños menores de 5 años padece desnutrición crónica. La desnutrición se presenta principalmente en los estados del sur de México y en las

comunidades rurales más que en las urbanas; los más afectados son los hogares indígenas.

En la siguiente línea del tiempo se puede observar la transición en relación con la alimentación y cambio en el ambiente.



CONCLUSIONES

Esta investigación antropológica se trató de una memoria alimentaria que trato de reconstruir como fue la alimentación entre los mazahuas en épocas pasadas. Los objetivos de esta investigación fue documentar y analizar dicha alimentación, así como los procesos de transición ambiental como alimentaria en épocas pasadas vistas en épocas recientes.

Mediante las entrevistas abiertas o entrevistas a profundidad realizada a los mazahuas mayores pude recabar la información para poder formar esta memoria alimentaria en la que se expone como a partir de la presencia de zonas lacustres principalmente la laguna, las personas pudieron obtener y proveerse de alimentos por varias décadas hasta la década de 1960 que se comenzó con la extracción de agua de diversos mantos acuíferos de zonas rurales a las zonas urbanas.

Durante el trabajo de campo realizada en la comunidad se pudo constatar las creencias que los mazahuas tenían con respecto a los animales y a las plantas, dichos seres vivos formaron parte importante tanto en la alimentación como en la medicina de dicho grupo social.

Se puede enunciar que la alimentación en la comunidad mazahua comenzó siendo una alimentación de carácter local en la que los habitantes primeramente recolectaban plantas para poder alimentarse, también producían sus propios alimentos cultivándolos y preparándolos de manera tradicional y también los cazaban, dicha alimentación dio un giro en las últimas décadas dando lugar a una transición a dicha alimentación definida por condiciones ambientales.

También se pudo conocer que los mercados regionales como locales fueron trascendentes para poder adquirir alimentos, ya que en estos se podían adquirir plantas comestibles como medicinales, animales con el mismo uso; así como materias primas. Los mazahuas desde principios del siglo pasada, dichas peregrinaciones se siguen realizando, en un principio las peregrinaciones también sirvieron como abasto de alimentos, en San Pedro no se contaba con frutas como la sandía, hay quienes llegan a mencionar que no la conocían, así que las

peregrinaciones ayudaron al conocimiento de la existencia de otros alimentos como la adquisición de estos.

Los recuerdos que emergen de palabras, frases y sabores fueron trascendentales a la hora de construir los relatos, a la hora de interpretar la información. Uno de los alimentos representativos son los quelites, las personas los recuerdan con arraigo. Los quelites siguen presentes en la mesa de los mazahuas y comparten un espacio con alimentos modernos, es esa combinación entre el pasado con el presente. Aunque el sabor de los quelites ya no es el mismo que tenía en épocas pasadas las personas lo continúan consumiendo como esa forma de preservar su pasado.

Las interpretaciones antropológicas se construyen a base de pequeños detalles como los recuerdos que son expuestos por las personas a la hora de relatar lo que vivieron, así como en las acciones que ellos realizan al recordar. Las personas entrevistadas al preguntarles sobre cómo fue San Pedro de los Baños anteriormente, ellos en seguida ponían a echar su “imaginación”, sus recuerdos llegaban a ellos y se les notaba una felicidad indescriptible en el rostro, era como si se perdieran en sus recuerdos, como trasladarse en aquellas épocas, las personas se quedaban atrapadas en el tiempo como idas, pero sin duda la entrañable manera en que recordaban su comunidad se transmitía. Así es como pude reconstruir la memoria alimentaria de dicha comunidad mazahua, gracias a los relatos y testimonios que las mujeres principalmente pudieron exponerme.

La transición alimentaria es notable se puede apreciar ese cambio de alimentos locales a alimentos procesados, los primeros consistían en productos meramente naturales pues las condiciones ambientales permitían el desarrollo de plantas y animales de manera natural, libre de fertilizantes y libre de alimentos que aceleraran su crecimiento.

Los objetivos planteados para este análisis antropológico se cumplieron, se logró conocer esa transición de los alimentos mazahuas.

La contaminación de fuentes hídricas y la desecación de mantos acuíferos como las lagunas fue uno de los acontecimientos que marcaron el destino de la alimentación mazahua, las personas de San Pedro contaban con una laguna que les proveía de

anfibios que podían pescar y alimentarse, después esta práctica se vio sustituida por la desaparición de especies.

BIBLIOGRAFÍA

1. Adame Cerón, Miguel Ángel, coord. (2012). Alimentación en México ensayos de Antropología e Historia. Ediciones Navarra. México, D.F. Universidad Autónoma de la Ciudad de México.
2. Bartolomé Segundo Romero, Esteban. (2014). *En el cruce de los caminos. Etnografía mazahua*. Pp. 183.
3. Bionatur. Invernaderos biológicos. Disponible en: <https://www.bionaturmexico.com/index.php>. Consultada el 18 de agosto de 2019.
4. Contreras, J. (2002). *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Ed. Alfa Omega.
5. De la Cruz Clemente, Patsy Sarahí. (2013) “para que los niños sepan y nos crean que un día aquí hubo agua”. la desecación de la laguna de los baños y sus repercusiones en la cultura de los mazahuas de Ixtlahuaca, Estado de México (1960-2013). UNAM. Instituto de Investigaciones Antropológicas, México, 2014.
6. Diario Oficial de la Federación. Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales. México: Secretaría de Salud. Diario Oficial de la Federación (10-24-94).
7. Dzul Escamilla, Marisela. (2013-12). Aplicación básica de los métodos científicos. Método histórico. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Pp. 2
8. Favila Cisneros, H; Quintero Salazar, B y Barrera García, V. D. (2011). “*Del plato a la boca... el ajolote a la sopa*” una mirada al patrimonio cultural gastronómico. Pp. 75-89
9. Figueroa Serrano, David. (2019) Memoria alimentaria. Toluca, Estado de México. UAEM
10. Frentress, James y Chris Wickman. (2003). Memoria social. Ediciones Cátedra Madrid, España. Universidad de Valencia. Pp. 12,14,46.

11. Gracia Arnaiz, Mabel (1997). *La transformación de la cultura alimentaria, cambios y preferencias en el contexto urbano* (Barcelona, 1960-1990), Madrid, Ministerio de Educación y Cultura, Secretaria del Estado de Cultura.
12. González-Castell, Dinorah; González-Cossio, Teresa; Barquera, Simón Y RIVERA, Juan A. Alimentos industrializados en la dieta de los preescolares mexicanos. *Salud pública Méx* [en línea]. 2007, vol.49, n.5, pp.345-356.
13. Geertz, Clifford. (1973). "Descripción densa: hacia una teoría interpretativa de la cultura". Geertz, Clifford. *La interpretación de las culturas*. Barcelona, España. Editorial Gedisa. Pp. 19-40.
14. Guzmán Juárez, Alejandra (2019). Habitantes de la zona mazahua del norte del Estado de México, denuncian que la empresa Bionatur utiliza tecnología para impedir que llueva. *Noticieros televisa*, 31 de Julio.
15. Halbwachs, Maurice (1950). *La Mèmoire Collective*. París, PUF, 1968.
16. Las Culturas indígenas de México. Atlas Nacional de etnografía. Instituto Nacional de Antropología e Historia. 2018, pp. 17-39
17. Las culturas indígenas de México. Atlas Nacional de Etnografía / Saúl Millán (coordinadores); Carlos Heiras, Alessandro Questa, Iván Pérez Télles (investigación). – México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2018.
18. Lechner, N. y Güell, P. (1998). *Construcción social de las memorias en la transición chilena*. Social Science Research Council: Memorias colectivas de la represión en el Cono Sur. Montevideo, 15/16 de noviembre 1998.
19. Lezama, José Luis y Graizbord, Boris. (2010). Los grandes problemas de México. Medio ambiente. El Colegio de México. México, D.F. Pág. 76, 77, 262.
20. Machuca Ramírez, José Antonio. 2018. *El patrimonio biocultural y la alimentación*. INAH. En Peña y Hernández 2018, 49-73.
21. Mendoza García, Jorge. (2004). "Las formas del recuerdo. La memoria narrativa". *Athenea digital*. No. 6. Otoño 2004.

22. Mestries F. (1980). Las agroindustrias transnacionales en América Latina. Iztapalapa. UNAM. Pp. 167-180.
23. Munguía Reyes, María Magdalena; Hernández López, Ricardo; González Mendoza, Martha. (2014). Un acercamiento al patrimonio gastronómico de la etnia mazahua. *Culinaria*, revista virtual especializada en Gastronomía. No. 8. Julio-Diciembre.
24. Peña Sánchez, Edith Yesenia y Lilia Hernández Albarrán, coord. 2018. *Biodiversidad, patrimonio y cocina*. Procesos bioculturales sobre alimentación-nutrición. México: Secretaria de Cultura. Instituto Nacional de Antropología e Historia.
25. Peña Sánchez, Edith Yesenia; Hernández Albarrán, Lilia. (2018) *Biodiversidad. Patrimonio y Cocina. Procesos bioculturales sobre alimentación-nutrición*. México: Secretaria de Cultura, Instituto Nacional de Antropología e Historia.
26. Reyes Montes, Laura; Pérez Sánchez, José Manuel y Moctezuma Pérez, Sergio. (2018). Las prácticas tradicionales como patrimonio biocultural: capital sociocultural para recuperar la producción primaria local. *Sistemas agrícolas tradicionales. Biodiversidad y cultura*. Zinacantepec, Estado de México: El Colegio Mexiquense, A.C. Pp. 181.
27. Rodríguez, E. (2001). *Reseña de la memoria como acción social: relaciones, significado e imaginario*. *Athenea digital: revista de pensamiento e investigación social*. Abril, 0.
28. Rodríguez Ruiz, Pedro. 2012. Estudio antropológico de la alimentación. Universidad Autónoma de la Ciudad de México. En Adame Cerón 2012.
29. Rufino, Luis Porfirio. (2010). Una comunidad que cambia: San Pedro de los Baños, Estado de México. Tesis de maestría, Universidad Iberoamericana.
30. Sánchez, Blas Joaquín (2007) Estudio histórico de la zona mazahua. Instituto Mexiquense de Cultura. Toluca, Estado de México.

31. Suarez Escobar, Marcela. 2018. Biodiversidad y patrimonio. Procesos bioculturales sobre alimentación-nutrición. INAH. En Peña y Hernández 2018, 14.
32. Tejera, H. (1999). *Antropología: ciencia de la cultura*, 4-5. En la antropología. México: CONACULTA.
33. Tomas R. Austin Millan. (2000). Para comprender el concepto de Cultura. 27 de agosto de 2018, de Universidad Arturo Prat. Disponible en: https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/33815847/Austin-concepto_de_cultura.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A&Expires=1535404877&Signature=444dgPa3AOIliysJ6V50Z8Lt91A%3D&response-contentdisposition=inline%3B%20filename%3DPara_comprender_el_concepto_de_Cultura.pdf
34. Valente Cruz, Columba. (2019). Reseña histórica del pato. Presentada en la primera muestra gastronómica del Pato, San Pedro de los Baños en el Estado de México, 29 de junio, en Ixtlahuaca, Estado de México.
35. Vázquez, F. (2001). *La memoria como acción social. Relaciones, significados e imaginario*. Barcelona: Paidós. Universidad Autónoma de Barcelona.
36. Yaneth Vásquez González, Alicia; Chávez Mejía, Cristina; Herrera Tapia, Francisco; Carreño Meléndez, Fermín. (2016). "La milpa mazahua: baluarte de conocimientos y creencias": *Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana*. Año XI, No. 21 Enero-Junio, pp. 142-167. ISSN: 2007-0675. Universidad Iberoamericana A.C., Ciudad de México.