

ARÉA ACADÉMICA 2
“DIVERSIDAD E INTERCULTURALIDAD”
LICENCIATURA EN EDUCACIÓN INDÍGENA

**TRANSMISIÓN Y REPRODUCCIÓN DE LA PRÁCTICA
CULTURAL:**

**LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL EN LA
COMUNIDAD DE SANTA CATARINA DEL MONTE,
TEXCOCO, ESTADO DE MÉXICO.**

TESIS

**QUE PARA OBTENER EL GRADO DE
LICENCIADA EN EDUCACIÓN INDÍGENA**

PRESENTA
ADRIANA LÓPEZ RAMÍREZ

ASESORA
MTRA. ALBA LILIANA AMARO GARCÍA

CIUDAD DE MÉXICO

2023

*Dedicado a mi padre Lorenzo López Sierra,
quien me dejó muchos aprendizajes de vida,
del cual tomo su fortaleza para ser una persona de bien,
que gracias a él tengo el mayor respeto por la docencia,
que me enseñó a tener la frente en alto,
que me enseñó a trabajar,
del que aprendí la responsabilidad de las cosas,
él me enseñó que las cosas se comparten.
Agradezco infinitamente todas tus enseñanzas y
las pláticas que tenías para conmigo,
porque de ahí es donde yo puedo dirigir mi camino
buscando siempre mi tranquilidad y mi felicidad.*

Gracias infinitas hasta donde estes...

AGRADECIMIENTOS

Agradezco primeramente a la Universidad Pedagógica Nacional por darme la oportunidad de ejercer una carrera en sus instalaciones, y que en el momento de hacerme la entrevista para saber si era candidata a estudiar la Carrera de Educación Indígena vieron algo en mí que les inspiró a que me aceptaran como alumna de este plantel.

Agradezco a mi madre Guadalupe Ramírez Pérez y a mi padre Lorenzo López Sierra (q. e. p. d.) por haberme inducido a estudiar una segunda carrera, y sobre todo porque creyeron en mí, en que lo podía lograr con gran esfuerzo, dedicación, cumplimiento y esmero, y sobre todo por darme la confianza de tomar mis propias decisiones de vida esperando encontrar un bienestar pleno y feliz.

Le doy gracias a mi esposo Manuel Escamilla Melchor, quien ha formado parte de mi vida por 10 años, que cuando me conoció me acepto tal y como soy y no me limitó en mi desarrollo profesional, sino todo lo contrario, me ha estado apoyando constantemente en todo mi desempeño académico, social y familiar.

Agradezco a mi hija Xochiketzalli que tan solo con 5 años de edad comprende que tengo diferentes actividades en mi día a día, y que a veces no le puedo poner toda atención que ella espera y a mi hijo Akatzin Tonatiuh de 3 años, espero que comprenda que tiene una mamá que está tratando de buscar soluciones a algunas problemáticas con las que cuenta la región de Texcoco, en específico la revitalización del idioma náhuatl y la revaloración de las practicas ancestrales como lo es la preparación de alimentos tradicionales.

Le doy gracias a mis hermanas Sonia y Mary porque cuando han podido me han ayudado con el cuidado de mis hijos mientras yo salgo a trabajar o a prepararme académicamente para tener un mejor desempeño laboral.

Agradezco a toda la gente de la comunidad de Santa Catarina del Monte, que me ha apoyado en la realización de esta investigación, que me han brindado información sin pedir nada a cambio, y que han creído en mí.

Finalizo agradeciendo a mis queridos maestros y asesora de tesis, Alba Liliana Amaro García, Lucina García García y Jorge Tirzo Gómez, por la dedicación, paciencia, el apoyo y la comprensión que me ha brindado para poder realizar este trabajo de investigación.

ÍNDICE

Introducción	1
Panorama general de la comunidad: Santa Catarina del Monte	9
Familia	10
Vivienda.....	11
Objetivos	19
Metodología	22
CAPÍTULO 1	30
1.1 La alimentación prehispánica en la región de Texcoco.....	30
1.2 Incorporación de alimentos procedentes de otras tierras.....	34
1.3 Nutrientes: alimento de dos mundos	38
1.4 El trigo: base de la alimentación en Santa Catarina del Monte en la época de la Colonia	39
Capítulo 2	48
Referente teórico conceptual	48
2.1 ¿Qué es cultura?.....	48
2.2 ¿Qué es un hábito alimentario?	50
2.3 El alimento como medio comunicación e identificación	51
2.4 La alimentación como símbolo cultural	52
2.5 Identidad cultural	54
2.6 La ritualidad en espacios sagrados.....	55
2.7 El conocimiento y los sistemas de saberes tradicionales.....	56
2.8 La alimentación tradicional como práctica cultural	58
2.9 Los alimentos como medio de socialización y aprendizaje.....	59
2.9.1 ¿Cómo se genera el aprendizaje?	60
2.10 La Aculturación.....	63
2.11 Resignificación cultural	64
Capítulo 3.	66
Estructura territorial de Texcoco, Estado de México	66
3.1 Contextualización de la comunidad de Santa Catarina del Monte, Texcoco	67
3.2 Organización comunitaria	70

3.3 Ceremonias sociales	72
3.4 El papel de los alimentos al ser utilizados en prácticas ancestrales	73
3.4.1 La fiesta de Apantla	74
3.4.1.1 Teziutekatl: intermediario entre lo terrenal y las deidades supremas,	78
3.4.2 Los alimentos sagrados: día de muertos	79
3.4.3 La Santa Patrona de la comunidad	81
3.4.4 Los días de Semana Santa	82
3.5 Persistencia de la lengua náhuatl	83
3.6 Actividades productivas y económicas de Santa Catarina del Monte	85
3.6.1 Artesanía con varilla de Perilla	88
3.6.2 Los músicos de la montaña	89
3.6.3 Cuidado de animales	91
3.6.4 Floristas y decoradores	92
3.6.5 Las plantas medicinales	94
3.6.6 Médicos tradicionales	94
3.7.7 Venta de alimentos, comida y antojitos	95
Capítulo 4.	98
¡Y vámonos a cocinar!	98
4.1 Espacios para cocinar	98
4.2 Alimentos tradicionales: comidas muy variadas	103
4.3 Integración de las y los niños a la cocina	109
4.3.1 La alimentación en las diferentes etapas de la vida de las personas	111
4.4 Mujer: heredera de la cultura alimentaria en Santa Catarina del Monte	112
4.5 El hombre: agente productor para obtener alimentos	114
Capítulo 5	116
Procesos sociales y económicos que han permeado en el pensamiento comunal	116
5.1 Todo ya cambio, por ¿necesidad o por gusto?	116
5.2 De lo comunitario a lo escolar	120
Conclusiones	124
Bibliografía	133



Introducción

¡Mamá! ¿qué vamos a comer?, es una frase que casi a diario escucho con mis hijos, y es que desde hace más de cinco años que soy mamá me encontré con la pregunta de ¿cómo quería que fuera la alimentación de mis hijos?, al principio no me preocupe tanto por saber lo que les daría de comer pues tuve la fortuna de darles solo leche materna en los primeros seis meses de su nacimiento. Pero, como fue que yo le hice para producir suficiente leche materna, primero comiendo todo el tiempo, tomando suficiente agua, comiendo mucha fruta como: papaya, manzana, plátano, uvas, duraznos, piña, aguacate, jícama, naranja, pera, mango, tuna; comiendo mucha verdura como: elotes, nopales, pepinos, zanahorias, papa, cebolla, jitomate, chile, limón, tomate, ajo, algunos de ellos mezclados para la elaboración de diferentes comidas; comiendo semillas y legumbres como: col, cilantro, guaje, arroz, frijol, avena, grano para pozole; algunas veces comiendo carne de pollo o res, huevo; tomando todo el tiempo té, ya sea de hierbabuena, manzanilla, té limón y canela; sin dejar de lado el pan, la tortilla y la masa de maíz para elaborar sopes, tlacoyos, atole de masa y tortillas hechas a mano. Básicamente esto es lo que comí y lo que sigo comiendo. Pero de vez en cuando me tomaba un vaso de pulque o uno de



Haciendo tortillitas para mis hijos
San Sebastián, Texcoco
Adriana López Ramírez, 2023



cerveza y créanme, producía mayor cantidad de leche.

Después, llego la alimentación complementaria primeramente de mi hija y luego de mi hijo, y ¿qué les empecé a preparar?, lo que mi mamá, mis hermanas, la enfermera y la doctora me decían, básicamente era empezar con papillas muy ligeras como la manzana, la zanahoria, la pera, o sea, alimentos que de por sí estaban en mi dieta diaria.

A veces dudaba de que le fuera a gustar la comida que yo les preparaba a mis hijos, pero recordaba mis tiempos en la universidad y pensaba en las investigaciones de campo que llegue a realizar con respecto a la comida y sobre todo a que estuviera basada en alimentos sanos. Así que cual iba siendo cada día mi sorpresa, ¡les gustaba!, les gustaba lo que yo preparaba, de las papillas de fruta pasé a las de verdura, después introduje la carne de pollo, podía hacer varias mezclas, manzana con pera, zanahoria con calabaza, calabaza con pollo, zanahoria con pollo, es decir, había varias opciones, algunas les gustaban más que otras y de ahí veía de cuales preparar más y cuales menos. Después pase a la frutas, verduras y carnes picadas en tamaños muy muy pequeños, tortillas hechas a mano, patitas de pollo, sopitas de pasta, sopitas de verdura. Así me la pase hasta aproximadamente los dos años de edad de cada uno de mis hijos, hasta que fuimos a un cumpleaños y le dieron a mi hija una bolsa con muchos dulces y chicharrones y mi vida y su vida cambio... No lo pude evitar, conoció los dulces y le encanto.

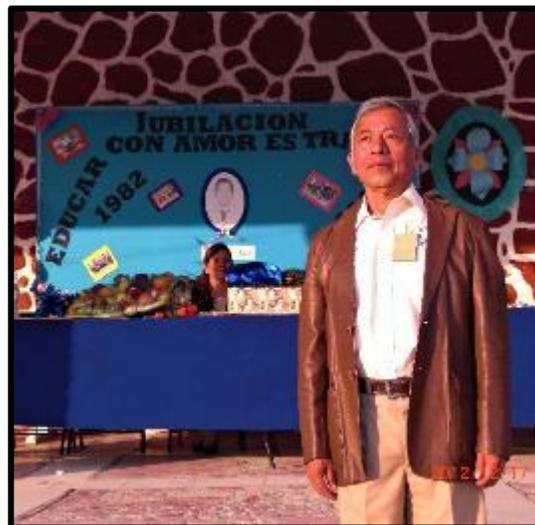
En ese momento mi vida y la de mi hija tuvo un cambio, ya se le antojaban los dulces, aprendió a pedir dulces, veía a alguien comiendo dulce y ella lo quería, así que como dicen, di mi brazo a torcer, me llego a pasar que la deje comer dulces antes de que fuera la hora de la comida y después ya no quería comer, así que aprendí que los niños no deben comer dulces antes de sus comidas, porque de verdad, ya no comen igual.



Pero creo que esos dos años en los que no probó dulces le ayudo a mi hija a que aprendiera a comer más saludable. Y lo mismo pasó con mi hijo, antes de sus tres años no les di embutidos ni alimentos grasos. A la fecha, lo más que me pueden pedir de comida rápida es una pizza o una salchicha, no más.

Esta es mi historia como mamá para tratar de alimentar sanamente a mis hijos, ahora vienen los otros factores que me hicieron que yo me enfocara en trabajar el tema de la comida, en específico, la tradicional.

Desde niña, recuerdo cómo mi abuelita materna a veces molía en el metate maíz, haba, frijol para poder preparar los tan ricos tlacoyos para que mi abuelito y mis tíos lo comieran, también hacía salsa en molcajete, ya sea que fuera con aguacate, tomate hervido o jitomate, y si era temporada de chinicuiles (gusano rojo de maguey) también le ponía. Mis papás siempre vivieron cerca de mis abuelitos maternos así que mamá aprendió a hacer uso del metate y el molcajete.



Prof. Loreno López Sierra
Escuela Primaria Miguel Hidalgo
Adriana López Ramírez, 2012

Por otro lado, mi padre trabajó 30 años como docente en la escuela primaria Miguel Hidalgo de San Jerónimo Amanalco, comunidad indígena que es parte del territorio del Acolhuacan y también pueblo serrano de la región de Texcoco en donde se habla el náhuatl y el castellano. Recuerdo que a mi papá siempre las madres de familia lo invitaban a todas las fiestas que había en la comunidad, por ejemplo: a bodas, bautizos, quince años, fiesta patronal y otras más, nosotros en algunas ocasiones llegábamos a ir. El camión que iba para la comunidad salía cada hora. Al llegar a la fiesta la gente siempre nos trataba con mucho respeto y cariño. Las



personas de allá son muy tradicionales¹ con relación a la organización de las fiestas² y la alimentación, entre los alimentos que uno puede probar están: el mole, el pollo, el guajolote, el arroz, las carnitas de puerco, tortillas hechas a mano de maíz y trigo, tlacoyos, frijoles, sin dejar de considerar las bebidas, de las cuales están los tequilas, el pulque, la cerveza y agua de sabores naturales como la jamaica que se volvió muy tradicional. El sabor que producen estos alimentos es especial, el hecho de cocinarlos algunas veces en recipientes de barro, a veces cocinados con leña, con productos que ellos mismos producen les da un sabor y un aroma diferente.

Estas dos grandes experiencias que tuve con relación a la manera de preparar la comida, así como el olor, el sabor, la forma y lo que implica elaborar un platillo, fueron mi primer inspirador para interesarme en el tema de la alimentación. El segundo motivo, tiene que ver con el hecho de sentirme orgullosa de ser de Texcoco, así que uno de mis intereses ha sido resaltar su valor tanto económico, social como, cultural. Texcoco tiene sus orígenes en la



1er semestre de Lic. Educación Indígena
Universidad Pedagógica Nacional Ajusco
Adriana López Ramírez, 2011

época prehispánica, pero con la llegada de los españoles su forma de pensamiento y de vida fue cambiando. En la actualidad solo cuatro pueblos de este municipio se consideran como indígenas pues reconocen que tienen prácticas y conocimientos ancestrales que son propios de su localidad. Este hecho y la paulatina pérdida de la lengua náhuatl que en tiempos pasados fue la primera lengua de enseñanza me ayudaron a decidir estudiar la Licenciatura en Educación Indígena. Esta carrera me

¹ Término basado en el libro de Emanuele Amodio. (Amodio, 2005) "Pautas de crianza entre los pueblos indígenas de Venezuela", pag. 462, donde especifica que el término "tradicional" puede plantearse, pero solamente en el contexto interno de cada grupo y no frente a culturas diferentes.

² La organización está basada por un sistema de cargos que a través de los años ha logrado mantener la organización religiosa y civil de la comunidad, mientras que para las cuestiones administrativas se encuentra la delegación la cual está vinculada al gobierno municipal directamente.



ayudó a entender cómo es que los pueblos y comunidades indígenas del país tienen sus formas propias de conocimiento, cómo ven el mundo, cómo se organizan, cómo piensan, en qué basan sus prácticas ancestrales, pero sobre todo me interesó el tema de la transmisión³ de conocimientos locales, en específico, el de la alimentación.

Hablar de las prácticas alimentarias en Santa Catarina del Monte permite al lector conocer un poco más sobre cómo se ha ido transformando los hábitos alimenticios de las personas en este territorio y cómo las cuestiones naturales y sociales han modificado algunas formas en torno a la preparación, forma y manera de comer.

Otras cuestiones fundamentales que se han considerado en este trabajo son a partir de la manera en: ¿cómo se producen los alimentos?, ¿quiénes participan en estas actividades?, ¿cómo se organiza la gente?, ¿qué beneficios tienen en cuestiones de salud comer determinados alimentos?, ¿qué otros elementos intervienen en esta práctica?, y ¿cómo las condiciones naturales del lugar han favorecido para la obtención de determinados recursos alimenticios? Las respuestas a estas interrogantes se desarrollan en el capítulo 3, 4 y 5 como elementos fundamentales para entender cómo se van desarrollando las actividades diarias de la gente que cocina principalmente a la manera tradicional, de las cuales, muchas las podemos ubicar en la zona alta de la montaña, en donde se encuentran los cuatro pueblos



Mujer de la comunidad moliendo en el metate
Santa Catarina del Monte
Manuel Escamilla Melchor. 2014

³ La transmisión de conocimientos se entiende como la manera en que las y los niños van aprendiendo, van desarrollando y se van apropiando nuevos conocimientos a partir de actividades concretas que realiza los padres de familia o la comunidad en general.



indígenas nahuas, que comprende San Jerónimo Amanalco, Colonia Guadalupe, Santa María Tecuanulco y Santa Catarina del Monte, de los cuales, esta última comunidad forma parte central de este trabajo.

La tercera razón para centrarme en esta investigación tiene que ver con la cultura de Texcoco, principalmente con que la lengua materna era el náhuatl y como mencioné párrafos antes, ya solo cuatro comunidades de Texcoco están trabajando para mantenerla viva. Este interés me llevó a que, en el año de 2011, para ser precisos en “XXIV Festival del Quinto Sol” que se dio en el contexto del equinoccio de primavera, yo tomaré el curso de Introducción a la lengua náhuatl, impartido por el maestro Juan Pichardo Rubí, el cual además de enseñar el idioma también siempre nos hablaba de la comunidad de Santa Catarina del Monte, en particular de su forma de vida y de algunas personas que mantenían un conocimiento ancestral en relación con la madre naturaleza. Esta situación me llevó después a tomar el curso de “códice Xólotl”, impartido por el Arqueólogo Gustavo coronel Sánchez,



Piedra tallada con la imagen de Tlaloc
Santa Catarina del Monte
Adriana López Ramírez, 2011

donde se hicieron recorridos por diferentes poblaciones de Texcoco y en la cual conocí más a fondo la historia de Texcoco. En ese tiempo también conocí a la maestra Sara García exintegrante de la Academia de Lengua y Cultura Náhuatl de Texcoco y al jefe del Consejo Supremo Náhuatl de Texcoco de esa época, el señor Felipe Elizalde Linares con quienes participé en algunas danzas prehispánicas y me di cuenta de lo importante que son los alimentos que se ofrendan en las ceremonias y en los rituales que se hacen para diferentes situaciones.

Un elemento muy importante para darle sustento a esta investigación es el conocimiento que adquirí en los cuatro años que estuve en la Universidad Pedagógica Nacional a través de la carrera de Educación Indígena. Mucho de lo



que se estudia en esta carrera tiene que ver con la forma de vida propia que tienen las comunidades indígenas, el conocimiento ancestral y las prácticas milenarias que le dan vida a las diferentes culturas de México, y la práctica alimenticia se encuentra presente en el día a día de toda persona. La última experiencia que contaré es la que determinó mi decisión de querer enfocarme al tema de las prácticas alimentarias en Texcoco y en específico en la comunidad de Santa Catarina del Monte.

A finales de diciembre del 2013 la maestra Marcela Tovar Gómez me invitó a participar en la Consulta Previa, Libre e Informada a Pueblos y Comunidades Indígenas dirigida en ese entonces por la socióloga consejera presidenta del INEE, Silvia Irene Schmelkes del Valle, en esta consulta lo que se buscó obtener fue cómo los pueblos indígenas querían ser evaluados en el ámbito educativo y cómo debía ser una buena educación institucional. La consulta la realicé en la comunidad de Santa Catarina del Monte, el apoyo de las instituciones internas fue fundamental. La consulta la hice con diferentes grupos de personas, desde niñas y niños, así como, con personas de la tercera edad, y es con este último grupo donde las mujeres me plantearon el tema de que la alimentación tradicional de la comunidad se debería trabajar en las aulas, tanto como tema de salud alimenticia, así como factor de identidad e historia.



Personas de la tercera edad
Santa Catarina del Monte
Adriana López Ramírez. 2014

Esta petición que las mujeres me plantearon fue el motivo que determinó mi interés por desarrollar este tema en este presente trabajo de investigación.

A partir de ese momento, el interés por desarrollar este trabajo se trasladó a la búsqueda de información principalmente teórica a fin de argumentar algunos conceptos básicos para el mejor entendimiento del tema, entre los de destacan: la



alimentación y lo que implica la transmisión de una práctica cultural. También se buscó información histórica que diera evidencia de los cambios que ha tenido la población a través del tiempo y cómo a partir de ellos las prácticas alimentarias se han ido modificando. La cuestión natural de la población, específicamente el tipo de tierra, su ubicación y la altura a la que se encuentra la comunidad de Santa Catarina del Monte son base para comprender el tipo de recursos alimenticios que esta comunidad produce, pero que con el paso del tiempo ha cambiado. Estos argumentos que menciono dan continuidad al siguiente tema, que es explicar de manera general como está conformada esta comunidad.



Zona montañosa
Santa Catarina del Monte
Manuel Escamilla Melchor. 2014



Panorama general de la comunidad: Santa Catarina del Monte

La Sierra de Texcoco (Palerm & Wolf, 1972, pág. 123) contempla cinco poblaciones las cuales son: Santa Catarina del Monte, San Jerónimo Amanalco, San Juan Totolapan, Santa María Tecuanulco y San Pablo Ixayoc. Estas comunidades pertenecen al área serrana del denominado Acolhuacan septentrional prehispánico, por lo que la lengua materna por muchos años fue el náhuatl.

Para llegar a Santa Catarina del Monte se tomará como referencia base la Ciudad de México, específicamente la Central de Autobuses Tapo, en estas instalaciones se encuentra la sala de autobuses con la ruta “Tapo – Texcoco”. Las corridas inician a partir de las 6:30 a.m. hasta las 10:30 p.m. Esta ruta es la más conocida y rápida pues tiene el trayecto aproximado de 40 minutos y pasa por la autopista Peñón – Texcoco. La segunda ruta es por la carretera federal México - Texcoco que conecta también con Chimalhuacán, Chicoloapan, Chapingo. La tercera ruta es por la carretera Lechería – Texcoco. Al llegar al centro de Texcoco es necesario tomar la ruta que lleva hacia el Molino de las Flores y tomar la carretera que va hacia San Miguel Tlaixpan, de ahí se sigue el camino principal hasta rodear un cerro y entrar a la comunidad de Santa Catarina. Otra opción es por la carretera Texcoco – Calpulalpan y se entra por Santa Inés, se sigue con San Jerónimo Amanalco, se pasa por Santa María Tecuanulco y hasta llegar a Santa Catarina del Monte.

Esta comunidad se localiza en las faldas de la sierra del Monte Tláloc y hacia el poniente se encuentra lo que fuera el gran lago de Texcoco. La comunidad se sitúa a 2600 m y 2900 m de altura, que es donde empieza el bosque y dentro de este se localizan varios manantiales como el *Almeyatl*, el *Cuauhtenco*, el *Atexcac* y el



Brotando el manantial
Santa Catarina del Monte
Manuel Escamilla Melchor. 2014



Texapo. En el área de bosque durante años se extraía la madera y leña, prácticas ahora ya reguladas por los comuneros y ejidatarios del poblado; lo que se sigue extrayendo de manera constante son los hongos comestibles y las plantas medicinales.



Jagüey¹ rumbo a manantial
Santa Catarina del Monte
Manuel Escamilla Melchor, 2013

Familia

La familia es la base de la unidad social, cada integrante de la familia desempeña un rol ya sea que este determinado por la edad, por su condición o por el sexo de la persona, pero la primacía hacia el trabajo adulto es la que determina la vida, la forma de socializar, las creencias de los padres y las actividades que se realizan en el día a día (De León Pasquel, 2010, pág. 17).

Las actividades pueden girar en torno a las necesidades del trabajo inmediatas⁴ de la familia y/o a la participación de la familia en cuestiones comunitarias⁵, de tal modo, las y los niños desde pequeños están aprendiendo a participar, ayudan en las actividades sociales⁶.

Su nivel de participación va dependiendo de las competencias adquiridas, para al final, aprovechar tanto los recursos culturales como los recursos naturales, estos últimos referentes a tener al alcance tierra y agua, lo que les ha permitido por años desarrollar una serie de conocimientos y prácticas en relación con el

⁴ Estas actividades pueden ser desde ir a dar un recado a otra persona, cuidar a los animales como gallinas, guajolotes, pollos; ir a comprar algo a la tienda, hacer un mandado, ayudar en el campo.

⁵ Suzanne Gaskins hizo un trabajo de campo con niño de un pueblo maya y encuentra que en este tipo de culturas provenientes de las culturas precolombinas los niños tienen formas de participar en la vida diaria y que mucho de ello tiene que ver con sus principios culturales y de aprendizaje.

⁶ Algunas por ejemplo son: limpiar los manantiales, participan en los grupos musicales para tocar en eventos, participan de diferentes maneras en las fiestas de la comunidad, ayudan en la reforestación del monte, participan en faenas comunitarias, crean grupos de coro cantando en lengua náhuatl.



aprovechamiento de los recursos que surgen de estos dos elementos y se han vuelto expertos tanto en la producción de hortalizas, en la elaboración de arreglos florales, en la elaboración de figuras de varilla, en la cosecha de semillas y en la recolección de hongos, así como del aprovechamiento de las plantas medicinales.

Vivienda

En cuanto a sus hogares, las viviendas son en su mayoría hechas de tabique con loza, quedan muy pocas hechas de adobe; y unas que otras aún tienen su cocina de humo, además en el traspatio aún podemos encontrar animales como: gallinas, gallos, guajolotes, borregos, cerdos y burros, que se pueden encontrar al cuidado de las y los niños y de las mujeres, mientras que el cuidado de las vacas, caballos y mulas la realizan aún los jóvenes y hombres adultos. Algunas casas aún cuentan con un temazcal y un horno de pan. Parte de los ejidos con los que cuenta la comunidad pertenecieron por algún tiempo a la hacienda de Chapingo (donde se sembraba maíz y trigo) y las tierras que están más arriba no pertenecieron a esta hacienda, así que la gente aprovechó la agricultura de temporal para sembrar maíz, trigo, haba, cebada, frijol, papa y ayecote, y algunas veces avena y lenteja⁷.



Traspatio de una casa
Santa Catarina del Monte
Manuel Escamilla Melchor, 2013

Por las condiciones naturales que existen en esta región se ha podido cultivar⁸ las semillas ya mencionas, así como algunos árboles frutales, plantas medicinales, flores y hortalizas. Los cultivos son de temporal y riego, la clave para este último

⁷ Información obtenida a partir de una entrevista personal realizada al señor Juan Reyes Elizalde el día 22 de febrero de 2023.

⁸ En estos últimos años el nivel de cultivo ha disminuido pues entre los ejidatarios y comuneros y se comenta que solo la mitad de ellos sembró maíz para autoconsumo o intercambio. De la misma manera, algunas señoras comentan que antes se sembraba mucho el trigo pero que ahora lo compran por ser más barato, del cual elaboran diferentes alimentos.



son los manantiales, donde se utiliza un sistema de regadío que permite que, en verano se dé el maíz y en invierno el trigo y cebada. A partir de la década de los 40's el trabajo asalariado se volvió importante, pues el desarrollo amplio de las actividades en torno al cultivo de flor, venta de plantas medicinales y frutales tuvo muy buena aceptación en el área de la Ciudad de México, principalmente en mercados.

Existen varias comunidades alrededor de Santa Catarina con las que se ha dado una relación estrecha, pero las de San Miguel Tlaixpan y San Nicolás Tlaminca son importantes por la cuestión del aprovechamiento del suelo y la construcción de los acueductos⁹ que servía para mandar agua a varias comunidades de Texcoco, así también era lugar de vivienda del Tlatoani Nezahualcóyotl (Martínez, 1972, págs.

39-42), situación que permitió tener un conocimiento muy amplio en el uso de la tierra y aprovechamiento de las plantas frutales y las medicinales. En los escritos de Juan Bautista (Pomar, 1582, pág. 404), se menciona que los habitantes de estos lugares eran muy virtuosos, vasallos de buenas costumbres y modos honestos de vivir, de los cuales la siembra y el cuidado de la tierra eran parte de sus buenas costumbres. En la comunidad de



A punto de comer
Santa Catarina del Monte
Manuel Escamilla Melchor. 2014

San Miguel Tlaixpan, las frutas que más se dan son: aguacate, manzana, durazno, pera, membrillo y chabacano, árboles frutales que se introdujeron en la época de la colonia, así como el tejocote, considerada como fruto local. Tlaixpan ha sido por mucho tiempo importante, tanto de manera cultural como natural ya sea para términos históricos de Texcoco y como zona de producción de diferentes recursos

⁹ Miguel León Portilla en su libro "De Teotihuacán a los aztecas" narra cómo en Tezcutzingo tenía su palacio y su baño, cuenta también que se interesó por la religión, las artes, la astronomía y era un sabio administrador de su reino.



alimenticios además de estar cerca de Santa Catarina del Monte; como dato histórico, las señoras mayores de Santa Catarina cuentan que la gente de Tlaminca las contrataba para preparar la comida en las fiestas¹⁰, este testimonio nos indica el valor y reconocimiento que gente de otros pueblos ha tenido con respecto a la manera que las mujeres de Santa Catarina preparan y cocinan sus alimentos.

En general el agua ha sido la base fundamental para casi todas las actividades y prácticas de la gente, no solo de esta región, sino de toda Mesoamérica (R. Wolf, 1967, págs. 23-25), a partir de este elemento, hacia el año 1400 A.C. el cultivo¹¹ se vuelve en un aspecto esencial de la existencia, pero se puede decir que Santa Catarina es una comunidad que existe y se origina por el elemento del agua, pues representa la fuente de vida, es el elemento que provee a la tierra, sin ella no se cultivaría nada, y además es un lugar con varios manantiales, por lo que el agua es sagrada para los habitantes de este pueblo. Jeffrey (Parsons, 2023, págs. 515-527) explica que las condiciones ambientales en la cuenca de México han estado a favor de la economía agrícola basada en el maíz ya que en verano es cuando llueve más, esto resulta en una buena temperatura y bastante agua para el maíz.



Variedades de maíz
Santa Catarina del Monte
Manuel Escamilla Melchor, 2014

Por otra parte, Pomar (Pomar, 1975) menciona que en esa región había semillas como: el maíz blanco, maíz negro, maíz colorado y maíz amarillo, así como frijoles de muchos géneros y colores, chíá, ahuate, calabazas, chayote, cebollitas, berros, verdolagas, jitomate, manzanos, moras negras y tunas. También había productos

¹⁰ Este dato se obtuvo a partir de las entrevistas que se hicieron en campo con las mujeres de Santa Catarina del Monte.

¹¹ Los principales instrumentos empleados en el cultivo eran el hacha de piedra, la coa.



de otras regiones, pero se utilizaban por las necesidades de los grupos étnicos existentes. En el lago de Texcoco se realizaba la pesca, la colecta de larvas de insectos, la extracción del salitre, utilizado como sal y la cacería de aves acuáticas, pero después de la invasión de los españoles, muchas de las grandes ciudades prehispánicas de la Cuenca de México¹² fueron destruidas, los lagos disminuyeron por los asentamientos humanos y la deforestación de la Cuenca¹³. Se tuvo la necesidad de construir más diques¹⁴ para el mantenimiento y balance del agua, pero las inundaciones continuaron, por lo que para aproximadamente el año 1600 se propone crear un gran canal de desagüe y es hasta el año 1900 donde Porfirio Díaz inaugura oficialmente la obra (Levi Lattes, 1988, págs. 60-68).

Estos grandes acontecimientos hicieron de un lago fértil, nutrido de especies (Gudiño, 2014) como: el pez mezclapique; como anfibios; aves¹⁵ como el ganso, el flamingo blanco y las grullas; reptiles y mamíferos, en un lago artificial llamado Nabor Carrillo, contenedor de aguas negras, presto para la caza, lo que provocó con el paso de los años la extinción de varias especies (Ciencia, 2019).



Terrenos de la comunidad
Santa Catarina del Monte
Manuel Escamilla Melchor. 2014

La gente del México antiguo sufrió cambios en su forma de vida, muchos fueron desplazados de su lugar de vivienda, la que tuvo oportunidad se introdujo en los

¹² La Cuenca de México para el siglo XV estaba dividida en seis lagos: el de Texcoco, el de Chalco, el de Xochimilco, el de Xaltocán, el de San Cristóbal y el de Zumpango.

¹³ Otra causa natural que provocó la disminución del lago fue la erupción de un volcán que provocó la filtración del agua.

¹⁴ Conocidos también como albarradones, son obras hidráulicas que permiten controlar el paso del agua de los lagos y evitar inundaciones; ya en año 1449 en el reinado de Moctezuma se habla de una primera inundación la cual fue reparada con ayuda de Nezahualcōyotl.

¹⁵ Algunos otro como el pato bocón, el payasito, el cuaresmeño, golondrino, calvo, chalcuán, panadero, pinto, cuchara, canela, coyota, chichito, charreteros, arcoíris, pato cabeza roja, coacaxtle, boludo, cabezón, chillón, tepalcate y caperuza.



lugares de más difícil acceso, algunos de estos cerros y montes. Varias prácticas ancestrales dejaron de realizarse, mucho se perdió, pero también mucho se resguardó, este es el caso de Santa Catarina del Monte, que por años ha mantenido algunas prácticas tradicionales, así como algunos conocimientos ancestrales, los cuales estuvieron en manos de los más sabios, por ejemplo, el uso de las plantas como medio de curación, la recolecta de hongos, de hierbas silvestres e insectos comestibles como medio de autoconsumo.

Para el caso de Santa Catarina, las cuestiones en relación con la agricultura se ha modificado tanto por cuestiones de clima como de intereses económicos; es de mencionar que no hay venta de terrenos para gente de fuera, el derecho de tenerlos está implícitamente relacionado con los parentescos que se puedan dar pero en relación con la gente que ya vive ahí, a partir de este derecho a pertenecer a la comunidad también se crean obligaciones basadas en cubrir diferentes cargos, en la participación de eventos comunitarios, el cuidado de los manantiales, en pagar las cuotas para tener el derecho a recibir agua, en las realización de faenas, entre otras.

En relación con los recursos alimenticios, primeramente el maíz, como medio de consumo básico, era almacenado en un cuarto de la casa, ya para después de la invasión europea y la introducción de nuevos alimentos, como por ejemplo, el trigo, también se almacenaba o era directamente usado en la cocina, dependiendo de las necesidades de la gente, también hubo un momento histórico en que había una mayor producción del trigo lo que generaba más abastecimiento de alimento para producirlo rápidamente en comida; la cebada se ocupaba al principio para producir alimentos, pero con el tiempo se ocupó para el



Algunas semillas almacenadas en canastas o recipientes de plástico
Santa Catarina del Monte
Manuel Escamilla Melchor. 2014



forraje de los animales (borregos y puercos). En cuanto a las plantas y árboles frutales, los más tradicionales son la pera, el capulín, el tejocote, la manzana, chabacano, el maguey y el nopal¹⁶. La hoja de capulín se usa para el temascal, las hojas del tejocote son para usos medicinales, del maguey se extrae el aguamiel para hacer el pulque y la manzana es para uso doméstico o comercial (Rodrigo, 1993, pág. 45).

En esta región el *tlatoani* Netzahualcóyotl creó reglamentos con todo lo relacionado al agua, a la forma de vivir y al derecho que tenían los nahuas respecto a este preciado líquido (Palerm Viqueira, 1995, págs. 163-168), gracias a ellos, las comunidades indígenas cercanas han podido mantener una relación entre la naturaleza y los seres humanos, el respeto y el agradecimiento son elementos fundamentales para vivir armónicamente con la tierra. Por lo que, el uso del sistema de riego ha sido una de sus principales actividades desde sus orígenes (González Rodrigo, 1993, págs. 23-25), lo que ha permitido desarrollar varias actividades económicas las cuales se mencionaran en el capítulo 3.

Santa Catarina del Monte es autónoma en cuestiones de regadío y el control de los arroyos (Palerm Viqueira, 1993, págs. 56, 95). El agua de los manantiales está al cuidado de representantes o comités de la comunidad. Cada manantial tiene un comité, encargado del cuidado de los mismos. Entre los comité y la comunidad, se encargan de organizar la fiesta de Apantla (los canales), qué es una práctica prehispánica en la que se agradece a los guardianes del agua, se hace petición de lluvia y se da ofrenda como parte de la reciprocidad que existe en las comunidades indígena; unida al sistema de



Brotando el manantial
Santa Catarina del Monte
Manuel Escamilla Melchor. 2014

¹⁶ Información obtenida a partir de la entrevista que se le hizo al señor Juan Reyes Elizalde.



riego, esta festividad puede ser entre febrero y marzo, dependiendo de cuándo es la semana santa, pasando el miércoles de ceniza se cuentan dos semanas y el siguiente lunes se realiza la fiesta; se celebra la limpia de los caños y se hace la petición de lluvias para las cosechas próximas. En esta fiesta se lleva una ofrenda, que se vuelve sagrada al momento de llevarla a misa. La ofrenda consta de velas, incienso, utensilios de comida, pequeños muebles, flores y comida, algunas cosas se compran fuera de la comunidad, como son las veladoras, el incienso, otros elementos ofrendados son producidos y/o elaborados por la misma gente, como es el caso de las flores o la comida, la cual es de la región generalmente, todo ello ofrendado es espacios sagrados.



Ofrenda al agua
Santa Catarina del Monte
Patricia Mejía Periodista
<https://www.facebook.com/profile.php?id=100077657537063>

También hay varias fiestas comunitarias que se realizan a lo largo del año, cada una de ellas dedicadas a alguien en particular; estos eventos son los que propician que la gente conviva y busque formas de relacionarse, estas son prácticas comunitarias que permiten integrar a la comunidad tanto por las cuestiones de organización, de cargos, de deberes, de obligaciones entre las cuales sobresale la elaboración de la comida, parte primordial para una buena convivencia entre los catarinos (una forma de identificarse entre las personas de la comunidad).

Tanto la mujer como el hombre se ocupan de cargos indispensables para el sustento base del mantenimiento de la vida y de la familia: vestirse, tener vivienda, tener un ingreso económico, mantener un equilibrio con la naturaleza, alimentarse, son algunos de ellos. Este panorama general de la comunidad muestra cómo se vive en Santa Catarina del Monte y, nos deja entre ver como son algunas de sus actividades.



El presente trabajo se centrará en desarrollar la manera en cómo se transmite y reproduce la forma de alimentarse entre las familias de Santa Catarina, es por ello que a continuación se mencionan los objetivos que tienen como interés: identificar, conocer, comprender, detallar y buscar fortalecer las diferentes prácticas que giran en torno a la alimentación, así como plasmar temas de desarrollo a partir de este trabajo que sirvan como referente y base para próximas investigaciones, o desarrollo de temas en el aula, y sobre todo a nivel comunitario como lo es fortalecer la identidad, el valor nutricional, el valor cultural de lo que implica tener una alimentación sana y preparándola a la manera tradicional.



Objetivos

Con base en la información obtenida en la investigación de campo que se realizó en la comunidad de Santa Catarina se plantean los siguientes objetivos de estudio a fin de desarrollar cada uno de estos temas en el presente trabajo:

- ❖ Conocer cuál es la concepción que tienen las personas de la comunidad con respecto a la alimentación tradicional a fin de comprender los motivos por los que las personas mayores la consideraban mejor y en contraposición con lo que las y los jóvenes dice y piensan pues en voces de los adultos se manifiesta un rechazo, el desconocimiento tanto de las propiedades saludables como de lo que implica ser parte de una comunidad indígena que tiene tradiciones y prácticas alimenticias propias, lo que puede conllevar a la pérdida paulatina de este conocimiento así como también hacer que se deje del lado lo propio¹⁷ para darle entrada a la nueva forma de comer llamada comida rápida¹⁸ que rompe con el esquema económico, social y cultural que las comunidades indígenas que por décadas han mantenido.
- ❖ Describir cuáles son las actividades y prácticas que cada integrante de la familia realiza para lograr obtener recursos alimenticios tanto de animales, plantas, semillas, árboles frutales de tal manera que se comprenda como dentro de esta transmisión de saberes hay un sinfín de conocimientos y ciencia; que se reconozca que existen modelos de vida particulares que sirven para darle armonía a la comunidad tanto de manera social, cultural, económica y sobre todo una relación de armonía, respeto y agradecimiento a la madre tierra y las deidades que habitan en los manantiales, pues son los que le dan vida a la comunidad.

¹⁷ Haciendo referencia a la cuestión de los alimentos que ellos por años han producido y que son parte de la vida diaria.

¹⁸ De la cual mucho está elaborada con grasas, de manera procesados, enlatada, con gran cantidad de químicos que afectan la salud de las personas.



- ❖ Dar a conocer las condiciones naturales de la comunidad para comprender cuales son las épocas de cultivo y de reproducción de la flora y fauna, para la obtención de los diferentes recursos alimenticios y con ello aprovechar de mejor manera la producción de los mismos, a fin de revalorar los alimentos básicos de consumo a nivel local, con lo que se cubrirían de mejor manera tanto los aspectos nutricionales como los hábitos alimenticios de la comunidad.
- ❖ Dar a conocer la importancia que tienen las tradiciones y prácticas ancestrales de la comunidad específicamente relacionado con la comida, pues está además de alimentar diariamente a las personas obtiene el rol de ser ofrenda tanto para cuestiones sagradas, para ceremonias, rituales y fiestas; a través de ello crear mayor conciencia principalmente con las nuevas generaciones de lo que implica dejar de practicarlas pues se estaría perdiendo parte de su cultura e identidad.
- ❖ Reconocer los saberes tradicionales que las mujeres de la comunidad tienen con relación a las prácticas alimenticias y mostrar un ejemplo de cómo se ha implementado dicha práctica en el medio escolar y cuáles han sido sus beneficios tanto sociales, económicos y culturales. Por medio de este ejemplo se pueden dar propuestas para crear programas sociales y culturales a nivel local para reforzar está práctica con las nuevas generaciones, así también para trabajarlo como tema de estudio en las escuelas y aún mejor realizar comedores escolares donde se preparen alimentos locales y tradicionales que además de nutrirlos les creará conciencia del valor de lo propio y a través de ello trabajar el tema de identidad para reforzar su seguridad y valor de su cultura.



- ❖ Sensibilizar a las instituciones gubernamentales, públicas, ONG's, encargadas de la alimentación de las personas a que consideren propuestas diferentes, como lo es Santa Catarina del Monte, en donde su alimentación básica de antes se regía por una cantidad de semillas provenientes de sus propios cultivos así como del aprovechamiento de los propios recursos naturales como los hongos, plantas medicinales, frutas locales y que generaban buenos hábitos de consumo y un mejor nivel de salud evitando enfermedades como la obesidad, la diabetes y el cáncer.



Metodología

Antes de tomar la decisión del tema que se quería trabajar, en el séptimo semestre de la carrera de Educación Indígena, la maestra Cecilia Salomé Navia Antezana nos pidió realizar un esquema sobre qué tema nos interesaba para trabajo de tesis, así como empezar a realizar la búsqueda de autores que le dieran sustento a la investigación. A partir de ello se realizó un cronograma de actividades en el cual se marcaban fechas propuestas para los avances en cuanto a la investigación. Al mismo tiempo la Universidad Pedagógica Nacional nos permitió ir a una práctica de campo en la comunidad donde se quería realizar el trabajo, en este caso, Santa Catarina del Monte, para recabar la máxima información a fin de contar con todo el material para la elaboración del trabajo.

Por mi parte al realizar mi cronograma de actividades para la práctica de campo analicé primero con qué autoridades me debería dirigir para contar con la autorización y apoyo para la investigación. Siendo así, contacte al tesorero de bienes comunales señor Salvador Clavijo¹⁹ pues anteriormente ya había contado con su apoyo para otro trabajo de investigación en el cual él participo, opinó y se retroalimentó sobre el tema abordado, al parecer esta experiencia que él tuvo al participar conmigo le dio confianza para que decidiera volver a apoyarme en esta nueva investigación.

El trabajo de campo se realizó entre el 29 de septiembre de 2014 al 10 de octubre del mismo año por lo que lo primero que hice fue buscar a el tesorero, el señor Salvador Clavijo quien muy amablemente me atendió en su oficina y le plasmé mi interés por trabajar el tema de la alimentación tradicional en su comunidad, él me platicó que ese tema sí era importante trabajarlo por la cuestión de que a las nuevas generaciones ya no les gustaba mucho comer lo de antes, además de las

¹⁹ Reconociendo el apoyo al trabajo.



propiedades nutricionales que los alimentos contienen. Le hice saber que sólo contaba con 2 semanas de trabajo de campo que la Universidad Pedagógica Nacional Ajusco me había otorgado para dicha investigación, por lo que de inmediato habló con uno de los nuevos integrantes del grupo de comuneros para plantearle mi propuesta de investigación, el señor Pedro Amador Moreno muy amablemente me atendió y de inmediato le tomo interés a mi investigación por lo que platicamos y le expuse mi necesidad e interés por platicar con mujeres mayores que prepararan su comida a la manera tradicional pues eran ellas las que tenían el conocimiento mayormente fortalecido. De inmediato me propuso a dos mujeres, una de ellas su esposa y la otra, su suegra. El señor Pedro Amador comentó que afortunadamente ellas sí seguían preparando la mayor parte de su comida a la manera tradicional. Ese mismo día el tesorero don Salvador Clavijo y el comunero don Pedro Amador me brindaron parte de su tiempo y de inmediato fuimos a hablar con su suegra. La señora Rafaela Olivares nos atendió muy amablemente y comento que ella ya casi no podía cocinar porque estaba mala de sus pies pero que sí podía platicarme de como cocinaba y además también que podía dirigir a otras mujeres para que pudieran preparar algunos alimentos.



Señora Rafaela Olivares Amador
Santa Catarina del Monte
Adriana López Ramírez, 2014



La señora Rafaela Olivares nos citó el día jueves 2 de octubre en la casa de su hija, la señora María del Carmen, esposa de don Pedro Amador. Posteriormente nos retiramos de la casa de la señora Rafaela y nos dirigimos a la delegación de Santa Catarina del Monte pues es donde están las oficinas de la mayoría de las instituciones internas de la comunidad. Ahí les platiqué de la importancia que tendría recuperar las opiniones de las y los niños de las escuelas, así como de lo que piensan las madres de familia y los directores, por ello se planteó visitar la escuela Primaria Indígena Nezahualcóyotl de la comunidad el día 30 de septiembre de 2014 y estar antes de las 8 de la mañana para hablar con el director y no interrumpir en sus horarios laborales. Después de eso, me retiré de la comunidad.

En estas pláticas que sostuve con las personas me apoye en la metodología de diálogo de saberes basado en lo que dice Fabian Moreno²⁰, indígena nonuya de Colombia, pues no se trata de decir quién sabe más sobre determinado tema sino de darle valor tanto a los conocimientos locales con los que la comunidad cuenta así como lo que puede aportar de conocimiento una persona de fuera, se trata de dialogar, en este caso yo al querer trabajar el tema de la alimentación y mostrar una mirada general y respetuosa de lo que piensa la gente mayor, así como los jóvenes y los niños y sobre esto, por medio de este trabajo, presentar el valor que tiene la alimentación tradicional para esta comunidad. A demás con el diálogo de saberes se demuestra cómo el conocimiento de las comunidades y pueblos indígenas es socialmente compartido porque está implícito en los quehaceres diarios, productivos, como es el caso de la práctica alimenticia.

El día martes 30 de septiembre del 2014 nos reunimos con el director de la Primaria Indígena Nezahualcóyotl, don Salvador y don Pedro entablaron primero una comunicación con el director Valentín Cruz Lechuga, en ella hablaron sobre el

²⁰ Fabián Moreno (Catalina Pérez, 2010, págs. 46-48) entiende que lo que interesa no es formar un concepto de diálogo de saberes sino hacer realidad el diálogo y reconocer que hay interés en ambas partes. Se debe dialogar sabiamente. Para poder dialogar o aportar tiene que haber dos conocedores. Dice que, así como los indígenas van hacia los blancos también debe de ser al revés, que los blancos vayan donde están los indígenas.



interés de trabajar en vinculación con la delegación para poder apoyarlos de mejor manera en todas las necesidades requeridas por la primaria, posteriormente hablé con el director, con quien ya en ocasiones pasadas había tenido la oportunidad de trabajar lo que permitió que hubiera más confianza para plasmar mi propuesta de trabajo. El director me dijo que el sí tenía mucho interés en continuar con el mantenimiento de una alimentación tradicional y sana y me platicó que él con apoyo de las madres de familia pusieron en la parte de atrás de la escuela un pequeño huerto donde los mismos niños cuidaban su cosecha y la utilizaban para el uso de su comedor escolar. Esta situación me interesó mucho y a la vez me sorprendió pues a la hora del recreo de los niños vi como casi todos se formaron para comer lo que se había preparado en el comedor.

También platique con los niños a lo que dijeron que ellos comían lo que en su casa o en la escuela se les preparaba porque si no su mamá los regañaba. Esta forma de comunicarme con los niños fue a través de la entrevista grupal, pues permitió encontrar iguales, similares o diferentes puntos de vista. Esta entrevista se dio de manera divertida entre los niños pues en algunas ocasiones les daba risa de lo que decían unos de otros. Las preguntas fueron muy sencillas, tales como saber si sabían hacer tortillas a mano. También se les preguntó de la manera en cómo sus madres las y los alimentan y que hacen para evitar que consuman tanto producto chatarra.



Niñas de la Primaria Indígena Nezahualcóyotl
Santa Catarina del Monte
Adriana López Ramírez, 2014

Mucho de la práctica de campo se integró por medio del método cualitativo. Esta investigación permitió producir datos descriptivos, tales como: rescatar las propias palabras de las personas con las que se platicó, a través de la conducta observable (T. D. Cook, 1982, págs. 109-113), así como de sus expresiones corporales. Por ejemplo, a la hora en que la señora Rafaela limpiaba el trigo hablaba de como antes



las mujeres lavaban en el río, cómo molían toda la comida en el metate, como ella sacaba el aguamiel para el pulque, y en su tono de voz expresaba melancolía, añoranza, de lo que ella había vivido. Así también la señora Concepción Clavijo al momento de hacer nopales con habas le contaba a otra señora cómo a su abuelita la regañaba su tío por preparar comidas que según el tío ya no se comían pero que a ella sí le gustaban y que no aprendió a preparar; en sus expresiones la señora Concepción reflejaba extrañeza por lo que su tío pensaba a cerca de los alimentos tradicionales y a la vez ella reflexionaba sobre lo que antes se preparaba y en la actualidad ya no. En estos casos en los que las mujeres hablaban me sirvió de mucho grabar videos para capturar sus tipos de expresiones y a partir de sus testimonios orales poder sistematizar la información y encontrar categorías que indicaran la importancia del tema y todo lo que conlleva.



Nopales con habas
Santa Catarina del Monte
Manuel Escamilla Melchor. 2014

Las técnicas que me sirvieron para poder recabar información en la práctica de campo, fueron:

1. Conversación directa: Esta fue una de las primeras técnicas que se llevó a cabo. Al inicio de la investigación se habló con autoridades de diferentes sectores de la población. Se habló de la necesidad de recuperar fortalecer la alimentación tradicional de la comunidad y posteriormente se buscó a personas conocedoras de la cultura y de la práctica ancestral alimentaria. Se entabló una conversación principalmente con tres mujeres mayores de edad.

En este caso, se habló de su contexto, de su cultura, de la misma manera las y los entrevistados hablaron de las inconformidades que tienen con el tipo de alimentación que se está llevando en la actualidad y la necesidad de



proponer soluciones. Las y los entrevistados dialogaron acerca de lo que ellas y ellos conocen e intercambiaron su conocimiento al cocinar algunos alimentos tradicionales para poder grabarlos y poder documentar esa información. Así también, reconocieron que esta problemática necesita ayuda de otros agentes, tanto internos como externos. Se dio una relación recíproca. Al momento de crear un diálogo con las otras personas se pudo comprender su situación y su necesidad, por ello se dejó que las personas hablaran de lo que ellos consideraron que era importante y se le dio valor a su palabra²¹, tal como lo maneja Jerome (Bruner, 2003, págs. 29-32) en su libro: La fábrica de historias, mencionando que el tipo de narrativa que una persona maneja permite interpretar quienes somos, cómo es el mundo, y en que nos diferenciamos del mismo y, es que si hay algo muy importante en las comunidades indígenas es la transmisión oral, la cual, los ha hecho experto en narrar sucesos y transmitirlos de generación en generación.

2. Observación participante: Esta se realizó principalmente cuando las mujeres mayores prepararon tortilla hechas a mano en sus casas y me hicieron la invitación a participar en la preparación de dicho alimento. En esta situación, las señoras me decían que no importaba si sabía o no hacer tortillas, que lo intentara pues todas habían empezado así y que a veces quedaban redondas, otras gordas, o sin forma, pero lo importante era que se cocieran y se pudieran comer pues antes era de lo poco que había.

3. Diario de campo: El diario de campo se realizó las tardes después de llegar hacer el trabajo de campo, se fue organizando la manera en qué y cómo se trabajarían los demás días. En este se plasmaron los acontecimientos importantes y sobre todo los avances realizados día a día para

²¹ Haciendo hincapié en lo que dice Bruner, que habría que comprender desde que punto de vista o que mirada tienen las personas que hablan sobre sus necesidades y preocupaciones sobre la alimentación y hay que considerar igual que el tipo de relato que la gente nos da, lo marca tanto la situación descrita como su resolución, tal como refiere Bruner; se cuenta un relato con la finalidad de prevenir un suceso con mucha más frecuencia, en este caso cuando hablaron de su forma de alimentarse.



posteriormente poder hacer el trabajo de sistematización. También sirvió para decirle a don Salvador Clavijo que días iría con determinadas personas y que otros días realizaríamos determinadas actividades.

4. Recorridos de campo: Los recorridos se realizaron en todo momento con las autoridades de Bienes Comunales de Santa Catarina. Estos fueron hechos en dos casas de mujeres que aún tienen formas propias de cocinar, así como en la escuela Primaria Indígena Nezahualcóyotl. En una de las casas se observó cómo es una cocina de humo, cómo ponen su leña, donde almacenan las semillas, así como de la recolección de algunos elementos que tienen en su traspatio y les sirve para completar la preparación de sus alimentos. Por ejemplo, en la escuela se visitó el huerto, vi cómo está organizado su siembra, y cómo le ponen nombres para identificar lo que uno puede encontrar ahí.
5. Entrevista a profundidad: Se realizó tanto con algunas mujeres de la comunidad, así como de las señoras que están en el comedor de la escuela Primaria Indígena Nezahualcóyotl, está última con autorización y apoyo del director Valentín Cruz Lechuga, la finalidad fue tener otra mirada de cómo es la alimentación en la actualidad, principalmente en las niñas y los niños del medio escolar.

En cuanto a los instrumentos de investigación se hizo uso de la fotografía y la grabación de videos. Está permitió recoger datos importantes que después se sistematizaron y se tomaron como referencia para sustentar el trabajo de investigación. La foto la utilice para dar muestra de los espacios que se visitó, de las personas con las que se trabajó y de mostrar como son los espacios donde preparan sus alimentos. El video me sirvió para sistematizar toda la información a fin de no olvidar nada relevante tanto para la comunidad como para detectar hallazgos que pueden incidir en propuestas o en temas de interés público.



Para darle continuidad al tema, a continuación, se presenta el capítulo 1 en donde hablo de cómo era la alimentación en la época prehispánica y qué consumía la gente de esta zona, posteriormente, trabajo el Marco Teórico en el capítulo 2, donde hago un sustento teórico para indicar la importancia que el tema tiene y cómo muchos autores han trabajado conceptos que aportan fortaleza y valor a este trabajo de investigación.



CAPÍTULO 1

1.1 La alimentación prehispánica en la región de Texcoco

Texcoco desde la época prehispánica hasta la actualidad ha estado en un proceso de aculturación y mestizaje. En la lámina 1 del mapa Quinatzin, se encuentra una imagen que es explicada como: “Las semillas sembradas en el nicho de la tuza generaron la caña de maíz y el jilote” (Noguez, 2011, págs. 38-44), la agricultura aparece enfatizada mediante una coloreada planta de maíz de gran tamaño, en cuya base aparece una tuza. En la lámina se pueden encontrar unos escritos junto a las imágenes del códice, en ella se encuentra anotada la importancia del descubrimiento de la cocción de los alimentos y la elaboración de tamales y atole como consecuencia del contacto con los personajes de origen tolteca.



Mapa Quinatzin, láms. 1
Bibliothèque nationale de France, Paris.
REPROGRAFÍAS: MARCO ANTONIO PACHECO / RAÍCES

Así también, en la lámina III del códice Xólotl se puede apreciar una imagen donde se ve cercados para la caza y la manera de sembrar. Pomar menciona que la gente de Texcoco no consumía sal:



“... No tienen salinas naturales, sino que la sal que gastan y de que usan es de panes y sacada por artificio de ciertas tierras salitrales que se cría en algunas partes de la rivera de la laguna...” (García, POMAR, & ZURITA, 1891, pág. 43).

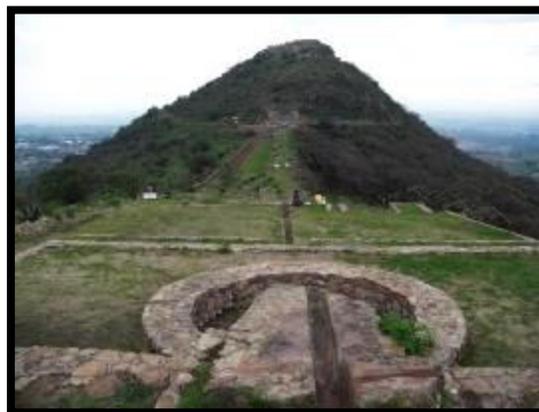
Un estudio arqueozoológico ²² hecho a los restos óseos de animales en excavaciones arqueológicas en el sur del cerro de los melones, mostró qué comían la gente de ese lugar. Estos restos se encontraron en un predio de la Calle Olivo en Texcoco, Estado de México. Por las características del lugar, se le reconoció como parte de un complejo residencial, que era ocupado por gobernantes de Texcoco en los siglos XV y XVI (Krickeberg, 1961, págs. 41-53).

En las excavaciones se encontraron restos de cerámica, de carbón y de huesos, considerados como parte de un basurero doméstico. Los huesos fueron llevados al Laboratorio de Paleozoología del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México (Azúa, 2001, pág. 60). De los 143 huesos, el 97%, o sea, 139 huesos pertenecieron a la especie del guajolote doméstico, los otros cuatro los identificaron como restos de venado de cola blanca. Un dato importante de dicha investigación indica que se encontraron dos tipos de basura, una que indicaba era de los gobernantes de Texcoco, sus mujeres y sus aliados por haber en su mayoría huesos de pechuga, muslo y pierna, mientras que en la basura de la servidumbre había huesos de huacales, rabadillas, cabezas y patas. Sahagún escribió que el guajolote para los mexicas era un ave doméstica universalmente conocida, su carne se consideraba como muy buena, una de las mejores. Los nutrientes que proporcionaba este animal doméstico eran suficientes para alimentar a toda la población que vivió durante estos siglos. El estudio realizado por la UNAM, permite conocer algunos datos respecto a los hábitos alimenticios de los líderes de Texcoco en el Posclásico tardío, entre ellos Netzahualcóyotl, (que nació en el año 1402 y falleció en el año 1472 siendo el

²² O también conocida como zooarqueología es una de las ciencias auxiliares de la Arqueología, cuyo cometido es estudiar los restos óseos animales recuperados de los yacimientos arqueológicos, en México el profesor Oscar J. Polaco, fue un investigador del INAH que trabajó el desarrollo de la arqueozoología por más de 30 años.



máximo representante de la zona de Texcoco, que además creó un centro botánico en el que tenía plantas medicinales, comestibles, para el uso del baño y para la decoración del lugar, ubicado en el cerro de Tezcutzingo), encontrando al guajolote doméstico como una parte importante de su dieta. Es de mencionar que, en esta región conocida como el Acolhuacan, Miguel A. Medina a través de una investigación de tipo arquitectónico que realizó en el año de 1997, en la región de lo que fuera el señorío de Netzahualcóyotl, manifiesta que por el tipo y diseño de construcción que existió en el cerro de Tetzcutzinco, habría podido llegar a tener entre su población quizás al mayor acervo de talento humano para el trabajo, que *“eran en su mayoría orfebres, artesanos, agricultores, jardineros y habilísimos constructores hidráulicos, talladores de roca, modeladores de argamasa, estucadores, pintores y artistas plumarios”* (Medina, 1997, pág. 26).



Cerro de Tezcutzingo
San Dieguito Xochimanca
Adriana López Ramírez, 2011

Juan Bautista Pomar, quien fuera nieto de Netzahualcóyotl, por su parte, también narra acerca de lo que comían y bebían los grandes señores, entre ellos, Nezahualcoyotzin y su hijo Nezahualpiltzintli, y menciona que su alimentación no era nada ostentosa:

“No pasaba de gallinas, conejos, o venados, o aves salvajes, asado y cocido (todo), y pan de maíz y ají (chile), tenido por principal apetito. Y la del (pueblo) común era mucho menos, porque caza no la alcanzaban, y cuando comían gallina era por fiesta y regocijo. Comían dos veces al día, una en la mañana y otra a la tarde. Su bebida de los poderosos era cacao y por regalo, bebían pinole, hecho de chian, una semilla muy menuda, muy fresa y de mucha sustancia. Y de éstas usaban los plebeyos comúnmente porque la cogían en sus sementeras” (Villar, 1966, pág. 407).



Gracias a estos escritos antiguos podemos tener una guía que nos indica que la alimentación que tenían las personas en la época prehispánica se basaba principalmente en productos y animales que se encontraban en esa misma región, y un poco más de los tributos que recibían de otros señoríos.

Cuando los chichimecas se asentaron en la región del Acolhuacan, realizaron una serie de reglas y normas por las cuales todos los habitantes debían de cumplir, entre ellas los mismos gobernantes y sus descendientes, lo que permitió vivir con buenas costumbres y de manera recta y justa, a tal grado que gente de otras regiones les tenía mucho respeto, tanto que hasta sus vasallos daban la vida por los gobernantes en servicio de señal de amor²³. Dentro de las reglas de convivencia existía la de dar tributo, de ellos se dice lo siguiente:

“...Era de los frutos naturales de cada tierra, dando cada indio la parte que le cabía, conforme a la hacienda que poseía, si era mercader u oficial, y si labrador, al respecto de las tierras que labraban, de manera que tributaban tan moderado.... Los de la Costa del Mar Sur... dábanles cacao y algodón en capullo; miel blanca de abejas; ají de diferentes suertes, rodela, vestimentas y arreos de guerra. Y en cada uno de los pueblos, una gran sementera de maíz... Los de las costas del Norte daban los mismos tributos... y los pueblos y provincias más cercanas, daban su tributo en mantas, camisas, naguas muy buenas, de mucha y variedad hechuras y colores y sementeras²⁴ grandes que hacían de maíz y otras semillas...” (Pomar, 1582, pág. 43).

Después de la invasión de los españoles los nativos debieron dar un tributo real no solo en especie sino también en mano de obra (trabajo), pero con las exigencias del

²³ Pomar en su obra: “Relaciones de Texcoco y de la nueva España”, habla del origen, forma de gobierno, costumbres y muchos sucesos relacionados con Texcoco para darle cuenta a don Felipe II de la situación social y realizar una estadística para una mejor administración del mismo.

²⁴ Las sementeras son bienes de cambio, en este caso para dar tributo, que tiene un proceso biológico de crecimiento (tierra labrada y sembrada en proceso de crecimiento) en el cual se espera tener un cultivo determinado y que puede ser de maíz u otro grano (cultivo para cosecha), de verdeo y de explotación hortícola, florales y forestales.



rey, con las malas cosechas, con la pérdida de cosechas, se volvió imposible contar con el monto total de especie destinada a dar como tributo y se cambió al pago monetario. Después por órdenes de Felipe II los lugares donde se estaba generando la escasez de maíz, y otras semillas, así como animales, se les pidió su tributo en frutos. Ya para el año de 1803²⁵ se estableció que todos por igual debían pagar un real y medio.

El tributo que los indígenas de Texcoco le daban (con respeto) a sus gobernantes paso a ser una obligación establecida por las autoridades de la Nueva España, donde no se tenía ningún tipo de consideración para las personas, a excepción de unos cuantos. Como consecuencia, los gobernantes y vasallos de Texcoco dejaron de recibir tributos entre los que se contemplaban diferentes alimentos y se dejó de preparar una gran variedad de guisos ya preparados continuamente en la región.

Como se puede observar la alimentación que efectivamente era muy sencilla era bastante equilibrada y sana, pues se cubría la proteína, vitamina C, carbohidratos y la grasa necesaria para que la gente de la época viviera de manera saludable.

1.2 Incorporación de alimentos procedentes de otras tierras

Después de la llegada de los españoles, el México Prehispánico tuvo varios cambios, entre ellos el alimenticio, y no es para menos, pues tan solo en la región de Texcoco existían grandes extensiones de tierras fértiles, con grandes afluentes de agua, aptas para sembrar infinidad de alimentos originarios de otros continentes, y con gran cantidad de población indígena pues estaba el barrio de Tuzcacuaco²⁶ que serviría de mano de obra forzada para trabajar la producción de ganado ovino en principio, y posteriormente para trabajar la tierra, motivo por el que Pedro de

²⁵ Tres años antes el Virrey de la Nueva España autorizó oficialmente el pago monetario y en 1803 la Junta Suprema de Propios determinó que fuera para todos por igual.

²⁶ Perteneciente al señorío de Texcoco en el periodo del Posclásico tardío mesoamericano.



Dueñas, establece un molino²⁷ de trigo en 1585²⁸ que después fue conocido como Hacienda Molino de Flores, teniendo un fuerte proceso de aculturación, como ya lo mencioné, bastante violento en todos los aspectos, y de manera especial, muy impuesto en la alimentación, lo que dio pauta a que se pudiera producir nuevos alimentos como el trigo²⁹, cebada³⁰, papa³¹, zanahoria³², lechuga³³, col, cilantro, tomate, cebolla, toronjil, entre otros.

A partir de la imposición de estos nuevos alimentos por parte de los españoles, los hábitos alimenticios no solo de la gente de Santa Catarina del Monte sino de todas las poblaciones que estaban alrededor de la Hacienda terminaron por aceptar los alimentos introducidos por los españoles, sin embargo, las prácticas ancestrales en relación a la elaboración de alimentos nativos siguieron llevándose a cabo casi por completo, incluso, las mujeres de Santa Catarina, que estaban al frente de la elaboración de la comida, lograron hacer adaptaciones con los alimentos traídos por los españoles y le dieron formas y usos muy parecido a lo que había en el México Prehispánico, sobre todo, las comunidades de la zona de la montaña de Texcoco, entre ellas, Santa Catarina del Monte, tema que se abordara en el punto 1.4 de este capítulo, cuando hablo sobre: el trigo como parte importante de la alimentación de la comunidad en la época de la Colonia.

A continuación, se hace una lista de algunos los recursos alimenticios producidos en el campo ya sea por siembra de semillas, siembra de árboles frutales o siembra de leguminosas con lo que la región de Texcoco contaba en la época prehispánica

²⁷ Para ser considerada una propiedad como Hacienda, deben existir algunos factores idóneos, como tener dominio sobre los recursos naturales, en este caso, tierra y agua, el dominio sobre la fuerza de trabajo y el dominio sobre los mercados regionales y locales, todas ellas cubiertas por el despojo de tierras del que habían sido los indígenas de la zona.

²⁸ Archivo General de la Nación (AGN), Mercedes, vol. 13, f. 147.

²⁹ Su origen se remonta a la civilización mesopotámica, los egipcios descubrieron la fermentación del trigo.

³⁰ Considerado el cereal más antiguo que ha cultivado el hombre, originario de China, Asia, en el 2,800 A.C.

³¹ Cultivada por primera vez en el sur de Perú y el noreste de Bolivia.

³² Tiene como origen Asia.

³³ Cultivada originalmente por los antiguos egipcios.



y los que fueron introducidos por los españoles, y que dio como resultado una mezcla de alimentos en cuanto a sabores, olores, colores y consistencias:

Variedad de recursos alimenticios otorgados por el campo	
Locales	Introducidos
Información obtenida a través de entrevistas y escritos	Información de las narraciones escritas de Pomar y escritos
Aguacate	Ciruela (Cáucaso, Turquía)
Ayecote (Puebla, Oaxaca, Chiapas)	Durazno de todos los géneros (China)
Bledos o amaranto	Granadas (Persia, Babilonia, Egipto, Asia)
Calabazas dulces	Limas (Asia)
Chayote	Manzanas gordas (Asia)
Chile pasillas (Puebla)	Melocotones ³⁴ (China)
Chile verde (Puebla y Tamaulipas)	Priscos y albaricoques ³⁵ (Norte de China)
Epazote	Peras grandes (Europa y Asia)
Frijol de diferentes colores	Acelga (Mar Mediterráneo, Europa, África)
Hongos de diferentes variedades	Berros (Europa)
Nopales	Cebolla (Asia, Mediterráneo)
Quintonil (Puebla)	Chícharo (Asia)
Quelite	Cilantro (Mediterráneo)
Tequesquite (Texcoco)	Coles (Mediterráneo)
	Lechugas (Sur de Europa)
	Lengua de vaca (Europa)
	Nabos o rábanos (Europa o Asia Central)
	Perejil (Zona Mediterránea)
	Verdolaga (India, Oriente Medio, Europa)
	Yerbabuena (Europa, Asia, África)
	Zanahorias (Asia)
	Alverjón (Asia)
	Arroz (Asia)
	Avena (Asia occidental)
	Cebada (Oriente Medio)
	Garbanzo (Turquía, Siria)
	Habas (Asia y Norte de África)
	Trigo (Medio Oriente)
	Tomillo (Mediterráneo)
	Ajo (Asia)

³⁴ Variedad de durazno de tamaño grande al igual que su hueso.

³⁵ Familia de los duraznos, pero de tamaño pequeño.



Continuo con un apartado para mencionar los animales locales que se consumían entre la época prehispánica y los que fueron introducidos por los españoles.

Variedad de recursos alimenticios de origen animal	
Locales	Introducidos
Información obtenida a través de entrevistas y escritos (2014 – 2023)	Información obtenida de las narraciones escritas
Conejo de Mesoamérica	Cerdo (Europa, Asia, África)
Armadillo	Gallina (China: Tailandia)
Caracoles (molusco)	Borrego (Oriente)
Guajolote	Res (Europa, Asia y África)
Liebres de Mesoamérica	
Ardilla o chichilote (Puebla)	
Gusano de maguey	

Las diferentes combinaciones que se lograron realizar entre los diferentes recursos alimenticios dieron pauta a una gran variedad de platillos comestibles que para la época de la colonia se preparaban en la vida diaria y unos cuantos fueron elaborados para eventos, ceremonias y rituales específico. En el capítulo 3 abordaré el tema sobre los nuevos cambios que tuvo la comunidad de Santa Catarina a partir de los años 50´s en relación a la comida y, sobre todo, cómo surgen nuevas actividades económicas en el poblado lo que generó un desplazamiento en cuanto a los alimentos que consideraron por años como tradicionales porque empieza a dominar la era moderna de la ciudad de México y otros países y, empiezan a tener nuevas enfermedades relacionadas con la nueva forma de alimentarse.

Dando continuidad con los alimentos que a partir de la colonia se producían y consumían en la zona de Texcoco y las comunidades de la montaña, hago un desglose de qué nutrientes ha aportado cada uno de los alimentos, y lo divido en tres grupos, tal como lo dice la Secretaria de Salud, del gobierno de México, quien es la máxima autoridad en cuanto al tema de prevención de enfermedades y promoción de la salud en la población.



1.3 Nutrientes: alimento de dos mundos

Ahora, nos adentramos un poco a conocer los nutrientes que hay en cada uno de los alimentos que la comunidad produce y consume³⁶, y es que para el caso de muchas comunidades indígenas su alimentación se ha considerado como muy sana porque está basada en frutas, verduras y semillas, que tienen altas propiedades nutricionales tal como lo indica la Norma Oficial Mexicana³⁷.

Haciendo una clasificación más detallada encontramos que en la comunidad de Santa Catarina del Monte hay:

- **frutas:** ciruela, pera, manzana, chabacano, zapote; y verduras: acelga, berros, chícharo, col, lechuga, rábanos, que está catalogada como fibra dietética y pertenece al grupo 1, proporcionando fuentes de caroteno, de vitamina A y C, de ácido fólico que dan color y textura a los platillos;
- **los cereales como:** el maíz, trigo, avena, cebada y tubérculos como: la papa, zanahoria, ajo, que brindan fibra dietética y energía que están en el grupo 2,
- **las leguminosas:** como habas, alubias, garbanzo, alverjón, frijol y alimentos de origen animal como: la gallina, el guajolote, la leche, el queso, huevo, que proporcionan fibra y proteínas, carbohidratos, y pertenecen al grupo 3.

Estos tres grupos de alimentos los encontramos muy bien marcados en El Plato del Bien Comer tal como indica la Secretaría de Salud de México. También podemos encontrar fuentes de calcio en las tortillas de maíz nixtamalizado, en los quelites, acelgas, lengua de vaca, quintoniles, chayote, calabaza, berros, verdolagas, flor de calabaza, huauzontle, nopales, chícharo, tomate, hongos, aguacate, pepino, lechuga y más verduras de hoja verde.

³⁶ Tomando en cuenta que la comunidad a partir de los años 50's tuvo la oportunidad de tener caminos para viajar al centro de Texcoco y pudo tener acceso a otros alimentos traídos de otros lugares.

³⁷ NOM-043-SSA2-2012, Servicios Básicos de Salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria, que tiene como propósito establecer criterios generales para dar orientación alimentaria a la población en cuanto a nutrición y alimentación a lo largo de la vida.



Pero, ¿cuál es la base de la elaboración de los alimentos que existen en Santa Catarina?, antes de la introducción de la estufa de gas, la cocción se realizaba por medio de la leña, elemento que siempre ha estado al alcance de sus manos por estar cerca del bosque. La recolección de leña se ha dado por generaciones, tal como lo indica José González Rodrigo, sobre las investigaciones que realizó, encontrando que en el siglo XVIII esta comunidad se dedicaba "...al corte de madera ... y también mucho carbón que fabrican y conducen en canoas a México para su expendio..." (Cambas, 1972, pág. 230), mientras que para el siglo XX, la apertura de caminos de terracería incrementaría la demanda de carbón, leña y tejamanil, así como la demanda de hongos comestibles, plantas medicinales silvestres y el follaje de coníferas³⁸. En la actualidad, las y los niños son parte de esta práctica, y les ha servido de sustento tanto interno familiar como económico. Hoy en día, las cocinas en las casas han tenido varias transformaciones, generalmente buscando la modernidad y la facilidad de elaborar los productos, pero aun así se logran encontrar elementos aún prehispánicos en las cocinas de las mamás modernas, este tema se desarrolla en el capítulo 4, en el que desarrollo todo lo que implica cocinar a la manera tradicional.

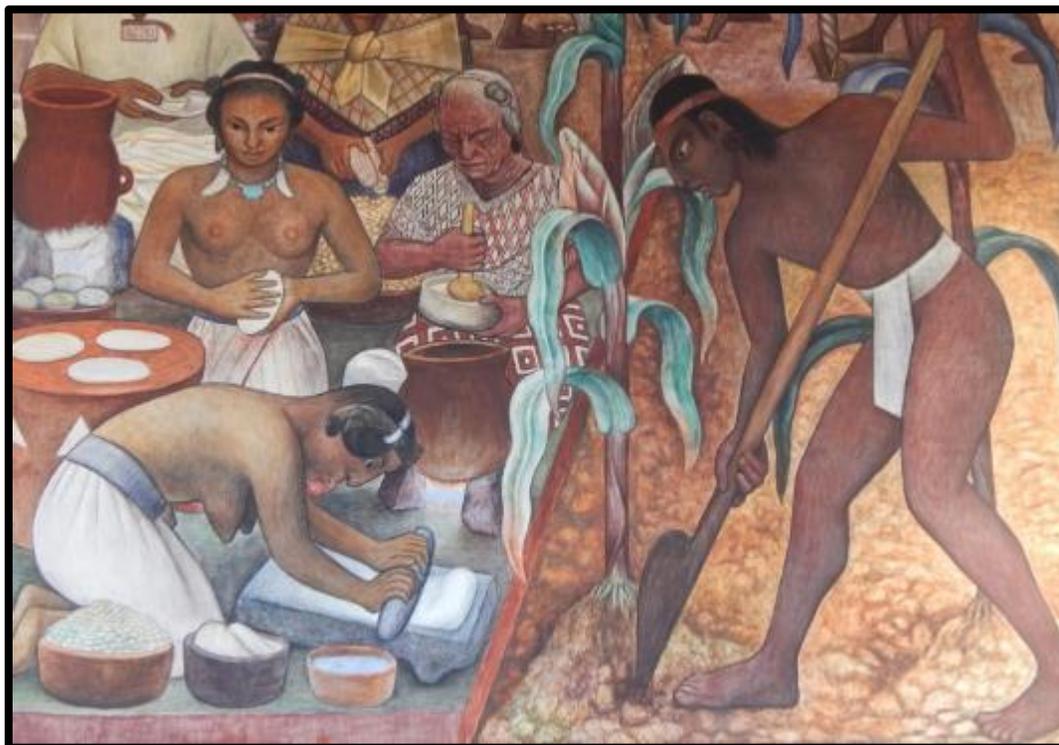
1.4 El trigo: base de la alimentación en Santa Catarina del Monte en la época de la Colonia

La alimentación ha está sujeta al entorno tanto natural como cultural de las personas. Desde las culturas ancestrales mesoamericanas la familia y la comunidad han jugado un papel importante en el desarrollo de los hábitos alimenticios. Si bien, gracias al descubrimiento del maíz, la agricultura generó desde el México antiguo hasta nuestros días gran importancia en la vida económica y alimenticia del país (Bernal, Ignacio, 1972).

³⁸ Que son árboles de pino, abetos y cedros o ramas de algunos árboles verdes, ocupados para arreglos florales y para arreglos navideños.



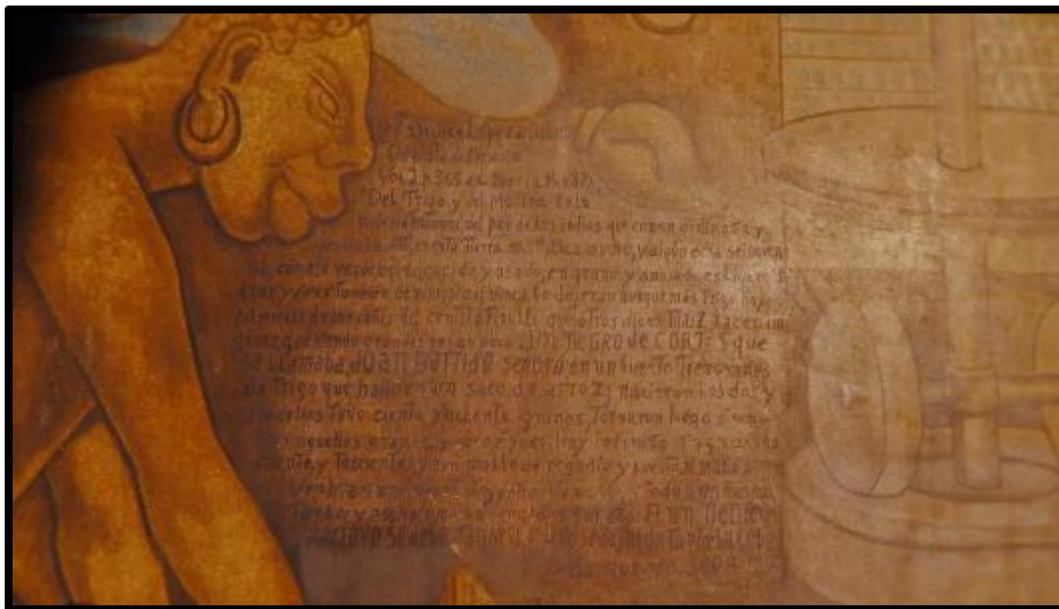
El maíz bajo el sistema de cultivo prehispánico, la milpa, se convirtió en el alimento básico³⁹ de las culturas de México, de forma tradicional se consume como tortilla, lo que le ha dado sentido a la existencia humana del indígena mesoamericano, del *hombre de maíz*.



Mural de Diego Rivera donde plasma la manera de cultivar, moler el maíz y hacer la tortilla
Palacio Nacional
Adriana López Ramírez, 2016

Pero, después, con la llegada de los españoles a México, el trigo y otros cereales traídos desde Europa, se volvieron parte importante en la alimentación de la población mexicana. A finales del siglo XVI en Texcoco las tierras del sotomontano dejaron de ser solo para la agricultura de maíz y se introdujo el cultivo de cereales.

³⁹ A pesar de que el maíz es el alimento básico de los mexicanos, su producción interna del 2013 al 2014 disminuyó, puesto que mientras en el 2013 se obtuvieron 185 mil 292 toneladas al año, en el 2014 la cosecha de otoño-invierno fue de 165 mil 930 toneladas. El INEGI indicó que en el 2014 las importaciones del maíz se dispararon al 60.9% para su consumo nacional (González G., 2014). En cuanto al municipio de Texcoco, la superficie cosechada total (hectáreas) del 2011 fue de 6581 de la cual el volumen de la producción de maíz grano fue de 2426 toneladas (INEGI, 2011).



Mural de Diego Rivera donde se narra la manera en que se produjo el trigo en Mesoamérica
Palacio Nacional
Adriana López Ramírez, 2016

Francisco López de Gómara
"Conquista de México"

Vol 2.p.365.ed.Iberia.Mex 1870.

"Del trigo y del molino". En la historia

tratamos del pan de los indios que comen ordinaria y generalmente; en esta tierra multiplica mucho y algún grano echa seiscientos, cómenlo verde, crudo, cocido y asado; en grano y amasado. Es ligero de criar y sirve también de vino; y así nunca lo dejarán, aunque más trigo haya. Del meollo de las cañas del centli o tlaulli, que otros dicen maíz, hacen imágenes, que, siendo grandes, pesan poco. Un negro de Cortés, que se llamaba, según pienso, Juan Garrido, sembró en un huerto tres granos de trigo que halló en un saco de arroz; nacieron los dos y uno de ellos tuvo ciento ochenta granos. Tornaron luego a sembrar aquellos granos y poco a poco hay infinito trigo: da uno ciento, y trescientos, y aún más lo de regadío y puesto a mano; siembra uno, siegan otro, y otro está verde, y todo a un mismo tiempo; y así, hay muchas cogidas por año. A un negro y esclavo se debe tanto bien. No se da, ni da tanto, la cebada, que yo sepa.

Pomar en sus manuscritos, menciona que los españoles establecen molinos, batanes y las primeras haciendas . A partir de la mitad el siglo XVII, las haciendas en Texcoco llevaron todo el control de la producción agrícola hasta inicios del siglo XX de las cuales se encontraron la Hacienda Grande, La Chica, Aranjó, La Blanca,



El Batán, La Hacienda de Chapingo y la Hacienda del Molino de las Flores (González Rodrigo, 1994, pág. 444).



Mural de Diego Rivera donde se ve la producción del trigo realizada por Juan Garrido
Palacio Nacional
Adriana López Ramírez, 2016

La Hacienda de Nuestra Señora de la Concepción Chapingo que se originó hacia la primera mitad del siglo XVII afecto territorialmente al pueblo de Santa Catarina del Monte pues se apropió de muchas de sus tierras. En el año de 1699 una hacienda llamada La Compañía de Jesús compró esta hacienda y tres más⁴⁰, administradas por los jesuitas hasta el año de 1767, ya para el año de 1901 en manos de Fernando González alcanzó una extensión de 15,378 hectáreas.

Dentro de las actividades económicas de esta hacienda estaba el cultivo de maíz, cebada, alverjón y el trigo, este último ya más importante que el maíz⁴¹. Para el año de 1800 la hacienda tenía producción de cereales, ganadera y pulquera (González, 1977). El costo y la disponibilidad del trigo permitieron que su siembra y cosecha se volviera accesible a la mayoría de la población. Ahora bien, estos efectos que trajo la introducción de nuevos alimentos al Nuevo Mundo, conllevó una serie de cambios tanto culturales, sociales, políticos y económico. En cuanto a los pueblos

⁴⁰ La hacienda de San Bernardino Huexotla, la de Nuestra Señora de la Soledad y la de San Pablo Nativitas que daban en total una extensión de 9800 ha.

⁴¹ En 1977 se expulsan a los Jesuitas y se hace un inventario que indica que la producción mayor es la del trigo.



prehispánicos establecidos en todo el camino de Veracruz a Tenochtitlan sufrieron el despojo de tierras, la destrucción de sus centros de poder y culto, la desintegración de su unidad familiar como centro de organización interna, entre otros, pero un cambio muy drástico fue la aceptación de nuevos alimentos, tal como el trigo en contraposición con el maíz, pues analicemos la concepción de lo que era para los nativos este alimento:

- El maíz era considerado como un don de los dioses.
- Era el alimento del que dependía la subsistencia del día a día.
- Los nativos se consideraban como los hijos del maíz.
- El maíz era el alimento de los Dioses.
- Existía una ritualidad para poder sembrar el maíz.
- El maíz es un alimento que nace de la Madre Tierra.
- El maíz usado como medicina natural.
- El maíz elaborado en diferentes guisos como medio de ofrenda.

El maíz como símbolo cultural simplemente para los mexicanos, conlleva una serie de elementos socioculturales que le dan identidad a muchos de los pueblos indígenas de México, y en este caso, para la región del Acolhuacan, llena de tierras fértiles con amplio abastecimiento de agua, con una construcción hidráulica eficiente que le daba regadío a toda la región de Texcoco, y que conllevaba a una producción eficiente del maíz y por ellos un alimentación sana, balanceada al momento de combinarlo con otros alimentos. Pero durante la incorporación de los nuevos alimentos, los pueblos del Acolhuacan sufrieron un proceso de aculturación muy lastimado por el hecho de que los españoles impusieron su alimentación por sobre la que ya existía en las culturas prehispánicas. Y es que la imposición a una nueva forma de vida y organización, se vio reflejada en una dominación cultural violenta en todos los aspectos de la vida diaria. Tan solo, la siembra de maíz se vio desplazada por la de trigo y cebada principalmente, para esta región de Texcoco, todo por mandato de la Corona española que necesitaba mayor producción de trigo



para convertirlo en harina y hacer pan, pues había que cubrir las necesidades alimenticias de los españoles, dejando de lado la de los indígenas de la zona y considerando que cada vez aumentaba la población europea y como consecuencia aumentando la demanda del trigo.

A partir del surgimiento de los molinos de trigo en México, la alimentación tanto de los nativos como los españoles se reconfiguró, tanto así que el consumo de trigo rebaso por cantidades importantes al del maíz. La mano de obra para la siembra y cosecha del trigo era hecha por personas indígenas viviendo en casos de explotación extrema, los nativos se negaban a realizar el cultivo del trigo a menos que fueran instruidos y vigilados, situación que duró hasta el siglo XVII con el apoyo de Pedro de Morales ⁴², pero que no cambió mucho la situación de despojo, de endeudamiento, la retención de salarios, la explotación de tienda de raya, el suministro de tierras y casas. Es en el año de 1609 Luis de Velasco Virrey de Nueva España reconoce a los pobladores en el caso de los de Santa Catarina del Monte como los dueños absolutos de dicho lugar y es fundada legalmente con este nombre, pero las condiciones inhumanas de trabajo a penas se empezaban a visibilizar.

Entre la época de la Colonia y la Revolución Mexicana, el trigo⁴³ tuvo un papel importante en la alimentación de Santa Catarina del Monte pues era el que tenía mayor producción en las haciendas cercanas, así como la cebada, era lo que más se comía, pero también hubo lapsos de sequía y de malos tiempos. Las personas mayores platican que ellos sufrieron en la Revolución, porque las condiciones de ese momento les impedían tener alguna cosecha, a lo que mencionan:

“Dicen que ellos (los abuelos) cuando en la revolución también sufrieron, y que iban a conseguir, aunque sea un cuartito de triguito o cebadita, pero tenían que llevar a

⁴² Notas obtenidas a partir de la publicación hecha por Rosana Espinosa Olivares sobre el tema El Molino de Tuzcacuaco.

⁴³ Su volumen de producción en el 2011 fue de 178 toneladas (SAGARPA, 2011)



un bebé para que les dieran, porque si no la persona que no llevaban bebé no les daban” (Ibídem).

La situación fue la siguiente, entre 1889 y 1890 el Gobierno de Porfirio Díaz dispuso que las tierras comunales podían dividirse, dar en porciones, o ser de propiedad privada pues la mayoría de las tierras no tenían título de propiedad y se consideraron como terrenos baldíos, por lo que las poblaciones indígenas se quedaron sin tierras. Esto provocó una gran pobreza entre las poblaciones además de que en las haciendas también sufrían de carencias. Aunado a ello, entre 1908 y 1909 hubo una gran sequía afectando a la producción agrícola. La población de Santa Catarina fue una de las principales afectadas al no contar en ese momento con grandes extensiones de tierras, no tener un pago por su trabajo en la hacienda, y no contar con ninguna otra fuente de ingreso, se vieron en la necesidad de ir a pedir algunas semillas. La narración que se mostró, nos lleva a reflexionar sobre el grado de pobreza que había en la población, y que los hacendados no tenían ningún interés en ayudar a las poblaciones aledañas, por los que los niños era el medio de sobrevivir, porque llevar a un niño a rogar por un alimento era garantía de recibir algo a cambio, como lo fue el trigo, alimentos que tuvo mayor producción en la época colonial.

De esta manera el trigo se vuelven parte fundamental de la alimentación de Santa Catarina y más cuando las tierras que les fueron arrebatadas por la hacienda de Chapingo vuelven a sus manos y aprovechan el tipo de cosecha ya establecida hasta esos momentos. Muchas de sus prácticas socioculturales empiezan a giran en torno al trigo:



Moliendo el trigo en el metate
Santa Catarina del Monte
Manuel Escamilla Melchor, 2014



“La temporada de siembra del trigo es en marzo-abril porque para junio ya está agarrando color y ya lo están cortando para el día de muertos. En esta temporada ya se limpió, nosotros antes sembrábamos mucho trigo en el monte y en este tiempo (octubre) ya lo bajaron, ya lo bajan por manojos y lo limpiaban en una era, en un patio limpio, se limpiaba si lo trillaban con los animales y se limpiaba, pues mucho trabajo no es, pero se limpiaba bien el trigo y antes” (Ibídem).

Luego así, el conocimiento que existía en torno a los diferentes preparados del maíz, lo adaptaron al de la preparación del trigo y empiezan a elaborar: el atole de trigo, tlacoyos de trigo, trigo-mole, pinole de trigo, tortillas de trigo, pozole de trigo, memelas de trigo. Cada uno de estos preparados ha llevado procesos diferentes, por ejemplo:

“El trigo así tostado es para el atole, si se lava y si se remoja es para comida. Con el trigo se hace todavía de todo, tortilla, pozole de trigo, el atole, el pinole, mole de trigo” (Ibídem).



Platos servidos con trigo-mole, salsa de molcajete y tortillas hechas a mano
Santa Catarina del Monte
Adriana López Ramírez, 2014

La cebada también llegó a prepararse en cantidad. En la actualidad, el costo de producción, la introducción de alimentos enlatados con conservador, así como la influencia del capitalismo ha hecho que las nuevas generaciones dejen a un lado lo propio, la señora Concepción platicó lo siguiente:

““El último año que vivió mi abuelita todavía hizo el pinole de cebada, bien sabroso, fui con mi abuelita y me dijo: ¡ah, qué bueno que viniste porque te voy a dar el pinole que hice, pero, ¿qué crees? Tu papá me regañó, que porque para que ando haciendo estas comidas pues si ya no se comen” (Clavijo F. Concepción, entrevista a profundidad, 2 de octubre de 2014).



La cebada se sigue produciendo, pero ya solo se ocupa para la alimentación del ganado. Estas dos narraciones de mujeres de Santa Catarina, nos abren una puerta que invita a entender, como a partir de su conocimiento con relación a la elaboración de alimentos locales, han tenido la capacidad de adaptarse a los nuevos cambios, llegando al punto de tener al trigo a la par del maíz por varias décadas consecutivas, pero que en estos momentos, el trigo se ha quedado solo en la elaboración de tortillas y pan, la cebada ya solo se ocupa para alimento de animales y, el maíz está sufriendo un desplazamiento lento pero continuo, por la introducción de la venta de comida ya hecha en fondas, la venta de comida de fuera y la comida rápida e instantánea de origen Chino y estadounidense.



Concepción Clavijo Flores
Santa Catarina del Monte
Adriana López Ramírez, 2016

Estos temas se desarrollarán en el capítulo 5 para entender cómo es que la comunidad está teniendo diferentes cambios tanto en el medio social, como el económico y cultural que influyen directamente en la elaboración y consumo de la comida.

Ahora, le damos paso al marco teórico que se aborda en el capítulo 2, que es todo el sustento teórico conceptual que le dará valor a este trabajo de investigación y que servirá para sustentar los análisis e interpretaciones de dicho trabajo.



Capítulo 2

Referente teórico conceptual

2.1 ¿Qué es cultura?

En el mundo existen diferentes culturas, cada una de ellas tiene su forma de concebir el mundo, tiene una forma de hablar y vivir la vida, en la que los individuos se identifican como parte de cierto grupo; todas ellas se rigen por principios y fundamentos que hacen que cada cultura esté en la búsqueda de mantenga vigente. En el caso de México contamos con 68 pueblos indígenas y 364 variantes lingüísticas de las cuales (INALI, 2008), el Estado de México integra 5 pueblos indígenas que son: matlatzinca, mazahua, otomí, tlahuica y náhuatl.

Estas lenguas forman parte de una cultura e identidad, e implica que tengan formas propias de organizar su vida; Tylor en su libro *Cultura Primitiva* define a la cultura como: “La cultura o civilización, en sentido etnográfico amplio, es aquel todo complejo que incluye el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, el derecho, las costumbres y cualesquiera otros hábitos y capacidades adquiridos por el hombre en cuanto miembro de la sociedad” (Edward Burnett, Tylor, 1981, pág. 19).

Una cultura organiza, interpreta y marca reglas de pensamiento de forma colectiva con respecto a todo lo que vive, siente, escucha, conoce, come, le acontece y le rodea, como es el caso de Santa Catarina del Monte, que pertenece a la cultura náhuatl de Texcoco en el Estado de México, y Anthony Giddens, quién fue un sociólogo que trabajo los temas de sociedad, cultura e individuo, dice que puede haber diferentes sociedades compuestas de individuos pero que necesariamente debe pertenecer a una cultura, porque de lo contrario no entraríamos en la concepción de que todos los humanos pertenecemos a una cultura, por lo que para Giddens, el termino de [...] cultura tiene que ver con las formas de vida de los miembros de una sociedad o de sus grupos. Incluye el modo de vestir, las costumbres matrimoniales



y la vida familiar, las pautas laborales, las ceremonias religiosas y los pasatiempos.” (Giddens, 2000, pág. 44).

Con estos dos conceptos, en los que se habla de formas de vida distinta a otras, encontramos a la comunidad de Santa Catarina del Monte, localizada en la zona de la montaña de Texcoco y se encuentra a las faldas del Monte Tláloc, que desde sus inicios su forma de vida ha estado en relación con la cantidad de lluvia y agua que cae de la Sierra Nevada, ya sea por medio de ríos o nacimientos de manantiales la comunidad siempre tiene agua, la cual es utilizada para uso comestible y para el riego de sus cosechas, y con este elemento es con el que se rige todo su componente cultural.

Esta relación tan cercana con el agua permitió que la comunidad de Santa Catarina basará parte de su cultura, sociedad y gobierno en un vínculo de identidad con este elemento de suma vitalidad como es el agua. A partir de ello se logró tener un sustento económico que lo determina la lluvia y el agua y está basado en la siembra y cosecha de algunas semillas, plantas, frutas, verduras, árboles, entre otros.

El agua fue tan importante en esta región que dieron lugar a la creación de la deidad que representa el agua, Tláloc fue llamado, y tan importante es esta deidad que el mismo monte lleva el mismo nombre, Monte Tláloc. En la punta de este majestuoso lugar crearon una zona de culto para hacer peticiones de lluvia y dar agradecimiento de tener agua, y Catarina al tener nacimientos de agua dio origen a la realización de un ritual de petición de lluvia para la temporada de cosecha de semillas que generalmente son para su consumo propio. Estos nacimientos de agua llamados manantiales están escondidos en lo profundo del bosque, llenos de árboles gigantes que hacen que el espacio sea frío, lleno de plantas silvestres. Para llegar a ellos uno debe ir caminando hacia la zona de la montaña, siguiendo una vereda que al pasar del tiempo es cada vez más notoria y más conocida por gente de fuera.



2.2 ¿Qué es un hábito alimentario?

Antes de entrar al tema de los hábitos alimentarios, se tratará el concepto de la alimentación, y primeramente la RAE nos da tres concepciones, de las cuales para este trabajo son dos la que tienen relación con lo que se pretende trabajar, el primer concepto dice que es “la acción y efecto de alimentar o alimentarse” mientras que el segundo concepto va encaminado a decir que es el “conjunto de las cosas que se toman o se proporcionan como alimento”, ambos términos nos están indicando una acción, la de ingerir algo, pero no abundan más en los detalles de lo que conlleva el término de alimentación.

La Secretaria del Medio Ambiente nos da un proceso más detallado de lo que implica la alimentación, y nos dice que “la alimentación puede considerarse como una práctica biológica, porque es indispensable para el mantenimiento de la vida, pero también como una práctica cultural e histórica, ya que las costumbres, la época y el contexto socioeconómico tienen un gran impacto en la forma en la que una comunidad se alimenta”, yo consideraría que se podría ampliar esta concepción mencionando que el contexto sociocultural, las condiciones climáticas y el interés de la persona también tienen que ver al momento de realizar esta práctica.

Ahora, como ya se ha mencionado, la alimentación está condicionada socioculturalmente, a lo que se puede decir que, entre los hábitos y capacidades que el hombre adquiere dentro de una cultura se encuentran los hábitos alimentarios definido como “El estudio de los medios por los que los individuos, o grupos de individuos, respondiendo a presiones sociales y culturales, seleccionan, consumen y utilizan porciones del conjunto de alimentos disponibles” (C. E., Guthe y Margaret Mead , 1945).

Santa Catarina está políticamente organizada desde dos ámbitos importantes: los delegados que están regidos por el ayuntamiento municipal y un sistema de cargos creado por los mismos pobladores, entre los que se encuentran los comuneros, ejidatarios y aguadores, estos últimos son los que mantienen una relación más



directa entre las personas de la comunidad con relación al uso, cuidado y mantenimiento del agua y de todo lo que pasa con los manantiales que hay dentro de su territorio. La importancia del aguador radica en que es la persona que se encarga de mandar el agua por canales a los diferentes terrenos de siembra, en los que podemos encontrar maíz, trigo, papa, frijol, haba, calabaza, alverjón y ya muy poca cebada y en algunas ocasiones avena y lenteja. Estos productos son usados para producir alimentos que son ingeridos por la población en diferentes formas o en el caso de la cebada, para alimentar animales.

En la comunidad podemos también encontrar plantas, frutas, verduras y hierbas que nacen de manera natural y que, al pasar por el proceso de la cocción, se convierten en alimento comestible, que ha servido por años para que las personas de la comunidad tengan una alimentación catalogada por algunas personas como tradicional, por el hecho que desde sus orígenes y con los cambios culturales, es lo que encontraron para comer. Esta capacidad de conocimiento que adquirieron las personas de la localidad para saber que es comible y que no, les formaron hábitos alimentarios.

2.3 El alimento como medio comunicación e identificación

El antropólogo Sydney Mintz sostiene que la alimentación es al mismo tiempo una forma de comunicarse y de identificarse con el grupo al que se pertenece, y la elección de los alimentos, en este sentido puede ser una especie de declaración de principios, a lo cual dice: “Los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen: las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidas simplemente; su consumo siempre está condicionado por el significado. Estos significados son simbólicos y se les comunica simbólicamente; también tienen sus historias. Estas son algunas de las formas en que los humanos volvemos muchísimo más complicada esta actividad ‘animal’ presuntamente simple” (Wilfred Mintz, Sidney, 2003, págs. 63-65).



Víctor Manuel Toledo nos dice que la alimentación no solo depende de cuestiones culturales, sino también depende de las áreas naturales, del clima, del espacio y del tiempo. Por lo que el que produce alimento debe saber en qué momento se produce, cómo se produce, así como para quién se produce. Para el caso de las comunidades indígenas, entre ellas Santa Catarina del Monte, las prácticas de siembra, cosecha, recolección, de diferentes productos están primeramente destinadas para el autoconsumo, después, a la venta ya sea para abastecimiento de la comunidad, de la región o, al cambio de productos de manera local. Estas formas de obtener materia prima para la elaboración de alimentos se dan casi siempre de manera colectiva y se rige por los conocimientos ancestrales de la comunidad tales como la posición del sol, las fases lunares, épocas del año y acontecimientos climáticos.

Los alimentos pueden variar de una cultura a otra, en el caso de Santa Catarina, su alimentación se ha basada principalmente en semillas⁴⁴, que al pasarla por procesos diferentes de cocción surgen una cantidad de platillos que son preparados en diferentes ocasiones, temporalidades y condiciones. Las mujeres son las que principalmente se encargan de transmitir la manera de elaborar sus alimentos, esta se ha dado de generación en generación y en cada una de estas generaciones se han dado cambios en el proceso de elaboración de sus comidas. Esta es una práctica cultural que conlleva técnicas, reglas y símbolos.

2.4 La alimentación como símbolo cultural

La elaboración de los alimentos está determinada básicamente por la cultura, las tradiciones, las creencias y los simbolismos son los que determinan qué se come,

⁴⁴ En términos agronómicos y comerciales, se conoce como semilla a toda clase de granos, frutos y estructuras más complejas (unidad semilla) que se emplean en las siembras agrícolas. La unidad semilla consiste de las siguientes estructuras: semillas verdaderas; gramíneas que producen un tipo de semilla llamada “grano” como el: maíz, trigo, avena, arroz, sorgo (flores individuales y múltiples, espiguillas, zacates); frutos secos como son: frijol, haba, papas, lenteja, alubias, chicharos, garbanzo, alfalfa, (vainas en leguminosas); frutos y medios frutos en la familia de la zanahoria; nuececillas; semillas de hierbas (en el caso de que sea considerada una planta útil para el cultivo), (Moreno M., 1984).



cómo se come, cómo se preparan, quién debe prepararlos, en dónde se adquieren los alimentos y una parte muy importante, que voy hacer antes y después de obtener un alimento y para qué o quién es ese alimento, porque ello determina la forma en que lo voy a obtener, el agradecimiento que voy a otorgar por tenerlo y sobre todo que elementos simbólicos se usaran para tener el derecho de usar ese alimento que la tierra provee.

En Santa Catarina, varias comidas preparadas para ocasiones especiales como rituales, fiestas de día de muertos conllevan una serie de simbolismos de las cuales se hablará más adelante. La palabra Symbolon significa acuerdo, encuentro, reunión, y se dice que: “es una cosa que no hace referencia a sí misma, sino que remite a otra; percibe dos elementos: el símbolo, y aquello que el símbolo significa (Joan-Carles, 1996, págs. 63-64)”.

Las culturas utilizan símbolos para interpretar su realidad. En Santa Catarina los rituales que practican conllevan conocimientos y símbolos y están determinados por su cultura, de la misma manera, algunos alimentos que se preparan para determinadas ocasiones contienen simbolismos que se dan de manera sociocultural por lo que, la existencia humana y la vida social de todas las diferentes culturas está llena de símbolos porque se dan socioculturalmente. Los símbolos nos permiten representar cosas, muchos de ellos tienen que ver la expresión de cada cultura.

Yeniffer Gómez y Eliza Velázquez (Rodríguez, 2019, pág. 3) trabajaron sobre el tema de cultura alimentaria y se basan en la interpretación que Marín, Álvarez y Rosique, la cual dice que son: “los usos, tradiciones, costumbres y elaboraciones simbólicas de los alimentos”, que se manejan en contextos particulares, y que para el resto de la población le da una forma exclusiva de identificación, y podemos mencionar un ejemplo muy claro cuando decimos que la comida tradicional mexicana es un símbolo de identidad cultural, así pasa con la comunidad de Santa Catarina, al decir, que también tienen formas propias de producir, usar, interpretar la elaboración de alimentos que le dan identidad propia, como por ejemplo, hacer



una gran cantidad de platillos tradicionales para el día de muertos, que hace referencia a que vendrán sus seres que ya fallecieron y visitaran a sus seres queridos que están en vida, y que desde el día que empiezan a llegar habrá una serie de alimentos que sirven como medio simbólico para que sepan por donde venir, para al final llegar a probar todos los alimentos servidos en una mesa especial con un sin número de elementos simbólicos que harán placentera la visita de todos sus fieles difuntos.

En términos generales, podemos decir que el hombre desde antes de nacer ya se encuentra inmerso en un universo simbólico, porque el símbolo es esencial al modo de ser de una realidad social.

2.5 Identidad cultural

Actualmente, el concepto de identidad está tomando mucha relevancia entre muchos grupos sociales y culturales, esto como consecuencia de la globalización que está arrasando con pensamientos, formas de vida y formas de organización de otras culturas. Es por ello que la búsqueda de mantener lo diferente, estar diferenciado en relación con otras culturas, en este caso, con relación a la forma de alimentación y de la identidad, han hecho que varios autores trabajen el tema de la identidad, a lo que Daniel Hiernaux en su libro, *Etnicidad y Metrópoli*, propone el planteamiento de Gilberto Giménez, quien lo define como “la identidad tiene que ver con la organización, por parte del sujeto, de las representaciones que tiene de sí mismo y de los grupos a los cuales pertenece, así como también de los otros y de sus respectivos grupos (Hiernaux, 1997-2000, pág. 333)

Esta definición se centra en las distinciones que se hacen a nivel sociocultural, ya sea en factores como el de la alimentación y el idioma que hablan, elementos que le dan identidad a una sociedad, así como en el caso de Santa Catarina del Monte al considerar que la alimentación tradicional que conservan es parte de su identidad, de sus costumbres y de su forma de vida.



El tipo de alimentación que se ha desarrolla en las comunidades indígenas ha generado identidad comunitaria local. Ésta, a la vez, les da valor a sus saberes locales, a lo tradicional ⁴⁵ y al desarrollo de la construcción colectiva del conocimiento. Para entender de mejor manera el término de saberes locales es necesario decir que se ha entendido como “las representaciones y prácticas compartidas, reproducidas informalmente, arraigadas en tradiciones particulares y circunscritas territorialmente, que involucran a su vez recursos construidos a partir de la diversidad biocultural local” (Argueta, 2009, págs. 332-333).

Enrique Leff nos da otra concepción a cerca de los saberes locales, en el cual argumenta que “los saberes y las prácticas tradicionales son parte indisociable de los valores culturales de diferentes formaciones sociales, construyendo recursos productivos para la conservación de la naturaleza y a su vez capacidades propias para la autogestión de cada comunidad” (Leff, Enrique, 2002, pág. 231)”.

De manera general, se puede decir que estos saberes locales o tradicionales son un conjunto de conocimientos que se han llevado a la práctica por años, que han pasado mínimo por cinco generaciones de familias y que se ha validado como saber local propio, a la vez que ha servido para mantener una línea de aprendizaje sobre uno o más elementos del lugar y que en la vida cotidiana se les ha dado valor, uso y respeto porque se han transmitido de generación en generación.

2.6 La ritualidad en espacios sagrados

Desde el punto de vista de la historia relacionado con la antropología, se puede llegar a entender la ritualidad como el estudio del culto prehispánico, desde esta perspectiva, la ritualidad es una de las expresiones más notable en el mundo

⁴⁵ Término basado en el libro de Emanuele Amodio “Pautas de crianza entre los pueblos indígenas de Venezuela”, pag. 462, donde especifica que el término “tradicional” puede plantearse, pero solamente en el contexto interno de cada grupo y no frente a culturas diferentes.



prehispánico. Con el paso del tiempo, estas prácticas se han logrado mantener más en espacios sagrados que están relacionados con el medio natural, para el caso de esta investigación, los manantiales es el espacio donde predomina la ritualidad. Para la gente común, está la ritualidad agrícola, en la que las deidades de la lluvia y el maíz son elementos fundamentales de ritualidad prehispánica que le dan identidad étnica a cierto grupo de personas o cultura.

Johanna Broda, menciona que el culto agrícola se encuentra en íntima relación con las manifestaciones de la naturaleza (en torno a los ciclos de cultivo del maíz y otras plantas cultivadas, el clima, las estaciones, la lluvia, el viento, las fuentes, los cerros, las cuevas, etc. (Broda, 1997, págs. 55-65), los primeros acercamientos al tema de la ritualidad se dan con la etnografía y se refuerza con la antropología procedente de Estados Unidos y Europa.

2.7 El conocimiento y los sistemas de saberes tradicionales

Argueta (Argueta Villamar, 1997), Conklin y Lévi-Strauss (Lévi-Strauss, 1972) son personajes que han trabajado en dar cuenta sobre el tema de los sistemas de saberes tradicionales y lo que desde el siglo XVI frailes, exploradores y cronistas descubrieron a cerca de esta, pero es hasta el año de 1999 cuando el Consejo Internacional para la Ciencia (CIC O ICS), quien es considerada como tal vez la más alta autoridad científica multilateral en el mundo en la Conferencia Mundial sobre la Ciencia organizada por la UNESCO, declaro que, recomendaba considerar a, “los sistemas tradicionales y locales de conocimiento, como expresiones dinámicas de la percepción y la comprensión del mundo, ya que puede aportar, y lo han hecho en el curso de la historia, una valiosa contribución a la ciencia y la tecnología, siendo necesario preservar, proteger, investigar y promover ese patrimonio cultural y ese saber (ICSU-UNESCO, 1999: consideración 26)”.



Anderson⁴⁶ señala que el problema de los conocimientos y saberes tradicionales es que solo está en unas cuantas manos, tal es el caso de las curanderas, de los que trabajan la tierra, los que saben interpretar el tiempo-espacio, los encargados de realizar ritualidades locales, los recolectores de algunas plantas y hierbas que son utilizados como medicina tradicional, pues implica describir y comprender a la naturaleza, entender el espacio, relacionarse con las deidades del lugar y comprender todas las interrelaciones que existen con cada uno de ellas. Para el caso de la producción de alimentos encontramos a las personas ancianas que son las que tienen todo el conocimiento tradicional del uso, transformación y adaptación de los alimentos, pero en el momento en que las nuevas generaciones de jóvenes no reconocen ni aceptan estos saberes y prácticas locales, se rompe la transmisión de conocimientos hasta ya no valorarla ni practicarla o simplemente dejarla en el olvido.

En el caso de la comunidad de Santa Catarina del Monte, los saberes tradicionales en torno a una la alimentación saludable está condicionado por los sucesos de generaciones anteriores, en la cual, las abuelitas tienen como referencia a sus abuelitas para identificar qué de lo que comen es saludable y que les ha hecho daño, ejemplo de ello es en la época de lluvia donde abundan variedad de hongos de la cual hombres y mujeres los recolectan, y tanto puede ser para consumo propio o los pueden vender principalmente en mercados de Texcoco. El conocimiento se centra en identificar los hongos comestibles y los venenosos, el cual, los primeros constituyen parte de la dieta familiar de la comunidad, así como de un ingreso económico al ponerlos a la venta. Otro conocimiento es la época de la recolección, lugar donde nacen, así como los procesos de elaboración para consumo humano, lo que implican prácticas tradicionales que solo la comunidad o en este caso las personas que los recolectan y cocinan conocen.

⁴⁶ Edgar Shannon Anderson fue un botánico estadounidense interesado en la clasificación científica de los vegetales, plantas, así como de todas las especies del maíz, algunos de sus trabajos se basan en los sistemas de agricultura tradicional en pueblos y comunidades indígenas, así como de campesinos y agricultores donde sus recursos para esta práctica son locales y con energía humana y su conocimiento tradicional sobre esta práctica tiene sus bases en épocas milenarias. Vivió de 1897 a 1969.



Por último, los saberes y conocimientos tradicionales que se han transmitido de generación en generación a través de la oralidad han sido abalados por la misma comunidad por lo menos por tres generaciones de familias, en las cuales, si el conocimiento que se transmitió entre una abuelita a una nieta sigue siendo favorable, es decir, sin daños a la salud o a la naturaleza, este conocimiento se abala y sigue continuando su transmisión, de lo contrario, se descartará y se hará saber a la demás población de los daños que causa para dejar de practicarlo. Pero también podemos encontrar que algunos conocimientos locales se están dejando de transmitir no por no ser importantes o saludables, sino por la complejidad de llevarlos a cabo o por el tiempo que se ocupa en realizarlos o por las nuevas cargas de horario asalariado de trabajo que reducen el tiempo que les queda a las personas para poder realizar otras actividades.

2.8 La alimentación tradicional como práctica cultural

Para entender más acerca de cómo la comunidad ha logrado mantener algunos conocimientos heredados por sus ancestros, es importante hablar de la práctica cultural, que no es otra cosa que la organización y el aprendizaje que las personas de manera individual van adquiriendo durante toda su vida, y está relacionada con las concepciones que se van dando de generación en generación y que en algún momento de la vida se llevan a cabo y se van reproduciendo continuamente. Estas prácticas culturales le dan sentido de pertenencia a un o grupo de personas que casi siempre pertenecen a una comunidad.

Pierre Ansart se basa en lo que dice Bourdieu sobre que: ... las relaciones económicas y las prácticas culturales ... están íntimamente ligadas y de que se reproducen sin cesar formas de interiorización de la exterioridad y formas de exteriorización de las subjetividades (Ansart, 1992, pág. 167), es decir, que los procesos socioculturales solo se pueden comprender si se establecen los puentes metodológicos que articulan los niveles estructurales de la sociedad con las prácticas culturales de los actores, en una



relación dialéctica⁴⁷, es decir, la reproducción de los conocimientos generados por los sujetos, donde se reflejan distintas concepción del mundo y de la vida, son las prácticas culturales aprendidas en determinado contexto y que debieran seguirse transmitiendo de generación en generación a fin de que no se pierdan, tal como la elaboración de comida a la manera tradicional, en donde se ponen a prueba un sin número de conocimientos ancestrales para poder realizar un platillo.

2.9 Los alimentos como medio de socialización y aprendizaje

Las y los niños generalmente aprenden con la guía y ayuda de otras personas, que pueden ser niños mayores que ellos o como primera socialización, sus padres y abuelos, y puede ser que todos en familia participan en alguna actividad, dependiendo la edad, el desarrollo de sus habilidades, el desarrollo físico o que se hagan las actividades dependiendo de las destrezas obtenidas. Ruth Paradise nos dice que los niños aprenden a realizar actividades de adultos con carácter de juego (Paradise, 1985, págs. 83-93), es decir, nadie los obliga o condiciona a realizar algo, ejemplo de ello es la elaboración de tortillas de maíz, los niños desde muy temprana edad pueden estar observando como las mamás hace las bolitas de masa para prensarlas en las maquinas manuales de tortillas, y después ponerlas al comal, el niño en un principio observa pero si está interesado en elaborar las bolitas le pedirá a su madre un poquito de masa para que el/ella misma haga su propia bolita. Esta actividad nadie se la condiciona, todo lo contrario, la lleva a cabo con la intención de hacer una tortilla, ni si quiera está pensando en cómo le saldrá su tortilla o si la hará de forma correcta, la niña solo quiere hacer una, así que la madre es la que se da cuenta que a manera de juego debe incorporar a su hija(o) en dicha actividad. Entonces, el juego nace con el niño de manera nata, no este sobrepuesto por ningún otro factor, y esta aseveración la reafirma Medina con su siguiente concepción: “Jugar es vida y crecimiento. El niño al jugar muchas cosas le sucede: manipula, explora,

⁴⁷ Hegel habla sobre este tema y dice que existen dos principios o posiciones opuestas y el desarrollo produce una conciliación superior, tanto puede ser en cuanto a temas de la naturaleza como de la sociedad.



investiga, relaciona, organiza, descubre, inventa, crea, conoce su cuerpo y lo desarrolla, aspira a realizar un proyecto y afirma su personalidad. A través de él incorpora normas y reglas cuya aceptación y respeto favorece la adquisición de su libertad y responsabilidad social.” (Medina, Vega. 1991, p. 13).

Aprender a través del juego es solo una forma de adquirir algún conocimiento o capacidad, y si se trata de la elaboración de alimentos el aprendizaje se va especializando dependiendo el género, ya sea niña o niño. Las mujeres son las que se empiezan a integrar a las niñas principalmente en la elaboración de la tortilla.

En el caso de los niños, desde muy pequeños adquieren algunas responsabilidades que ayudan a la reproducción socioeconómica de la familia, estas van aumentando en la medida que van desarrollando otras competencias en relación a otras actividades y se van haciendo más independiente, casi siempre relacionadas con el cuidado de animales y ayudando en el campo, siempre y cuando tenga que ver con la alimentación. En estas actividades de apoyar de una u otra forma para la elaboración de alimentos se va dando un desarrollo de enseñanzas, aprendizajes y estrategias.

2.9.1 ¿Cómo se genera el aprendizaje?

Para entender más acerca de cómo se da el aprendizaje en los niños de comunidades indígenas, Bárbara Rogoff (1993) con su enfoque sociocultural nos dice que en el *proceso del desarrollo* de las y los niños, existen tres planos de análisis, los cuales son:

- el proceso comunitario, en el cual intervienen uno o más sectores de la población en busca de obtener un beneficio para todos, por ejemplo, en Catarina se dan las faenas comunitarias, que pueden ser ocupadas para hacer limpieza y mantenimiento de caños, para recoger la cosecha de toda una familia, para organizar una festividad, es decir, varios agentes internos trabajan para beneficio común tomando como característica de este plano



que los niños que están por aprender se les da una jerarquía mayor porque la finalidad es la participación de todo y no basada en quién sabe más;

- el interpersonal, basada generalmente a una actividad cultural significativa, como podría ser la época de la siembra y la cosecha en donde toda una familia participa realizando diferentes actividades, pero donde todo depende de todos, es un conjunto de personas que deben trabajar buscando un beneficio familiar.
- el personal, es en el que como persona hacen cambios previos a lo que ya han aprendido, para poder llevarlo a cabo en cierta actividad y lograr un aprendizaje.

Estos planos, dice Bárbara Rogoff que no son separados o jerarquizados, sino que depende de cómo se va organizando la actividad, es decir, uno de los tres planos puede ser el foco de atención, pero eso no deja fuera los otros dos, sino que siguen dentro del análisis. De tal manera, el aprendizaje se puede dar de diferente manera, pero siempre estará interrelacionado o influenciado por otro agente interno de la comunidad, en el que pueden ser los padres, los abuelos, los hermanos mayores o sus iguales, y entre más lo lleve cabo, más rápido y de mejor manera estarán aprendiendo algo de su entorno inmediato.

Ahora damos paso a los procesos del desarrollo que se dan dentro de los tres planos de análisis que menciona Bárbara Rogoff y son: apropiación participativa, participación guiada y el aprendizaje (Rogoff, Bárbara, 1993, págs. 25-43):

- ❖ La apropiación participativa dice Rogoff que se refiere al “modo en que los individuos se transforman a través de su implicación en una u otra actividad, preparándose en el proceso para futuras participaciones en actividades relacionadas”.
- ❖ La apropiación participativa es entonces, el proceso personal en el que las personas ya han aprendido algo y lo llevan a cabo en ocasiones posteriores.



En este proceso, las personas ya han tenido cambios personales a partir de los conocimientos aprendidos con anterioridad.

Para el concepto de participación⁴⁸ guiada⁴⁹ dice Bárbara Rogoff que “se refiere a los procesos y sistemas de implicación mutua entre los individuos, que se comunican en tanto participantes en una actividad culturalmente significativa” (Rogoff, 149).

Este es un proceso interpersonal a través del cual las personas se implican en la actividad sociocultural, ya sea por acontecimientos y hechos de la vida diaria, esto incluye no sólo la interacción directa con otros, sino también la participación conjunta y la participación a distancia, muy frecuente en la vida cotidiana de las comunidades. La participación guiada puede ser tácita o explícita tanto por iguales, como por expertos. Los procesos de comunicación y coordinación de esfuerzos son centrales para la noción de participación guiada, esta refuerza el entendimiento entre todos los participantes y logran una buena comunicación.

Los agentes socializadores, en este caso, las personas de mayor o con mayor experiencia son los que van marcando el ritmo del aprendizaje de las y los niños, y deciden cuando están en capacidad de aprender nuevas cosas; depende mucho de la destreza adquirida pero también del desarrollo físico de las y los niños para lograr dominar la tarea. Las y los niños están algunas veces en compañía de un mayor que le deja ver, le dice cómo, y le corrige; esta es una participación guiada tal como lo desarrolla Bárbara Rogoff. Las y los niños aprenden viviéndolo y haciéndolo.

⁴⁸ Está puede ser solo observando o desarrollando una actividad. La participación se da en algunas actividades porque también puede ser que existan restricciones, cómo, por ejemplo: el no estar presente en ciertas pláticas de adultos.

⁴⁹ La guía o dirección depende de cada cultura, en ella existen valores que dan los miembros mayores de la comunidad. Ellos determinan las posibilidades que tiene las niñas y niños de participar y guían el desarrollo de la comunidad.



En la forma de ver y vivir el día a día en las comunidades indígenas se ha dado una serie de conocimientos que han surgido a través de las prácticas y experiencias de la vida diaria, ya sea de manera colectiva o individual, y que se han transmitido por medio de la oralidad, un ejemplo de ello es todo el proceso que realiza una familia para llevar la comida a la mesa, lo que implica por ejemplo para hacer un atole de maíz, la temporada de la siembra de maíz, después la cosecha, la molienda, ponerlo a la lumbre, mezclarlo con otros ingredientes, saber el momento exacto de cocción; y dentro de ellos considerar que el hombre es el que siembra y cosecha, la mujer muele y cose y si se encuentran los hijos también les toca realizar determinadas actividades. Mucho de los saberes tradicionales se desarrollan colectivamente, pero en la medida que se adquiere experiencia un solo individuo puede enseñar a otro grupo de personas determinado conocimiento, tal es así que una mujer mayor tiene la habilidad de enseñar a un grupo de niñas a realizar totillas hechas a mano.

2.10 La Aculturación

Desde el punto de vista antropológico, cuando se habla del contacto de una o varias personas como resultado del contacto entre dos culturas diferentes, se le da el término de aculturación, Aguirre Beltrán (Beltrán, 1994, pág. 17), nos da una concepción del proceso de aculturación, y dice que es entendido como [...] el proceso de cambio que emerge del contacto de grupos que participan de culturas distintas. Se caracteriza por el desarrollo continuo de un conflicto de fuerzas, entre formas de vida de sentido opuesto, que tienden a su total identificación y se manifiesta, objetivamente, en su existencia a niveles variados de contradicciones. Este proceso de aculturación dice Luis Mujica que, se da en un proceso social de encuentro de dos culturas en términos desiguales, en donde una de ellas deviene dominante y la otra es dominada, es dominante por un lado, porque la acción cultural invasora se impone por la fuerza o la violencia y, por otro lado, aunque la dominada es violentada... hace frente a la invasión de los primeros, mediante el sometimiento incondicional o a través de la resistencia social, valiéndose de múltiples recursos de subsistencia (Bermúdez, 2001, págs. 55-78).



Estas dos concepciones se enfocan en el conflicto que se genera entre dos culturas completamente diferentes, como lo fue la cultura europea que trajo consigo todas sus ideas y formas de vida en contraposición con el mundo indígena de esa época, retomando como ejemplo dos ideologías diferentes, las cuáles son: para el hombre de occidental su idea de pensamiento es que ellos dominan a la naturaleza, mientras que, para los indígenas, su ideología es que ellos son parte de la naturaleza. De estas dos concepciones diferentes de entender el mundo se pueden desprender un sinnúmero de procesos de aculturación que por cuestiones de perfil del tema no se mencionaran en este documento pero que hacen alusión a que la cultura de occidente tuvo una dominación asimétrica por encima de las culturas nativas de la época.

2.11 Resignificación cultural

Hay un proceso complejo y conflictivo visto desde los procesos de aculturación en culturas que han sido sometidas por otras, pues al entrar al tema de lo propio, lo que da identidad, queda en desventaja la cultura dominada. Regina Martínez, nos dice que una cultura es construida socialmente, con manifestaciones y prácticas culturales que le dan identidad propia en contraposición a otras culturas, pero que, al tener cambios internos, como una invasión, sometimiento o cambio forzoso de hábitat, es necesario hacer una resignificación cultural.

Regina Martínez, toma la idea de William Roseberry, quien propone analizar los componentes históricos de la significación en tres diferentes ámbitos: el de la historia personal del individuo; el de la historia de la comunidad; y el de la historia social que afecta finalmente la vida de toda una nación (Martínez Casas, 2009), buscando en los tres aspectos, tener la capacidad de negociación y adaptación de referentes culturales que se viven o se han vivido pero que con el choque cultural y asimétrico entre una o más culturas, queda a consideración lo que se va a adaptar para poder seguir llevándolo a la práctica, como es el caso de la alimentación que tenían los nativos de Santa Catarina y demás poblaciones que se encontraban en



la región del Acolhuacan y que tuvieron que adaptarse a las nuevas normas y reglas de convivencia en la que los españoles imponían su voluntad, su forma de pensamiento y vida, y que las prácticas culturales se reconfiguraron y tomaron nuevo significado.

Explicando esta serie de concepciones que sirven para darle sustento teórico a este trabajo, pasaré al capítulo 3, en donde se habla del contexto cultural y social de la comunidad de Santa Catarina del Monte.



Capítulo 3.

Estructura territorial de Texcoco, Estado de México

El Municipio de Texcoco se localiza en la porción Oriente del Estado de México, se encuentra a 25 kilómetros de la Ciudad de México (antes Distrito Federal). Colinda al norte: con los municipios de Atenco, Chiconcuac, Chiautla, Papalotla y Tepetlaoxtoc; al sur: con Nezahualcóyotl, Chimalhuacán, Chicoloapan, Ixtapaluca, al oriente; con el Estado de Puebla y al poniente; con los municipios de Nezahualcóyotl y Ecatepec.

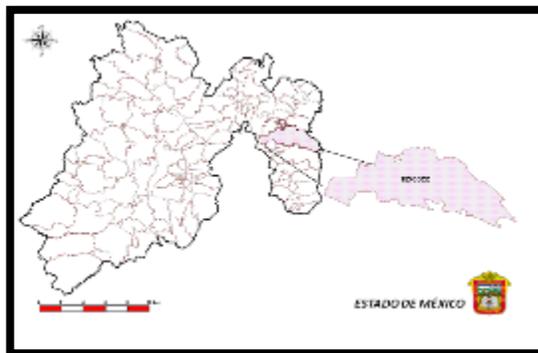


Imagen del Diario Oficial de La Federación, 2013

Las principales corrientes de agua son los arroyos Cozacuaco, Chapingo y San Bernardino que descienden desde las faldas del cerro Tláloc hasta el lago de Texcoco. Estos ríos en la actualidad están sucios y contaminados por químicos y basura que la misma gente tira o porque mucho de los desechos sanitarios desembocan en ellos.

En cuanto a la orografía, Texcoco tiene elevaciones importantes, como lo es el monte Tláloc con 3981 msnm, que se extiende desde la comunidad de Santiago Cuautlapan pasando por Santa Catarina del Monte y llegando hasta San Jerónimo Amanalco; el cerro Tepechichilco en la comunidad de Tequexquináhuac; el cerro Tetzcutzinco en la comunidad de San Nicolás Tlaminca; el Tecuachacho en San Miguel Tlaixpan y el cerro Moyotepec en San Jerónimo Amanalco. Asimismo, tenemos el Cuatemulco, Tlapahuetzia, Apipilhuasco y Chiconcuayo. (Plan de Desarrollo Municipal, 2013-2015).



Es importante considerar que el constante crecimiento de la población en este municipio ha provocado daños directamente al suelo, aunado a la disminución de la producción agrícola, la forestal y de áreas verdes. Un factor es la cercanía que se tiene con la Ciudad de México, lo que hace que gente de fuera compre terrenos que se ocupaban para la siembra, y lo usen para la construcción de casas, unidades habitacionales, zonas residenciales, zonas comerciales, fabricas, empresas o zonas de recreación, lo que deviene en la existencia de menos terrenos para la agricultura.

3.1 Contextualización de la comunidad de Santa Catarina del Monte, Texcoco

La comunidad de Santa Catarina, pueblo indígena del municipio de Texcoco, Estado de México colinda con Santa María Tecuanulco al norte, al sureste con San Pablo Ixayoc, al oeste con San Diego Xochimanca, al suroriente con San Miguel Tlaixpan, al oriente con San Jerónimo Amanalco y los límites del estado de Tlaxcala. En 1609 es fundada legalmente como Santa Catarina del Monte por Luis de Velasco Virrey de Nueva España y reconoce a los pobladores de esta comunidad como los dueños absolutos de dicho lugar.

Para el año de 1960 Texcoco tenía 21,000 habitantes y su vida económica dependía de los ranchos lecheros que estaban alrededor de una fábrica de vidrio soplado, de la fábrica de tapetes Luxor, de un molino de trigo (mejor conocido como La Harinera de Texcoco que se creó en 1913 con el nombre de Molino de San Pablo) y, especialmente del comercio (Lizaur, 1975). Santa Catarina del Monte contaba con 1,372 habitantes⁵⁰ y anterior a estos años el traslado de este lugar al centro de Texcoco se hacía a pie o en caballo, después de los años 50's paso a tener servicio de autobús tres veces al día. En la actualidad el servicio de transporte se da aproximadamente cada 20 minutos.

⁵⁰ Datos del censo General de Población de 1960.



La población estaba dispersa, rodeadas por campos de cultivo, contando con una iglesia. Las casas eran de adobe, con techo de teja, con corrales, con un temascal a veces combinado con un horno para hacer pan.

Las mujeres de lo que se considera la sierra de Texcoco vestían con enagua larga, blusas bordadas, rebozos que les cubrían la cabeza y cinturón que ellas mismas tejían en telares de cintura. El pelo lo llevaban peinado en dos trenzas, con pendientes, muchos collares y la mayoría andaban descalzas. Los hombres vestían con pantalón, camisola, sombrero de petate, a veces con jorongo y huaraches.

Una característica que le da mayor valor a esta comunidad es que se encuentra ubicada en las faldas del Monte Tláloc, este lugar tuvo presencia prehispánica; el Monte Tláloc tiene una pequeña construcción donde aún se hacen rituales con relación



Imagen del H. Ayuntamiento de Texcoco, 2014

al agua y la lluvia tal como lo menciona Broda, indicando que algunas manifestaciones se han dado en espacios naturales desde la época prehispánica y que están relacionados con la siembra y la cosecha de alimentos ancestrales como el maíz. El Monte Tláloc es el que abastece de agua a Santa Catarina y otras comunidades aledañas y a su vez, Santa Catarina del Monte le daba agua de uno de sus manantiales a los poblados de Tequexquináhuac, San Dieguito Xochimanca y Santa María Nativitas. El agua ha sido un elemento natural tan importante que existe desde tiempos ancestrales un ritual de petición de lluvia llamado “Apantla” y que hace que la mayoría de la comunidad se organice para realizar esta práctica cultural que se ha mantenido gracias a la transmisión y reproducción de este saber local, que como dice Enrique Leff son representaciones arraigadas realizadas en un



entorno en específico buscando como finalidad la conservación de un medio natural o un recurso local.

En la fiesta de Apantla, como comúnmente se le nombra, se hace la limpieza de los canales de agua a muy temprana hora del día, también se realiza un ritual que se lleva a cabo por un granicero quien es el mediador entre la vida terrenal y las deidades supremas de la localidad y se dejan ofrendas que consiste en alimentos, flores, dulces, juguetes en tamaño miniatura para los guardianes del lugar, mejor conocidos como Auhkeh (que en náhuatl quiere decir: dueños del agua) quienes son los dueños del lugar. Este ritual da paso a la siembra de varias semillas como el maíz, el trigo, la cebada, el frijol, el haba, la papa, el ayecote, que aún se aprovechan en la comunidad principalmente para autoconsumo y que como dice Broda, la ritualidad esta principalmente centrada alrededor del proceso de producción agrícola local.

Ahora pasamos al tema de la población, que según datos del INEGI 2020, Santa Catarina del Monte tiene una población total de 6587 personas⁵¹ de las cuales 3264 son masculinos y 3323 son femeninas. De esta cantidad se desprende que existen recién nacidos, niñas y niños, jóvenes, personas mayores, así como los ancianos.

Con relación a la infraestructura varias calles pavimentadas, drenaje en algunas zonas, energía eléctrica, servicio de agua potable a determinadas horas y días, escuelas nivel preescolar, primaria y secundaria; sistema de transporte colectivo propio, delegación de la comunidad, panteón.

⁵¹ Datos demográficos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), 2020.



Los Indicadores dados por el INEGI, en el apartado México en cifras (Localidad 150990035) mencionan que Santa Catarina del Monte cuenta con lo siguiente:

Total de viviendas	1,904
Viviendas particulares no habitadas	266
Viviendas particulares habitadas con piso de material diferente de tierra	1,543
Viviendas particulares habitadas que disponen de excusado o sanitario	1,495
Viviendas particulares habitadas que disponen de drenaje	1,550
Viviendas particulares habitadas que disponen de energía eléctrica	1,626

Entre los habitantes que se consideran indígenas en Santa Catarina del Monte existen 968 personas que viven en hogares

indígenas, 334 personas con más de 5 años de edad hablan el idioma náhuatl y todos los de la comunidad hablan la lengua castellana⁵².

3.2 Organización comunitaria

La manera en que la comunidad está organizada es por el sistema de cargos. El pueblo se reconoce como autónomo, aunque dentro de este existen instituciones externas que de igual manera trabajan en conjunto con la comunidad. Acá el pueblo nombra a su propio gobierno y este no tiene sueldo; de la misma manera la gente está obligada a participar dentro de la comunidad. La estructura se compone de diferentes instituciones comunitarias y externas las cuales son:

- ❖ Delegación
- ❖ Consejo de Participación Ciudadana: COPACI
- ❖ Comité de bienes ejidales
- ❖ Comité de bienes comunales
- ❖ Comité de agua para tres manantiales
- ❖ Comité de vigilancia
- ❖ Comité de escuela

Fuente(s): Censo de Población y Vivienda 2020¹

⁵² Datos demográficos de INEGI, 2010.



- ❖ Comité de iglesia
- ❖ Jefe supremo náhuatl
- ❖ Consejo indígena náhuatl de Texcoco

Estos comités de manera continua organizan las actividades de la comunidad, ya sea de manera conjunta como lo son fiestas y rituales, o de manera individual en el caso de que sólo les competa a algunos de los comités arreglar situaciones determinadas. Para arreglar asuntos que le concierne a toda la comunidad se realizan las asambleas comunitarias, en ellas la gente participa dando puntos de opinión, apoyando en algunas actividades o como parte del cargo que asumen las personas que integran el comité junto con su familia.

Gracias a este tipo de participaciones comunitarias es que han logrado mantener algunas prácticas culturales propias, lo que les ha otorgado el reconocimiento que se tienen como pueblo indígena, y que como dice Daniel Hiernaux desde el enfoque sociocultural, son parte de la identidad cultural local. Estas prácticas van desde la forma de organización hasta la recolecta de plantas para autoconsumo, algunos ejemplos se mencionan a continuación:

- ❖ El derecho consuetudinario a decidir las normas y reglas de comportamiento y de convivencia social internas de la comunidad.
- ❖ En la comunidad todos ejercen los cargos, pero solo uno llega a ser principal.
- ❖ La nomenclatura de las calles está en el idioma original.
- ❖ La extracción de hongos, plantas medicinales, frutales, florales, como medio de autoconsumo o factor económico.
- ❖ El cultivo de maíz, trigo, cebada, haba, ayecote y frijol en temporal. En esta actividad el maíz criollo aún es almacenado tradicionalmente y la producción es para el autoconsumo.
- ❖ Uso del temazcal tradicional.
- ❖ Uso de la medicina tradicional.
- ❖ Cuidado y mantenimiento de caminos y calles.



- ❖ Trabajo comunal.
- ❖ Participación de los grupos musicales en eventos importantes de la comunidad.

3.3 Ceremonias sociales

Ahora pasamos al tema de lo social, específicamente a las prácticas que estructuran la vida de la comunidad, los cuales generalmente son compartidos de manera familiar y comunal, y puede ser de manera privada o pública, y se reconoce que están:

- ❖ Los bautizos
- ❖ Las primeras comuniones
- ❖ Los quince años
- ❖ Los casamientos
- ❖ Las misas de difunto
- ❖ Las fiestas patronales
- ❖ Bendiciones de casas

Pero, en la actualidad también depende mucho de la religión a la que cada familia o persona pertenezca, pues tanto está la gente católica, como la que es Atalaya y los que no practican ninguna religión, y hago mención de ello, porque la gente comenta de manera particular que toda persona de la comunidad debe hacer sus pagos oportunos de derecho al agua, a la iglesia, al panteón, y las faenas, de lo contrario, cuando una persona requiera de algún servicio, se revisa los libros de pago y se ve que todos estén al corriente, de lo contrario, se le negará el servicio que esté solicitando en el momento. Y, es de mencionar, que se han encontrado casos como el de pedir un espacio en el panteón comunitario y al negarles el servicio por falta de adeudo, prefieren cremar a su difunto que ponerse al corriente y cumplir con las normas que la comunidad ha establecido, y acá es cuando se observa el poco y nulo reconocimiento de la identidad o pertenencia a una cultura.



Con relación a la elaboración de los alimentos, la señora Rafaela cuenta cómo cuando fue el casamiento de ciertas personas no hubo energía eléctrica, por lo que las mujeres tuvieron que hacer todo a la manera tradicional; varias de ellas molían en el metate el maíz, otras los chiles para las salsas, las tortillas hacerlas a mano, para darles de comer a los invitados del casamiento, es importante hacer ver al lector, que en esta actividad, hay una gran cantidad de saberes locales, tal como lo menciona Enrique Leff, pues saber usar el metate, hacer las tortillas a mano no es una saber que toda la gente sepa hacer sino, todo lo contrario, Edgar Anderson dice que es un saber tradicional que está solo en algunas cuantas personas y generalmente es entre adultas mayores.

La señora Rafaela, también hacía mención que antes se ayudaban mucho entre todas las mujeres del pueblo pero que ahora ya no, sino que en la actualidad se les paga por apoyar en la preparación de las comidas, por lo que encontramos que la ayuda se sigue dando, pero con otra forma, en este caso monetaria, pues ahora las mujeres también han optado por realizar algunas actividades que les genere algún ingreso económico.

3.4 El papel de los alimentos al ser utilizados en prácticas ancestrales

En la comunidad también existen las fiestas relacionadas con las ritualidades sagradas, en donde la comida funge como elemento primordial para su actividad pues como dice Yenifer Gómez, a ciertos elementos se le puede atribuir ciertos simbolismos culturales que dan paso a la expresión tanto de manifestaciones naturales como culturales. Existen diferentes alimentos que se puede ofrecer ya sea como un *don*, para un *agradecimiento*, alguna *petición*, o como una *ofrenda*. En las actividades de índole ritual la comida se vuelve sagrada, es decir, la comunidad y la persona que lleva a cabo el ritual le asigna a la comida una especie de energía, el ritual es una actividad mediadora entre los humanos y los dueños del lugar, las



deidades relacionadas con el agua para este caso, tal como lo analiza Turner, quien dice que el ritual es un proceso de transformación, donde por transformación se entiende un cambio cualitativo en el sentido ontológico⁵³; en todo caso, se trata de una transición de un individuo o un grupo social de la visibilidad a la invisibilidad estructural y el retorno de la invisibilidad a la visibilidad estructural (Turner Witter, 1980).

Entre las practicas rituales que existen en la comunidad tenemos:

- ❖ La fiesta de Apantla anteriormente hablada en náhuatl, pero con la constante castellanización ahora se habla en español.
- ❖ Semana Santa celebrada por las personas católicas.
- ❖ Celebración del día de los muertos.
- ❖ La fiesta dedicada Santa Catarina Mártir.

Algunas de estas prácticas rituales se explicarán a continuación.

3.4.1 La fiesta de Apantla

Un ejemplo con relación a los rituales, es cuando ha pasado la época de invierno y en la comunidad se empieza a realizar la limpieza de los canales de agua, después, se prepara la tierra para las próximas cosechas y se hace una ceremonia a Tlalok⁵⁴ (energía creadora de la lluvia) y al guardián del agua denominados Auhkeh⁵⁵ (para los pobladores, son como niños vestidos tipo charros, considerados también como

⁵³ Entendida como que algo es relativo, de la rama de la filosofía metafísica, que estudia las diferentes entidades como búsqueda de la verdad, la existencia divina, de las ideas, de los números, buscando siempre resolver las preguntas fundamentales de la humanidad.

⁵⁴ Pomar narra a cerca de la infinidad de deidades que tenían en esta región, casi para cada cosa tenían uno, pero hace mención de tres principales, de los cuales están: *Tezcatlipuca*, luego a *Huitzilopuchtli* y luego a *Tláloc*.

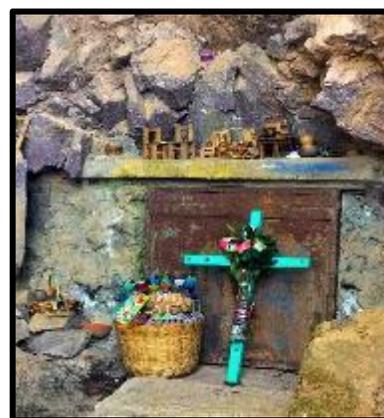
⁵⁵ Para los graniceros los *Auhkeh* son considerados como los hijos (mediadores) entre los seres humanos y las deidades supremas, en este caso la deidad de *Tlalok*.



espíritus⁵⁶ de personas muertas, ya sea niños sin bautizar, personas enfermas por los Auhkeh, graniceros muertos, entre otros, que viven en los manantiales y que salen a las 12 del día y a las 6 de la tarde para alimentarse del Sol y de las semillas y frutas que se les ofrenda en utensilios de barro de tamaño pequeño). Entre el pueblo anteriormente se elegía a un teziutekatl (granicero) pues es el que tiene la capacidad de comunicarse con Tlalok, hoy en día hay muy pocos graniceros en la región y son invitados a que lleven a cabo el ritual o también los integrantes del comité de agua y los aguadores son los encargados de dar un mensaje a los dueños del lugar.

En la ceremonia se hace el ritual a los cuatro rumbos y se le ofrenda a los Auhkeh: flores, trastes de barro pequeños, sillas, mesas, alimento, bebidas, frutas como las uvas, guayaba, plátano dominico, tortillas, dulces, y pan de trigo, pero todo con la característica que sea de tamaño muy pequeño. Esta ceremonia es un acto que está mutuamente condicionado, los seres humanos piden agua, lluvia, pero como contribución también hay que darle al Auhkeh lo que él necesita y lo que pida, en este caso, la ofrenda de alimentos. Lo que se ofrenda es en tamaño pequeño porque los Auhkeh son seres pequeños, se le da de acuerdo al equivalente de su necesidad, si se da de más o en tamaño mayor hay un desequilibrio interno.

Los aguadores tienen un papel fundamental en esta ritualidad, pues son los encargados de la distribución del agua, ellos pasan por las casas de los usuarios de cada manantial a pedir una cooperación voluntaria. Con el dinero que se junta se compra la demás



Ofrenda al agua
 Santa Catarina del Monte
 Patricia Mejía Periodista
<https://www.facebook.com/profile.php?id=100077657537063>

⁵⁶ Los espíritus para los nahuas tienen que ver con el alma-vida de las personas y que se encuentra en el corazón.



ofrenda que se llevara el día de la Apantla, entre las cuales se encuentra: incienso, rosarios, cirios, velas, flores para adornar las cruces de cada manantial, este dinero también se ocupa para pintar las cruces que están en los manantiales y son de color azul⁵⁷.



Cruz azul al lado del manantial
Santa Catarina del Monte
Manuel Escamilla Melchor, 2014

El día de la fiesta las bandas llegan a las casas de los aguadores pues son los que tienen las cruces arregladas y las ofrendas, ellos tienen que dar de comer a las personas que asisten al lugar, así como a las bandas, ya con los siguientes aguadores solo se ofrecen galletas y refresco. Después se van hacia sus manantiales correspondientes. En cada manantial hay una pequeña capilla con una cruz, a ella llevan las cruces adornadas, la banda toca y algunas personas bailan, otras conviven con refresco, unas más solo observan.

Después de hacer la petición de lluvia, básicamente se espera a que la ritualidad haya sido benéfica y se espera que llueva pronto. La lluvia es un elemento fundamental para la alimentación y la sobrevivencia de la humanidad, para Santa Catarina, la lluvia determina las buenas o malas cosechas, es por ello que la fiesta de Apantla es una práctica fundamental para la sobrevivencia y convivencia armónica entre la comunidad, los guardianes del lugar y las deidades supremas.

Es muy importante hacer saber que, si en este ritual una persona externa interrumpe el ritual o le falta el respeto al lugar puede llegar a generar un desequilibrio con el elemento del agua, lo que provoca que se corte la energía de la misma y por consiguiente no hay lluvia, este suceso no se mira al momento, sino tiempo después, y traería consecuencias negativas en la comunidad, como por ejemplo:

⁵⁷ Símbolo de la lluvia y la fertilidad.



que no haya cosechas ese año, lo que deviene en no tener almacenaje de semillas y por consiguiente que las mujeres no puedan preparar sus alimentos a base de lo que produce la tierra y que para las fechas importantes, las mujeres no puedan preparar los alimentos que ofrendan tanto en día de muertos como en semana santa, básicamente.

Ya entrando la noche la gente se empieza a concentran en la delegación donde se da una convivencia comunitaria. En la fiesta de Apantla del año 2014 tuve la oportunidad de asistir a este gran evento, en ella estuvieron el primero y el segundo delegado, los representantes de COPACI, así como los diferentes agentes internos que rigen la organización comunitaria. Algunos de ellos tomaron la palabra y agradecieron la participación de la gente, así como el esfuerzo por seguir manteniendo está práctica cultural. De la misma manera cada comité de los manantiales llevó un recipiente con agua del manantial y como símbolo de la unidad del pueblo algunos niños mezclaron estas aguas; esta representación se hizo frente a la gente del pueblo que asistió a la fiesta.



Representantes de la comunidad agradeciendo la fiesta de Apantla
Santa Catarina del Monte
Manuel Escamilla Melchor, 2014

La comida que se compartió estuvo a cargo de las mujeres de la comunidad, cada una de ellas llevaba un guiso diferente cómo lo fue arroz, tamales, nopales con chile, tortillas de maíz, chicharrón de puerco en salsa verde o roja, carne frita de cerdo, papas con chorizo, mole, revoltijo con tortas de haba, frijoles, así como atole de pinole, agua de jamaica y refrescos. La gente comienza a repartir el guiso que llevaron, muchos prefieren formarse para escoger el platillo que más se le antoje.



Para amenizar la festividad se llevó una banda musical y el representante de COPACI fue el que canto algunas de las canciones en la fiesta. Esta fiesta es una de las prácticas ancestrales que aún sigue vigente.

3.4.1.1 Teziutekatl: intermediario entre lo terrenal y las deidades supremas,

Los teziutekatl, así conocidos en el Altiplano Central de México, forman parte principalmente de pueblos aledaños a los grades Picos nevados del Eje Neovolcánico, saben manipular los fenómenos atmosféricos –la lluvia, el viento, la tormenta, el granizo; así también, son los intermediarios en sanar las enfermedades relacionadas con el agua; estas manifestaciones de la naturaleza se encuentran muy bien resaltadas en el proceso ritual tal como lo desarrolla Broda. El don de ser granicero se puede adquirir de diferentes formas: por sueños, la ingestión de plantas sagradas, por haberlos tocado un rayo, por la guía de otro granicero, por mencionar algunos. Este último caso le sucedió a Don Timoteo Hernández, granicero de la comunidad de Tequexquináhuac quien en algunas ocasiones ha guiado el ritual de la fiesta de Apantla en Santa Catarina del Monte.

Es un hecho real que esta comunidad está regida por el agua pues en algunas piedras de los manantiales podemos encontrar la cara de Tlalok, manifestación directa de que esta deidad le pertenece a toda la región del Acolhuacan y que como lo platica la gente oriunda de la región de Texcoco, antes de que se llevaran al Tlalok⁵⁸ al Museo de Antropología e Historia en el año de 1964 llovía mucho -ahora la ciudad de México es la que se inunda-. En este 2023 hay un movimiento organizado por gente de esta misma región que están pidiendo que esta deidad la regresen a su lugar de origen, uno de los argumentos principales es la falta de lluvia que se está viviendo en este año en la región, lo que origina altas temperaturas y

⁵⁸ De acuerdo a los trabajos de investigación y a la tradición oral de la gente oriunda de Coatlinchán, lugar en donde estaba originalmente esta deidad, mencionan que la pieza arqueológica no es realmente Tlaloc sino la Chalchiuhtlicue.



olas de calor. Otro factor es la identidad que la piedra de Tlalok le otorga a la gente del lugar.

3.4.2 Los alimentos sagrados: día de muertos

El día de Todos Santos o día de muertos, es otra práctica ancestral que tuvo un proceso de aculturación pues como dice Aguirre Beltrán, tuvo que hacer cambios y adaptaciones al catolicismo porque la sociedad de ese entonces imponía sus reglas y formas de vida, de lo contrario, si no las llevabas a cabo, eras destinado a ser matado y acusado de herejía, así que solo de esta manera, se pudo seguir realizando esta práctica año con año. En esta festividad, la gente católica de la comunidad elabora ciertas comidas, algunas bebidas, dulces y pan de muerto que se pondrá en una mesa de la casa, mejor conocida como la ofrenda de día de muertos. Esta fiesta se realiza entre los primeros días del mes de noviembre y se realiza como una ofrenda a los fieles difuntos que viene a visitar a sus familiares vivos. En ella las familias ponen lo que se le denomina la ofrenda de Todos Santos y se preparan los alimentos que les gustaban a sus difuntos y que por ende por la época en la que vivieron mucha comida se preparan a la manera tradicional y son platillos tradicionales de la comunidad, por ejemplo: la calabaza es un alimento que se ha sembrado por años, mucha de ella nace de manera natural y otras más se cosechan. De acuerdo a las entrevistas que realice en campo, mencionan que la calabaza que se utiliza para el atole tiene que ser de tamaño grande, principalmente verde de forma casi redonda, leamos la narración siguiente:

“En Todos Santos se prepara el atole de calabaza, pero ahora ya ni hay, ahorita no hay, porque se siembra aquí también la calabaza, aquí se logra, calabazota, grandota para el atole”.

La señora Mari platica que igual ha preparado el atole y que la calabaza la compraba con una señora llamada Lola:



“Yo compre las calabazas con Lola, pero ahora quien sabe, dice que no tiene ahora”.

Doña Mari al decir esto, muestra su preocupación por no saber cómo esta vez conseguirá la calabaza pues es un alimento tradicional que se elabora en esas fechas.

Otro alimento que se prepara para esta temporada es la gallina y el guajolote, y que hasta mediados del siglo XX se preparaba en mayor cantidad por toda la población, pues las mujeres mayores de Santa Catarina narran cómo estos animales solo se comían en fiesta especiales:

“Yo en mi pobre casa crio animalitos, yo tengo pollos y guajolotes y yo los crio, y ahorita supuestamente ya están para el mes que entra, para el día de muertos, entonces yo estoy acostumbrada a hacerlo como antes lo hacían, y a mí sí me gusta criarlos y dárselo a comer a mis hijos y sí se lo comen muy bien” (Elizalde V, Irene, entrevista grupal, 30 de septiembre de 2014).

“Había pollos, pero era para Todos Santos, ahora si no es carne no es comida”.



Guajolote, gallos y gallinas
Traspatio de casa en Santa Catarina del Monte
Adriana López Ramírez 2023

Como mencione al principio, la gallina fue un animal traído por los españoles, pero al tener características y condiciones muy parecidas a las del guajolote, fue relativamente fácil su adaptación a estas tierras, pues como lo dice Edgar Anderson, conociendo muy bien los saberes locales, la gente es capaz de reproducirlos y adaptarlos a los nuevos cambios, por lo que la gente de ese tiempo se dio cuenta que el maíz le servía a la gallina como alimento base y que se podía criar también



en el traspatio de las casas de las familias de Santa Catarina, pero que ahora, con los cambios de producción económica, solo algunas personas tienen aún crianza de pollos y guajolotes. Estas narraciones nos reflejan un poco la preocupación de las mujeres adultas por conservar la práctica de la crianza de animales y de la cosecha de algunos alimentos que consideran tienen mayores nutrientes y es más saludable y que además son parte de la alimentación que han considerado como tradicional esperando que se siga reproduciendo por las nuevas generaciones.

3.4.3 La Santa Patrona de la comunidad

Con relación a las fiestas de la comunidad, se encuentra la de Santa Catarina Mártir, en ella la comunidad florista y de músicos ponen todo su empeño para alegrar la iglesia, así como decorar la imagen de la virgen. Estas actividades se incorporaron a partir de la mitad del siglo XX, con la apertura de caminos de terracería hacia el centro de Texcoco.

Generalmente, las mujeres son las encargadas de realizar la preparación de alimentos en sus casas. Esta práctica comunitaria se caracteriza por la ayuda no solo de las mujeres de la casa, sino que varias mujeres participan en la elaboración de la comida, esta práctica sociocultural tal como la menciona Barbara Rogoff, hace alusión a que las personas no aprenden de manera individual, sino todo lo contrario, está regida por una persona que guía la actividad y que sirve de modelo de enseñanza para que las otras mujeres aprendan a través de la participación guiada.

Ya sea que en las fiestas comunitarias la comida se haga en una casa o en un espacio destinado para poder realizarla, las esposas de los delegados, comuneros o personas que tengan algún cargo en la comunidad y otras más se reúnen para organizar su actividad y toda la comida este a tiempo.



3.4.4 Los días de Semana Santa

La Semana Santa, práctica fue impuesta por los españoles y se caracteriza por guardar vigilia, que se refiere a no comer carne roja en ciertos días del año todo relacionado con la muerte y resurrección de Cristo, como lo dicta la religión católica. Esta práctica como lo dice Beltrán, pertenece a la imposición de otra cultura, con el mandato de creer en lo verdaderamente real, tal como lo que dice la biblia, y no en lo ritualidad sagrada que ejercían los nativos, por ser según los españoles actos de herejía y brujería, tuvieron que aceptar el sometimiento del pensamiento español, de lo contrario, eran asesinados de manera brutal a la vez que iban destruyendo todo el conocimiento nativo de ese entonces. Con los años, la comunidad le da un resignificado a la práctica impuesta y la hacen propia, tal como lo dice Regina Martínez, buscan espacios nuevos para recrear de manera social esta práctica ya modificada y ahora aceptada por la misma comunidad. Y la comida es también parte importante de la práctica, pues como lo mencione, tiene la característica de que no se come carne a lo que las mujeres buscaron alimentos que se pudieran preparar en esas fechas, la señora habla de los choales y explica lo qué son y cómo se prepara:

“Nosotros para Semana Santa hacíamos los choales, tostábamos el maíz, 5 cuartillas de maíz para molerlo, para los choales. Los choales son unos tamales que se hacen en la Semana Santa, de dulce, así se hacen los tamalitos (y muestra su mano abierta en señal de que ese es el tamaño), con las hojas moradas [...] y se bate con el piloncillo (agüita de piloncillo), y lleva su canelita y se hacen los tamalitos de maíz tostado con habita cocida o alverjón, se muele a parte la masita de alverjón y ya se bate junto con el polvo de maíz (también se le puede poner pelo de maíz); están bien dulcecitos, pero ahora viera que los chamacos ya no lo quieren, ya no les gusta”.

Lo que se logra ver en esta narración, es que a pesar de la imposición a una nueva religión y a los nuevos alimentos, las mujeres adoptan y le dan un uso muy parecido a los alimentos que ya existían en la región, y elaborar alimentos específicos para



determinadas ocasiones y se vuelve parte de una serie de reproducción de conocimientos que se empieza a compartir a las nuevas generaciones, pero que a la vez se encuentran con la sorpresa que las y los niños de hoy ya no quiere comer eso que ellas preparaban anteriormente, pero esto también deviene con el proceso constante que la comunidad tiene sobre la aculturación, es decir, con el constante contacto con otras ciudades y costumbres pues en la comunidad hay mucha gente que sale fuera a trabajar y puede ser que regrese el mismo día o que tarde, días, semanas incluso meses, comiendo otros alimentos de otros lugares y que puede que les guste más lo de fuera que lo que hay en la comunidad.

3.5 Persistencia de la lengua náhuatl

La lengua náhuatl por décadas fue la lengua materna de la comunidad, antes de los años 50's la gente se comunicaba en su vida diaria a través de la lengua náhuatl, sin embargo, con la apertura a nuevos caminos y el acceso al transporte público, la comunidad tuvo mayor contacto con la gente del centro de Texcoco, la cual ofrecía nuevas fuentes de empleo pero que tuvo como característica una fuerte discriminación y burla a la forma de vestirse y de hablar de la gente de Santa Catarina. Otra característica fue que la escuela castigaba a los alumnos por hablar náhuatl, situación que dejó marcada de manera muy profunda a la gente que estuvo expuesta a este tipo de discriminación y optó por hablar de manera correcta es español. Después, se tuvo más contacto con la lengua castellana y el náhuatl pasó a ser segunda lengua de instrucción, pero solo a nivel familiar. De los años 50's a la actualidad han pasado 3 o 4 generaciones de personas, de tal manera que los abuelos por cuestiones de discriminación por hablar una lengua originaria, dejaron de transmitir su idioma materno, los hijos aprendieron solo a escuchar lo que sus padres decían y hablaban entre ellos, y lograron comprenderlo, pero no hablarlo, ahora los nietos y bisnietos entienden solo algunas palabras, pero les es muy complicado entablar oraciones sencillas, de estas características, también encontramos personas que hablan el náhuatl, otros lo hablan y lo escriben, unos más solo la entienden, otros más que están en proceso de aprendizaje y los que no



lo saben. En estos momentos, el idioma náhuatl en esta comunidad y toda la región está en proceso de erosión ante la enseñanza y aprendizaje que se da en español en todos los espacios públicos y privados.

Al mismo tiempo, existen tres tipos de intervenciones que han buscado recuperar y revitalizar del idioma náhuatl con la variante de la región. El primero es la Academia de la Lengua y Cultura Náhuatl de la Montaña de Texcoco, integrada por personas nahuahablantes que están tratando de recuperar y revitalizar la forma de hablar de los ancianos, su escritura propia, el significado que tiene cada palabra, oralidad, la noción de la comprensión del mundo náhuatl desde su percepción propia, lo que implica, tener concepciones y metodologías específicas para poder tener una transmisión idónea su lengua y cultura. En cuanto a la revitalización y recuperación de las prácticas culturales y ancestrales la Academia han podido realizar:



Academia de la Lengua y Cultura
Náhuatl de la Montaña de Texcoco
Adriana López Ramírez, 2023

- ❖ Misas en náhuatl
- ❖ Grupo de danza prehispánica
- ❖ Enseñanza de la lengua náhuatl
- ❖ Creación de diccionario náhuatl

Otro agente son las personas que se han formado como maestros tradicionales en su lengua materna, o los que aprender el náhuatl como segunda lengua y que la finalidad es enseñar y transmitir el idioma a fin de que no se pierda. Ellos como profesores independientes buscan espacios en dónde puedan enseñar el idioma, pidiendo una cuota de recuperación por el conocimiento a transmitir y así a la vez poder solventar gastos que la misma enseñanza requiere.



Por último, existe la escuela Primaria Indígena Nezahualcóyotl que fue creada a petición de las personas mayores que querían tener una escuela en donde se pudiera enseñar su lengua materna. En estos momentos, la escuela atraviesa por algunos obstáculos como son: algunos padres de familia no le encuentran sentido el aprender náhuatl, de los 6 docentes que existen, uno por grado, solo tres saben hablar náhuatl, 1 docente sabe náhuatl con la variante de Puebla, y los demás solo son monolingües en español. Estos factores limitan la enseñanza y aprendizaje del idioma náhuatl dentro del aula., aunado a ello, los siguientes niveles educativos no tienen en su currículum escolar la enseñanza y aprendizaje del idioma náhuatl.

Estos factores que menciono a manera muy general, tienen en el fondo muchas trabajo por hacer, pues para poder trabajar el idioma náhuatl en todos los espacios, primera habría que trabajar el tema de discriminación, pues la gente está muy resentida de manera muy personal por toda las secuelas que dejan esta actitud de la gente que hace de menos a una persona que habla lengua indígena, otro factor es que a los que sufrieron tal discriminación y que se les hizo creer que su idioma no valía, ahora hay que trabajar con ellos y hacerles entender que su idioma si vale. Un tema más es, como empezar a trabajar el idioma con las nuevas generaciones si ya no lo tienen como transmisión de conocimiento ni como lengua de uso. Estos son algunos factores que se tienen que trabajar antes de querer volver a tener espacios sociales internos en donde el náhuatl sea el idioma en uso.

3.6 Actividades productivas y económicas de Santa Catarina del Monte

La comunidad en la actualidad está en un proceso de transición de lo indígena-rural a lo urbano, en primer lugar, por la cercanía con el centro del municipio de Texcoco y la Ciudad de México. Otro factor son los trabajos que han encontrado fuera de su comunidad, como los músicos que se van a giras artísticas, los floristas que trabajan en mercados de la CDMX, en arreglar salones, o los que estudian en las escuelas



de música el centro de la ciudad, por lo que están en un constante trayecto de ir y venir, por lo que entre semana van y vienen. El salir de la comunidad implica que las personas miren, conozcan, aprendan otra forma de vida y se apropien de ella, aun así, se logra observar que la comunidad mantiene una diferenciación entre lo tradicional propio y lo de fuera. Un aspecto importante es que el salir a trabajar fuera de la localidad ha hecho que cierto sector de la población aprenda algunos oficios diferentes a los que se realizaban en su comunidad, a tal grado que se han vuelto especialistas en el tema, como es caso de Las Bandas de Música de Viento, la venta de flores, el arreglo floral, y la figura de varilla para ciertas temporadas del año.

En este transitar de lo rural, entendido desde el punto de vista de las personas que viven en el campo, a lo moderno, considerando que hay mayor asentamiento de población y un mayor desarrollo de infraestructura, aun encontramos algunos sectores de la comunidad que quieren fortalecer, fomentar, promover las prácticas ancestrales que le dio reconocimiento a dicho pueblo pero que se deben considerar muchos factores internos, por ejemplo, que la misma gente ya no quiere o no puede realizar las prácticas de antes porque han encontrado nuevas fuentes de empleo y que por las condiciones de estos nuevos espacio es algo complicado reproducir sus prácticas.

Santa Catarina del Monte está ubicada en la zona de la sierra, en las faldas del monte Tláloc. En ella existen manantiales, bosques, tierras comunales, así como ejidales. Los comités de comuneros y ejidatarios son los que se encargan de decidir que tierras se pueden aprovechar para sembrar y también varias de las personas mayores cuentan con sus tierras propias, por lo que ellos deciden que sembrar y en que fechas. El señor Juan Reyes Elizalde comenta en una entrevista que realice el día 22 de febrero de 2023, que:

“...ahora ya hay mucho terreno sin sembrar porque ya no es redituable, menciona que a veces se pierde hasta la inversión, y lo poco que se logra cosechar es para autoconsumo. También platica que al no sembrar en los terrenos se les puede quitar



y dárseles a otras personas, pero que hasta ahora no conoce ningún caso que se haya dado en la comunidad, y lo único que hacen las autoridades es decirles que si ya no siembran se les va a quitar, y es cuando ya siembran”.

Esta comunidad también es considerada para recibir apoyos tanto forestales como agrícolas. En el año 2021⁵⁹, el Estado de México recibió 41 apoyos forestales por parte de la Secretaria del Campo y la Protectora de bosques (Probosque), Texcoco fue uno de los beneficiarios y para el caso de Santa Catarina del Monte, se recibió un apoyo de \$1,572,125 con el rubro de Servicios Ambientales⁶⁰, para la zona de ejidos cubriendo 196.95 hectáreas de terreno. Estos apoyos tanto pueden ser aprovechados por algunas personas, así como también puede que ya no les interesen a otras personas, pues don Juan Elizalde menciona:

“...que él sabe que tanto los ejidatarios como los comuneros que tienen tierras las deben trabajar, menciona que hay muchos terrenos en desuso y si, por ejemplo, hay una persona que no tienen terrenos y quiere sembrar algo, va con los comités y hace la petición y sí se le dan tierras, pero se las quitan a quienes ya no las trabajan, pero que él sepa, no ha pasado.



María Guadalupe Díaz Hernández y
Juan Reyes Elizalde
Santa Catarina del Monte
Adriana López Ramírez, 2023

“...Están los programas de PROCAMPO y dan apoyo económico, o mandan fertilizante, y tanto hay gente que si se inscribe a los programas como los que prefieren tener otro tipo de ingreso que no esté relacionado con la siembra. Porque los que tienen el apoyo deben comprobar que si están trabajando las tierras.

⁵⁹ Entrega GEM Apoyos Forestales, Texcoco, Estado de México, 16 de noviembre de 2021. Secretaria del Campo, Gobierno del Estado de México.

⁶⁰ Relacionados con la preservación y restauración del ecosistema y que permite minimizar conflictos en el uso de suelo. Para el caso de Santa Catarina, las finalidades son: la captación y filtración de agua; la provisión de agua para zonas urbanas, rurales y regionales; para la generación del riego y el carbono.



Entonces, a pesar de que por parte del gobierno si hay apoyos en beneficio del campo, que los comuneros y ejidatarios apoyan a la gente que quiere trabajar en ese espacio, siempre y cuando considerando que están en regla todos sus trámites, algunas personas ya no les interesa trabajar en ese sector, y esto básicamente es porque encontraron otras fuentes de empleo en las que logran ver una ganancia económica monetaria, cosa que no pasa con el campo, pues como la misma gente lo dice, solo es para autoconsumo, y aquí es donde entra también el tipo de alimento que puedes adquirir, pues el campo te da ciertos alimentos, mientras que con dinero puedes comprar lo que esté al alcance de tu economía, lo que hace que tengas la posibilidad de consumir alimentos que son de otros lugares y que se producen de diferente forma y estilo, dejando de lado, lo local.

Entonces, ya vimos que trabajar el campo ya no es redituable, pero por la gran cantidad de agua que baja del monte Tláloc y por el tipo de tierra fértil que existe en la zona, han podido desarrollar otras actividades económicas algunas de ellas ya realizadas desde siglos atrás, y otra nuevas como lo son: la floricultura, la fruticultura, la recolección de hongos, la recolección de plantas medicinales, leña (siempre y cuando se les otorgue autorización), y algunas hierbas comestibles; el cultivo de maguey y nopal. Estas actividades económicas las mencionaré en los siguientes puntos:

3.6.1 Artesanía con varilla de Perilla

Algunas señoras y señores de Santa Catarina han aprendido a desarrollar el trabajo de figuras de vara, que es en sí, la *varilla de perilla* que se recolecta en barrancas y ojos de agua de la misma comunidad. Con esta vara se elaboran principalmente figuras para la temporada navideña, entre ellas venados, árboles navideños, coronas, y figuras de animales o cosas. Esta actividad se realiza



Desfile de hormigas gigantes
Zócalo de la CDMX
<https://ntcd.mx>, 05 abril 2017



principalmente dos meses antes de la temporada navideña, lo que les ha permitido tener otra fuente de ingreso. La comercialización va desde dentro de la comunidad, la cabecera municipal, específicamente en la Plaza de las Tradiciones, espacio brindado por el ayuntamiento de Texcoco para la vendimia de cosas de temporada, hasta la Ciudad de México (Cornejo, Rubén Velázquez, 2013), como por ejemplo, la exposición que se llevó a cabo en el zócalo de la ciudad en abril del 2017, a partir del festival de Flores y Jardín, FYJA, y que tenía como finalidad disfrutar de esta exhibición artesanal y acercar a estos insectos a la población y que se reconociera el papel que fungen estos insectos como polinizadores.

3.6.2 Los músicos de la montaña

En cuanto a las actividades artísticas, se encuentra la del género musical, el cual es conformado principalmente por hombres de todas las edades pero que, en estos últimos años, las mujeres también participan en esta actividad.

La mayoría de ellos se especializan en algunas instituciones de renombre para poderse incorporar en agrupaciones locales o externas. No hay una edad establecida para poder aprender a tocar un instrumento musical, así que podemos encontrar niños de entre 5 o 6 años que ya se encuentran inmersos en el arte de la música, una característica es que este conocimiento se va transmitiendo de generación en generación, tal como lo dice Rogoff al hablar de cómo se da el aprendizaje, que en este caso es a través de una apropiación participativa otorgada por expertos en el que los niños van aprendiendo viviéndolo y haciéndolo. El aprendizaje va de como los abuelos les enseñaron a sus hijos y después a los nietos. Este conocimiento de puede llegar a desarrolla primero en la casa pues es común escuchar cuando están ensayando para poder aprender una tonada o una canción para después dirigirse a grupos de ensayo que tienen como finalidad aprender a tocar algún instrumento. También hay familias que les enseñan a grupos pequeños de niños o jóvenes. Es importante mencionar que este conocimiento se adquirió porque la gente ya no quería trabajar en el monte:



“... le digo que la gente ya no quería trabajar en el monte, porque trabajar en el campo ya no es redituable en cuestión económica, no se gana dinero, de lo contrario, se invierte y a lo mejor eso ni se recupera lo que se invirtió, eso es una, la otra que la música se vino a arraigar con los músicos y ya por medio de la música ya se van sosteniendo (las personas) porque se genera mejor ingreso económico a través de ella”.

Esta manifestación cultural ha trascendido a nivel nacional e internacional, a tal grado que la zona de la montaña de Texcoco es reconocida por tener grandes músicos. Con la finalidad de que se reconociera por parte del gobierno municipal esta tradición musical en el año 2012 se hace el primer “Festival Internacional Vientos de la Montaña”. Entre los géneros musicales que se pueden escuchar por parte de los músicos está: la música de banda popular mexicana, las sinfónicas, las orquestas y la música de viento principalmente.

Un deber comunal que tienen las bandas de música es participar en los eventos religiosos que se relacionan con la festividad de la comunidad, las cuales son:

1. Año Nuevo
2. El 20 de enero celebrando a San Sebastián
3. El 19 de marzo celebrando a San José
4. El 13 de junio celebrando a San Antonio
5. El 6 de agosto celebrando San Salvador
6. El 22 de noviembre celebrando a Santa Cecilia, y
7. El 25 de noviembre celebrando a Santa Catarina Mártir.

Entonces, podemos encontrar que la música ya es una práctica tradicional en la que algunas personas se especializan en tocar algún instrumento, para después buscar un espacio en donde se les pague por realizar lo que saben y sea un medio de ingreso económico seguro. A los niños desde pequeños se les inculca el gusto por la música pues es una actividad que los entretiene, obteniendo un aprendizaje y



sirve como desarrollo personal. Los músicos tienen como deber comunal participar en los eventos comunitarios siendo esta una práctica cultural que le da identidad a la comunidad y que es parte de sus procesos de convivencia. Y en estos momentos, la comunidad es reconocida como creadora de grandes músicos lo que fortalece su identidad tanto en el plano de lo personal como en el comunal.

3.6.3 Cuidado de animales

Mientras tanto, la ganadería vacuna, ovina y equina es una actividad más que se arraigó por medio de la aculturación, pues antes solo existía el guajolote, el conejo, la ardilla, la liebre, venado y el armadillo, en el que solo el guajolote se cría en el traspatio y lo demás animales se podían encontrar en el campo y que eran de consumo humano:

“...La liebre y los venados son alimentos que dejaron de consumirse porque al crecer la población, la caza no alcanzaba para cubrir las necesidades básicas de alimentación, hasta el momento de llegar la casi extinción de estos animales”.

A los animales de gran tamaño se les alimenta con la cebada que la misma gente cosecha en sus terrenos y su principal producción y cuidado es para el autoconsumo. También existía el pastoreo de animales como era el de: gallinas, borregos, guajolotes, cerdos y burros. Estas actividades eran principalmente realizadas por los niños y mujeres mientras que el de vacas, caballos y mulas la realizaban los jóvenes y hombres adultos, pero con el cambio de actividades económicas, ahora son pocas las personas que en sus traspacios tienen algunos animales para el autoconsumo.

En este apartado encontramos que el cuidado de los animales ya no es una actividad que se lleve a cabo con gran regularidad, tanto por tiempo como por espacio, las personas han cambiado ese tiempo para dedicárselo al de la floricultura, subtema que viene a continuación.



3.6.4 Floristas y decoradores

Los floristas son personas que se especializaron en esta actividad y que se dedican principalmente a la venta de flor, en este rubro ellos pueden hacer arreglos florales en pequeña escala. La flor puede ser que la compren para revender o que se produzca en sus terrenos, como, por ejemplo: alcatraz, agapando, flor de durazno, margaritón. Esta actividad nos cuenta don Juan Elizalde tuvo sus orígenes así:



Flor de Agapando
Plantas de traspatio
Manuel Escamilla Melchor, 2014

“...Por el mismo motivo de que aquí la gente ya no quería trabajar la tierra, ya los muchachos ya no querían trabajar en el campo, decían: ¡no! mejor me voy a (la ciudad de) México. Aquí hay una anécdota que, en el mercado de San Ángel, es un mercado grande, bueno no muy grande, pero sí muy famoso, fueron a llegar ahí como tres muchachos, ya no viven, uno si vive todavía, pero fueron a llegar allí, sin oficio ni beneficio, llegaron ahí a la florería preguntando en donde podrían trabajar, y les dijeron, ve a la florería, aquí en San Ángel, a lo mejor te alquilan para levantar la basura, bueno llegaron y se posicionaron, ya empezaron a hacer ramos porque se venden, tanto ramos de flores, como arreglos de base, y ya ahí empezaron y trabajo es que llegaron esos tres señores, cuatro, ya se difundió la noticia, que hay que ir a San Ángel con Don Genaro, o con Miguel, con Asensio, con Modesto, con otros, bueno, son los que me acuerdo, y ahí ya te conectan con cualquiera de los mismos locatarios, y te colocan con uno del que necesite trabajador”.

“...y de ahí empezaron, unos agarraron ya la decoración como oficio, y ya se repartieron en la misma ciudad, que en tal mercado necesitan floristas y ya que iban a Mixcoac, que a San Fernando hay mercados, y ya después se fueron arraigando los eventos, por ejemplo: en la presidencia. Yo sin presunción, tengo un pariente que estuvo trabajando muchísimos años, se llama Mauro, con un dueño de un local de San Ángel, agarro los contratos en la presidencia de la república, y cada evento,



aunque no fuera evento, pero ahí tenía yo que decorar, en los Pinos y el Palacio Nacional, y en otros, donde estuviera, donde llegara, algún evento en donde iba a estar el presidente, iba a decorar. Yo me toco ir como tres ocasiones a los Pinos de Chalán”.

En esta categoría de floristas también están los decoradores, que se especializan en la venta de arreglos florales de gran tamaño, adornos monumentales para salones, iglesias, eventos que requieran ser adornados con flor, en el que se requiere de personal ya reconocido como especializado en la decoración de flor. Este tipo de persona tiene la característica de salir a trabajar a donde le llamen, es decir, su papel es decorar espacios tanto públicos como privados, como los son: salones de fiestas, iglesias, bautizos, primeras comuniones, quince años, bodas civiles o religiosas, eventos políticos, todo espacio que se desee ser decorado con flores.

La venta de arreglos florales y la decoración de espacios se han vuelto un sustento económico muy positivo tanto para hombres como mujeres de muchas familias de la comunidad, el tiempo de elaboración radica desde tener el terreno, cultivar la planta, tener el tiempo de cortarla, comprar otras flores en otros centros de distribución, muchas veces se hace un proceso de secado, repintado, hasta llegar el momento de formar el arreglo. Los arreglos son variados, muchos de ellos dependen de la temporada del año.

Esta narración que nos hace don Juan nos da muestra de cómo una necesidad, la de tener ingresos económicos estables, hace que los jóvenes que fueron a buscar trabajo se apropien de los conocimientos básicos de cómo es trabajar en una florería, teniendo como guía a un experto en el manejo de la flor, porque si bien nos dice Rogoff, que el aprendizaje se da por medio de la apropiación participativa, también se debe tomar en cuenta el interés por querer aprender de los jóvenes, en este caso, cuando aprendieron muy rápido de los otros floristas y ellos también empezaron a innovar y se volvieron especialistas en dicha actividad.



3.6.5 Las plantas medicinales

La recolección de plantas utilizadas para curar enfermedades es considerada como una actividad económica más, estas plantas sirven para quitar las enfermedades de: resfriado, infección estomacal, de la piel y otras más, llevadas a cabo principalmente por mujeres, la señora María Guadalupe Díaz Hernández nos platica:

“...la lengua de vaca nace sola, donde hay van y la cortan, y la ocupan como medicina, por ejemplo, yo he oído que detiene el dolor de cabeza.

Existen diferentes plantas, las cuales se pueden comercializar cuando están frescas, unas más pueden ser secas y hasta algunas personas especialistas en la medicina tradicional elaboran capsulas de hierbas medicinales. El proceso de secado de las plantas ha hecho que su consumo esté en todo el año, lo mismo que la capsulas, y su utilización puede ser desde familiar hasta para comercializarlo en otras partes del municipio o la Ciudad de México, principalmente en el mercado de la Merced.

3.6.6 Médicos tradicionales

En la comunidad pocas mujeres son la que practican la medicina tradicional. Su labor consiste en curar enfermedades de espanto, sobar y acomodar los huesos, dar medicina herbolaria para algunas enfermedades del cuerpo, acomodar la panza de las mujeres embarazadas, dar baños de temazcal y hacer limpias.

Ellas han sido reconocidas por su conocimiento ancestral y su relación con la medicina tradicional, por lo que han sido invitadas a dar conferencias sobre el trabajo que realizan. Estas personas atienden dentro de su misma casa, y las hierbas que utilizan se encuentran generalmente en la misma comunidad y otras más la compran en las cercanías.



3.7.7 Venta de alimentos, comida y antojitos

Existe la venta de frutas, verduras y hierbas en pequeñas porciones, realizada por las mujeres, ellas bajan al centro de Texcoco, y las podemos ubicar en los mercados de Texcoco porque ponen sus puestos al ras del piso o en pequeñas cajas de madera donde se elevan aproximadamente medio metro de altura y ahí acomodan toda su mercancía, con ellas, además de hongos de la temporada, también uno encuentra aguacates, peras, manzanas, huauzontle, nopales, chayotes, calabazas chicas y grandes, xoconostle, huevo criollo y hasta a veces chiles rellenos, tamales de tripa de pollo y tamales de charales.



Venta de productos locales
Centro de Texcoco
Adriana López Ramírez, 2022

Una actividad más es la venta de comida en la comunidad, establecida como “comida corrida y antojitos”, en estos negocios podemos encontrar:

- ❖ Venta de comida corrida: sopa, arroz, guisado, agua, tortillas.
- ❖ Venta de tacos y hamburguesas: los tacos son de longaniza, suadero, bistec, venta de refrescos.
- ❖ Venta de quesadillas: de queso, hongo, chicharrón, tinga, sesos, flor de calabaza.
- ❖ Ventad de antojitos como: las enchiladas, chilaquiles, huevos preparados al gusto, café o té.
- ❖ Venta de sopas instantáneas.
- ❖ Venta de postres: chicharrones preparados, alitas, waffles, fresa con crema, gelatinas solas o con crema, por mencionar los más vistos.

También algunas mujeres comentan que han tenido la necesidad de aprender a cocinar para trabajar en la venta de comidas, entre ella la de hacer tortillas, tlacoyos



y quesadillas. Esta vendimia se da para que algunas familias tengan un ingreso extra, pues es su mayoría tienen otro trabajo.

Es importante mencionar que mucho de lo que hoy en día se vende es también lo que se come en los hogares familiares, la característica de esta comunidad es que las mujeres buscan cómo mezclar o combinar estos productos con los elaborados a la manera tradicional, situación que permite mantener una alimentación en apariencia equilibrada y sin daños en la salud de los que la consumen.

Algunos alimentos que utilizan para cocinar son locales, muchos más ya son comprados en mercados, centrales de abasto, y muchos más traídos desde el mercado de la Merced. Esta última opción por lo normal es realizada por hombres, pues como son los que más salen fuera de su pueblo por cuestiones laborales, y tiene más oportunidad de visitar estos espacios para poder comprar otros alimentos. Otra ventaja de ir al mercado de la Merced es que se encuentra a dos estaciones del metro San Lázaro, que es una de varias opciones para regresar a Santa Catarina del Monte.

A continuación, mencionaré cómo es la atención, el trato, y lo que sirven en las fondas de comida y el tiempo de preparación, por lo general en todas las fondas se habrá desde temprano pues la primera comida que venden es el desayuno. Lo primero que se ofrece es café, té o algún atole, después uno puede escoger entre una sopa, un caldo de pollo ya sea con arroz o solo, luego viene el plato fuerte, del cual encontramos los chilaquiles, enchiladas, bistec empanizado, pechuga empanizada, y como un complemento más se ofrecen frijoles de olla. Cabe mencionar que los frijoles son un alimento que se ofrece sin costo extra, es decir, si se ingiere o no una porción, esta no tiene costo.

Las señoras tienen una manera muy calmada de preparar los alimentos, si piden un platillo que no está hecho en porciones grandes, ya sea una carne asada, empanizada, un huevo al gusto, las señoras toman su tiempo para preparar platillo



por platillo. Uno puede ver cómo preparan y platican a la vez con sus ayudantes, por lo normal las cocineras son las que coordinan todo. Entre los que laboran en las fondas se puede encontrar a las hijas, hijos, esposo, nueras, yernos y nietas o nietos, a lo que generalmente se llama negocio familiar.

Cerrando este tema, se observa que la venta de alimentos se da porque en la comunidad hay nuevas actividades económicas, porque los hombres trabajan todo el día al igual que las mujeres, las cuales ya también perciben un ingreso económico, porque es más fácil comprar comida hecha que cocinarla, porque las mujeres ya no solo se dedican al hogar sino también concluyen una carrera, porque ahora hay muchas cosas que hacer, porque la gente tiene mayor poder adquisitivo y se pueden dar el gusto de comprar un postre, y por muchas cuestiones más.

En este capítulo he tratado de mencionar a manera general como está organizada tanto político, cultural y socialmente la comunidad de Santa Catarina, ahora pasaremos al capítulo 4, en donde hablaré todo lo que implica cocinar a la manera tradicional y como cada integrante de la familia ocupa un roll o varios a la vez, para poder elaborar diferentes alimentos.



Capítulo 4.

¡Y vámonos a cocinar!

4.1 Espacios para cocinar

Santa Catarina al encontrarse en las faldas del Monte Tláloc cuenta con una zona llena de árboles, del cual se puede extraer principalmente hongos, leña y tierra ⁶¹ pero con la deforestación excesiva del Tláloc las autoridades de la comunidad han hecho que se restrinja mayormente la colecta de leña para uso comunitario. La leña en sus inicios jugo un papel importante en las cocinas de las familias de Santa Catarina, pues era el elemento básico para poder cocinar con lumbre y realizar diferentes guisos. En la actualidad, cuando uno va entrando a la comunidad se logra ver como en algunas casas aún sale humo, este proviene de lo que ellos llaman la cocina de humo y que se caracteriza por elaborar sus alimentos con leña y mucho de ello a la manera tradicional. Hay dos formas de obtener la leña, la primera es ir uno mismo al bosque y recolectarla, la segunda es comprarles a las personas que se dedican a cortar leña y que la bajan en burros para su venta local.

Cocinar a la manera tradicional implica ir a juntar leña, tener el nixtamal preparado, prender el Tlekuil, moler en el metlapil, tener comal de barro o de tamaño grande para las tortillas, así como tener todos los alimentos necesarios a la mano. Mucho de lo tradicional implica no hacer uso de la energía eléctrica.



Tlekuil que se usa con leña
Santa Catarina del Monte
Manuel Escamilla Melchor. 2014

⁶¹ Generalmente hay gente que baja a las comunidades aledaños para vender la tierra en costales de harina con un valor menor a los \$100 pesos, y que se ocupa principalmente para las macetas de los patios de las casas.



“Antes no se hacía nada con luz, todo a mano”.

Una dificultad que se da es a la hora de prender el tlekuil, más, sin embargo, las mujeres y los hombres tienen formas propias de hacerlo encender:

“Si la leña está húmeda, está húmedo el tlekuil y no prende, hay que echarle ceniza y carbón para que prenda”.
“Yo bajo mi ocote para prender, ese me enseñó mi papá y ya no se apaga”



Don Pedro prendiendo y manteniendo el fuego para cocinar
 Santa Catarina del Monte
 Manuel Escamilla Melchor, 2014

Las mujeres saben que cocinar a la manera tradicional, entendido como el uso de los alimentos locales, les favorece directamente en la salud de todos los de la comunidad. Saben que implicaba más trabajo, pero también el sabor que surge lo reconocen cómo que es lo mejor.

“Era un poquito de más trabajo, pero sabía más mejor, más saludable porque es a mano. Habiendo metate, metlapil y ganas se aprende, si no hay metate y metlapil ¿cómo?”

Esta narración hace referencia no solo a que el proceso de elaboración sea a mano, sino que el sabor, el aroma, la consistencia determina la saludable, y esto se basa en que los recursos alimenticios que se utilizaban eran producidos de manera natural, sin químicos ni conservadores, como lo son los productos que vienen enlatados y contienen muchos químicos para mantener su conservación, a comparación de obtener los productos del traspatio, de la barranca, del bosque, de los campos y cortarlos, juntarlos, recolectarlos (a mano) casi al momento de su preparación o en el último de los casos, almacenarlo para un posterior autoconsumo.



La leña es ocupada para cocinar en el tlekuil, pero, que es un tlekuil, es un fogón de leña con características muy particulares, formado por tres piedras que se colocan de forma triangular para poner la leña y sobre ella las ollas o el comal. El tlekuil está siempre en el mismo lugar, generalmente al ras de la tierra. El tlekuil como las mismas mujeres lo dicen, ya lo usan poco, y hay tres razones primordiales:

- La primera es la que la quema de leña provoca dióxido de carbono, que provoca daño principalmente a la salud de las mujeres.
- El segundo es el tiempo que se ocupa en poner y prender el tlekuil, a veces, se puede tardar en prender 1 hora.
- El tercero tiene que ver con el espacio que se necesita para tener uno, cocina de humo es como se conoce entre la región, y que ha sido desplazado por el uso de cocinas modernas en las que se tiene una estufa de gas, y aparatos electrónicos para preparar alimentos.

Estas razones que menciono se fundamentan con lo que platica la señora María Guadalupe Díaz:

“... a ella le habían dicho: ¿cómo te gusta cocinar con leña? Y esas personas que me dicen (a ellas) no les gusta, contrario a las que sí les gusta no hacen ese tipo de comentarios. Eso me paso a mí, me gustaba mucho cocinar con leña, pero me enfermé y los doctores me dijeron ¡que si yo fumaba mucho! porque tenía los pulmones negros y me prohibieron cocinar con leña y por eso ya no la ocupo”.



Cocinando en el piso con leña, olla de barro y cuchara de madera
Santa Catarina del Monte
Manuel Escamilla Melchor, 2014

“...Después llegaron las estufas de gas y todo eso vino a cambiar todo, y aunque si se puede cocinar casi lo mismo (en la estufa de gas) como que ya no es el mismo sabor, porque sí tiene diferente sabor cuando cocinas con leña”.



“... Y es como ahora la olla exprés que vino a sustituir la olla de barro, que cocíamos los frijoles y todo lo que se hacía pues sí tenía otra sazón”.

En una cocina de humo siempre encontraremos un tlekuil y en una cocina moderna siempre habrá una estufa, ahora, existen dos formas básicas de cocinar: por medio del tlekuil o por la estufa, en algunos espacios podemos encontrar también las parrillas, pero son ocupadas solamente para realizar cantidades muy grandes de comida, tal es el caso para un evento especial y los que se dedican a la venta de comida.

Estas dos formas de cocinar implican tiempo y esfuerzo diferenciado, para el caso de la estufa de gas, únicamente se necesita que esté conectado a un tanque de gas, que si bien en el momento de vaciarse, solamente se hace el cambio por otro tanque o en el mayor de los casos, esperar a que pase el gasero y realice el cambio. El tanque de gas para la región de Texcoco, en el mes de mayo tiene un costo de \$420 pesos para un tanque de 20 kilos. Para el caso del uso del tlekuil existe toda una ritualidad que implica realizar varias actividades, y es que, desde juntar la leña en el bosque, ponerla a dejar a secar por días, tener el espacio para poner las piedras y el comal, encender el fuego y poner a cocinar los alimentos.

Una cocina de humo se caracteriza por tener lo siguiente:

- ❖ Leña
- ❖ Comal
- ❖ Batea (parecido a la tina)
- ❖ Acocote para sacar el agua miel
- ❖ Petate
- ❖ Molcajete
- ❖ Metate o metlalpil
- ❖ Olla de barro
- ❖ Tlekuitl
- ❖ Cucharas de madera
- ❖ Canastas
- ❖ Escobetas de ixtle

Ahora bien, existen tres técnicas para la elaboración de los alimentos en esta comunidad, las cuales son:



- El asado de verduras y carnes expuestos a una fuente de calor de una parrilla, comal o sartén, buscando modificar su textura y sabor.
- Técnica al vapor, principalmente para frutas y verduras, o en casos muy específicos los tamales y mixiotes, en donde dentro de una olla hay una base interna que separa los alimentos del agua y su función es provocar una cocción lenta y suave a través del vapor generado al hervir el agua.
- El hervor, tanto de verduras, leguminosas y carnes blancas o rojas, que consiste en cocer estos alimentos mediante la inmersión en líquido que puede ser agua o caldo, en ebullición. Una práctica muy común es la nixtamalización del maíz, ocupado para la realización de tortillas.

He mencionado tres procesos diferentes para pasar del alimento crudo al cocido, pero esta un último, el que no lleva ningún proceso de cocción, mejor conocidos como alimentos crudos, por lo que, al consumirse de esta forma, puede aportar mayores nutrientes, más energía, enzimas y ayudando a una mejor digestión. Estos alimentos se pueden mezclar, se combinan, se trituran con otros alimentos, o simplemente se comen sólo en su forma completa, tal como algunas: verduras, semillas, frutas, cereales y germinados.

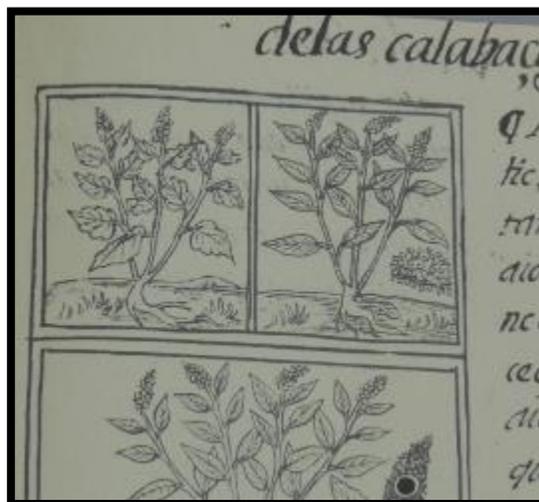
Seguir cocinando con tlekuil tiene un problema muy complejo sobre todo por el hecho de usar la leña, pues la tala ilegal e inmoderada de árboles ocupados para la construcción y hacer carbón está provocando una erosión y el descenso en el nivel del agua subterránea (Montero G., 2004) a, por este problema, los comuneros y ejidatarios de Santa Catarina han tratado de regular la recolección de leña, ahora hay que pedir permiso para recolectarla, pero las personas deben también hacer sus



Diseño de una cocina tradicional
Santa Catarina del Monte
Adriana López Ramírez, 2014



faenas y apoyar en las campañas de reforestación. De no ir a recolectarla también se puede comprar, en este año 2023, la carga de leña se vende en un promedio de \$350 pesos, la medida es un aproximado de lo que te pueda caber entre los dos brazos. Aunado a ello esta que el uso excesivo del tlekuil provoca daños irreversibles en los pulmones de las mujeres, teniendo de manera forzada, dejar de usar el tlekuil, y como un factor más complejo, es el tiempo que se le dedica en la elaboración de comida si fuera por medio de la cocina de humo.



Michihuautli o amaranto pescado
Códice Florentino¹

Hasta este momento he dado un panorama general de todo lo que implica cocinar los alimentos, de los nutrientes que tienen, ahora pasaremos al detallar cómo las nuevas generaciones aprenden a cocinar.

4.2 Alimentos tradicionales: comidas muy variadas

Una práctica aún muy realizada es el consumo de tortillas hechas a mano, Pomar (1582), hace mención del motivo porque los gobernantes preferían las tortillas recién salidas del comal:

“Las tortillas de maíz que habían de comer fuesen calentitas y sacadas hirviendo del horno, porque comiéndolas de esta manera eran más fáciles de digerirse”.



Haciendo tortillas a mano
Santa Catarina del Monte
Adriana López Ramírez, 2014



Una narración más nos menciona como se comía en la época de la colonia:

“Se mantienen... del maíz de diferentes colores, aunque lo mejor es el blanco, y de frijol de diversas maneras y colores, de chían, que es una semilla de muchas sustancia, y de huauhtli ⁶² y de michihuauhtli ⁶³, y de ají, apetito principalísimo y jamás fastidiosa, por ordinario y perpetuo que se coma, y con todos los géneros de comida le da gusto y sabor, y gallinas, conejos, liebres, venados y otras muchas suertes de aves de caza; y esto no lo alcanzaban sino los ricos, aunque ya la gente común el día de hoy goza de vaca y carnero, especialmente los que más tratan y conversan con los españoles. El pan de Castilla comen, por regalo y fruta, o por necesidad”.



Preparando las medidas para hacer las tortillas
Santa Catarina del Monte
Manuel Escamilla Melchor, 2014

Esta última narración nos da cuenta de lo que comían las personas en la época colonial, y ahora doy paso a lo que la gente ha comido en este último siglo XX pues se logran visibilizar algunos cambios o más bien, se logra mirar que dejó de producirse y por consiguiente de comerse.

- ❖ Las tortillas hechas a mano de trigo: *“Yo siempre pongo trigo, aunque sea dos veces a la semana lo pongo y así acá como ahorita”.*
- ❖ Los tlacoyos: *“Mi hija si le gusta, también hace sus tlacoyos, a ella le gusta porque como le enseñe desde chiquita a que lo haga pues le gusto, además a sus hijos le gusta lo que hacemos”.*
- ❖ El uso del trigo: *“Con el trigo se hace todavía de todo, tortilla, pozole de trigo, el atole, el pinole, mole de trigo, atole de trigo, tlacoyos, memelas. Yo llevo una cubeta de 10 litros cada tercer día al molino; pan de muerto”.*

⁶² Semilla con la que se come el amaranto, la alegría.

⁶³ En el código Florentino, III, f. 404v, se encuentra una imagen del michihuauhtli que es el amaranto pescado.



- ❖ El maíz: “con esta semilla se prepara el: atole de masa (nixtamal), de maíz (duro martajado), atole de elote (tierno), las memelas”, los tamales, las tortillas.
- ❖ Cebada: “atole de cebada”.
- ❖ Papa: se meten en las brasas, preparado con caldos, chiles, tlacoyos de papa, tortas de papa, tacos dorados.
- ❖ Alverjón: tlacoyos de alverjón, “preparado con epazote y chile pasilla”.
- ❖ Garbanzo: nopales con garbanzos.
- ❖ Los caracoles: “Yo preparo los caracoles, se hierven y se les saca la tripita luego ya se le pone cebolla, ajo, cilantro”.
- ❖ Acelgas: preparado en ensaladas o con chile, en longaniza.
- ❖ Lengua de vaca: comida en tacos de tortilla.
- ❖ Quintoniles: preparados con chile y longaniza.
- ❖ Quelites: preparado con carne de puerco y chile verde.
- ❖ Ayecotes: hervidos con cebolla y sal.
- ❖ Tequesquite: para los elotes hervidos.
- ❖ Mole: mezclado con pollo y arroz.
- ❖ Arroz: con chicharos y zanahorias.
- ❖ Pollo: preparado en caldo, con verduras, en chile verde.
- ❖ Avena: “el atole de avena”.
- ❖ Habas: “tlacoyos de haba, habas en chile, con nopales, las habas tostadas”.
- ❖ Árboles frutales: “para preparar aguas de sabor, frutas en almíbar, o sola”.
- ❖ Calabazas: “con crema o mayonesa, en dulce, uso de las pepas”
- ❖ Chiles: “usado para preparar salsas”.
- ❖ Aguacate: “para el guacamole, las ensaladas”.
- ❖ Cebollas: “acompañado de nopales, para las salsas, mezclado con atún”.
- ❖ Hongos: “preparados en salsas, en carne de puerco, en tamales”.
- ❖ Hortalizas: “mezcladas para ensaladas, para acompañar platillos fuertes”.
- ❖ Nopales: “los nopales con habas y chile pasilla”.

Esta lista que elabore, nos sirve para varias categorías, la primera es que los alimentos tienen alguno de los tres procesos de cocción o en todo caso, está el de comérselo crudo; otra categoría es que al hacer mezclas dos o tres alimentos, nos



sale una comida, entonces podemos realizar infinidad de combinaciones que darán como resultado varios platillos que se pueden cocinar en varias semana, es decir, no se repite continuamente; otra categoría es que si revisamos los alimentos que sirven como base en la producción de alimentos, nos daremos cuenta que todos ellos se producen en la comunidad por lo que su alimentación es sustentable, es decir, están disponibles en el mismo lugar, sin tener la necesidad de ir a buscar determinado alimento fuera de su comunidad, tal como algunas mujeres mayores platican que todo lo que ellas preparaban de alimentos era del lugar; no iban a ningún otro lado a conseguir comida. Con el maíz por ejemplo hacían tortillas, atole, guisos combinados con algunos otros ingredientes:



Poniendo la comida en un petate sobre el piso a la manera de antes
Santa Catarina del Monte
Manuel Escamilla Melchor, 2014

“Cuando el maíz, cuando los elotitos todavía están bien tiernitos se juntaba el elote y se rebanaba con un cuchillo para el atole, se le dice hielloatole y se le molía chile picosito con epazote para el atolito de maíz. Ahora ya le dicen chileatole, pero nosotros le decíamos hielloatole, del hielo del elote y cuando lleva chilito se le dice chilchotlatolli” (Olivares A. Rafaela, entrevista a profundidad, 2 de octubre de 2014).

Para el caso específico en la recolección de hongos, estos son encontrados entre los meses de mayo a septiembre por ser la temporada de lluvia, el consumo familiar va de entre dos a tres veces por semana, pero en el caso de las mujeres que venden quesadillas de hongos, se pueden consumir a diario, siempre y cuando exista producción tanto interna como externa. También en San Jerónimo Amanalco, Santa María Tecuanulco, San Pablo Ixayoc, y Tequexquináhuac algunas personas recolectan el hongo para consumo familiar y la venta es en los mercados ya sea locales o del municipio de Texcoco. Existen más de 24 especies de hongos comestibles que se pueden encontrar en esta zona y más de 6 hongos venenosos.



En mi caso, recuerdo qué de niña, mi padre era el que nos llevaba a recolectar hongos en los terrenos donde había mucho pasto, él nos decía cuales sí y cuáles no se debían recolectar, después se llevaban a la casa y mi madre era la que los lavaba y los preparaba.

Cuando platique con algunas señoras de la comunidad mencionaron que ya muchos de los alimentos que elaboraban sus abuelitas, este año ya no los prepararían, por cuestiones de que ya no se había cosechado determinado alimento o porque simplemente no se dio, es decir, no nació de manera natural. Otras mujeres mencionaron que todavía sus abuelitas prepararon algunas otras comidas pero que después de su fallecimiento ya nadie lo volvió a preparar.

Algunos de los alimentos que ya no preparan las familias de las personas con las que platique se narran a continuación:

“El último año que vivió mi abuelita todavía hizo el pinole de cebada, bien sabroso, fui con mi abuelita y me dijo: jah, qué bueno que veniste porque te voy a dar el pinole que hice, pero, ¿qué crees? Tu papá me regañó, que porque para que ando haciendo estas comidas pues si ya no se comen”.

Muchos de los alimentos que se han dejado de preparar han sido porque ya no nacieron los alimentos, otros porque las generaciones siguientes no aprendieron el proceso de elaboración, otros porque la elaboración conlleva mucho tiempo. Otra situación, es el rechazo de las nuevas generaciones hacia los alimentos tradicionales locales y otra más por la influencia que la mercadotecnia ha



Hirviendo la comida aun saliendo de la lumbre
Santa Catarina del Monte
Manuel Escamilla Melchor, 2014



tenido en las personas de la comunidad y lo que origina un desplazo de lo propio por lo ajeno.

A continuación, hago unas tablas clasificando los alimentos ya sea por fruta, verdura, hortaliza, cactácea, hongos que podemos encontrar en la actualidad en la comunidad.

Algunos árboles frutales que puedes encontrar en la comunidad de Santa Catarina del Monte son los siguientes:	
Manzanas de color amarillo – Fibra dietética	El membrillo
Las peras - Fibra dietética	El aguacate - Carotenos
Los zapotes blancos – Vitamina C	Tejocote – Vitamina C
Curiela roja – Caroteno	Perón
Chabacano – Vitamina D	Capulín

Algunas hortalizas que puedes cosechar de Santa Catarina del Monte son los siguientes:	
Zanahorias – Vitamina A - C	Pepinos
Calabazas – Hierro - Carotenos	Lechuga – Ácido Fólico
Cilantro	Rábanos
Nopales – Carotenos -	Tunas

Algunas cactáceas que hay en Santa Catarina del Monte son las siguientes:	
Nopales	Tunas (proviene del nopal)

Algunos hongos que puedes encontrar en los bosques de Santa Catarina del Monte son los siguientes:	
<i>Borrego</i>	<i>Señorita</i>
<i>Escobeta amarilla</i>	<i>Duraznillo</i>
<i>Tablero o tablerito</i>	<i>Corneta o Trompeta</i>
<i>Popote</i>	<i>Santiaguito</i>
<i>Xoclalich</i>	<i>Yema o Jícara</i>
<i>Tlazonanacátl</i>	<i>Pambaso o Mazayelt</i>
<i>Sholete o Clavito</i>	<i>Escobeta cambray</i>
<i>Enterrado</i>	<i>Escobeta blanca</i>
<i>Olonanacátl o Morrilla</i>	<i>Enchilado rojo</i>



<i>Mazorca</i>	<i>Rioleta</i>
<i>Gachupín Negro</i>	<i>Pípila</i>
<i>Enchilado blanco</i>	<i>Champiñón del monte</i>

4.3 Integración de las y los niños a la cocina

Las y los niños desde el primer año de edad empiezan a desarrollar ciertas habilidades con sus dedos y manos, el hecho de poder manipular un objeto implica tener una mejor coordinación con ciertas partes de su cuerpo que lo llevan a poder tocar, manipular y sentir las texturas de diferentes cosas. Es común encontrar a niñas y niños de uno o dos años de edad arrancando hojas y flores de algunas plantas y llevárselo a la boca, lo mismo pasa si ven algún objeto que les llame la atención, lo toman y sin avisar se lo llevan a la boca, este comportamiento tal como lo trabaja Barbara Rogoff, ubica al niño en un proceso interpersonal, pero que esta marcado por los hechos de la vida diaria, en este caso, los primeros años de vida de los niños, pues es la forma en como ellos van familiarizándose con todas las cosas que les rodea.

Cuando las y los niños se encuentran entre los dos y seis años empiezan a reproducir algunas actividades que realizan sus padres y madres. En las comunidades indígenas generalmente encontramos que las mujeres se quedan en la casa y son los hombres los que salen a ejercer un oficio o actividad económica que les genere dinero. En Santa Catarina del Monte, las madres y mujeres mayores son las que principalmente enseñan a las y los niños a realizar las labores de la casa, y las actividades se van dividiendo por edad y por el hecho de ser niña o niño. Para el caso de los niños, sus responsabilidades empiezan al realizar recados con otras personas, al cuidado de los animales de traspatio, para el caso de las niñas, el aprendizaje comienza en la cocina, principalmente con la elaboración de tortillas. Es de considerar que, en estos tiempos, generalmente las y los niños pasan gran



cantidad de su tiempo en la escuela, pero al llegar a casa, se incorporan en actividades del hogar o familiares.

Santa Catarina tiene varias características particulares, está en las faldas de cerro, tienen mucho bosque en el que se pueden encontrar diferentes plantas, hierbas y árboles, tienen canales de agua que pasan por algunas calles, las casas se encuentran generalmente rodeada de terrenos, en los que podemos encontrar árboles frutales o verduras de temporada o en algunos casos, animales de traspatio, de tal manera que las y los niños están en contacto directo con su medio natural, lo que los hace conocedores directos de todo lo que les rodea.

Para la cuestión del trabajo de las tierras, generalmente los padres hacen partícipes a sus hijos en la temporada de siembra que puede empezar desde el mes de marzo o abril, pero el mes más importante es mayo tomando como base la ritualidad de petición de lluvia que se realiza el 3 de mayo. Hay algunas personas que comentan que han sembrado desde marzo y para el mes de mayo ya el brote de la semilla está a unos 20 centímetros de crecimiento. La cosecha se da aproximadamente un mes antes del día de muertos, pues con lo que produce el campo la gente realiza diferentes comidas especialmente para el día 2 de noviembre de cada año. La gente mayor ahora comenta que las cosechas en la actualidad dependen mucho de qué tan pronto lleguen las lluvias para que se logren dar las cosechas.

Otra actividad que se realiza frecuentemente es la recolección de hongos, la cual inicia con las primeras lluvias fuertes del año, y es que las familias acostumbran a caminar por las faldas del bosque para encontrar hongos comestibles para después llevarlos a la cocina y elaborarlos de diferentes maneras. En este trabajo, los padres generalmente orientan a sus hijos al momento de encontrar un hongo, y es que puede haber de diferentes tamaños, colores, texturas y olores, la enseñanza radica en que sepan cuales son los comestibles y cuales no, pues existen los que son nocivos para la salud y pueden llegar a provocar la muerte.



En este apartado se ha mencionado como de forma natural los niños van conociendo su hábitat y aprendiendo de él y es que una de las grandes ventajas es que lo tienen a la mano, lo ven, lo miran, lo tocan, lo sienten, estos procesos dice Barbara Rogoff se pueden dar desde lo personal hasta lo comunitario, y los niños que están en el campo, en compañía de sus padres principalmente, suelen pasar por los tres procesos, pues generalmente van de la mano. Estas etapas que viven los niños del conocimiento de su entorno esta inmersamente relacionado con el de la alimentación y otras prácticas, pues para el caso de la comida, ya conocen las frutas locales, las semillas que siembran y que al momento de cosecharlas son ocupadas para producir alimentos, los animales de traspatio generalmente saben que son usados para autoconsumo, implícitamente ya conocen todo lo que se puede ocupar para cocinar.

4.3.1 La alimentación en las diferentes etapas de la vida de las personas

Anteriormente, en el momento en que empezaban los dolores de parto de una mujer, se encontraba una partera, que era la persona que le ayudaba a los niños a salir del vientre materno. Ella les daba a las mujeres un té que les ayudaba a que nacieran los niños de manera más rápida.

Después, en la primera etapa de nacimiento de las y los niños, su único alimento era la leche materna, tal como lo cuenta una señora mayor de edad:

“Yo tuve 10, todos aquí, [...] nos ayudaban las parteras, nos daban un tecito con chocolate y canela calentito y mira, vámonos. Mis niños se criaron con puro pecho y atoles de masa, yo si los crie a mi manera, yo no les di leche, nunca tomaron mamila, les daba yo atolito de masa, frijolitos, frutita, nunca les di comida especial para niños y así se criaron, hasta ahora”.



En la primera etapa de nacimiento de las y los niños, su único alimento es la leche materna, aunque ahora ya se ha incorporado la leche en polvo, así como la leche envasada. En la actualidad, la forma de alimentación de las y los niños ha cambiado. Muchas madres han incorporado la mamila, las papillas envasadas, los cereales enlatados, la leche líquida y en polvo industrializado, lo que ha ocasionado cambios en la forma de alimentación y crianza de los niños.

En la etapa de la niñez son alimentados con verduras, carne de pollo, de res, de puerco, legumbres. En cuanto a los adultos, aparte de comer lo mismo que las y los niños comen, también preparan algunos alimentos tradicionales como lo es el trigomole, el atole de trigo, salsas con hierbas locales, tamales de caracoles, mole, pollo, por hacer mención de ellos y recordar que los trabajamos y desarrollamos en los capítulos anteriores. Las personas mayores también comentan que, aunque hay introducción de nuevos alimentos industrializados, también está la opción de alimentarlos de manera más natural, y qué como ya se dijo, a parte de la leche materna para el caso de los recién nacidos, está la opción de los atoles que no llevan ni leche ni azúcar, pues anteriormente se ocupaba la canela o el piloncillo, en esta narraciones, se logra ver que la gente adulta y los abuelos consideran a los alimentos traídos por los españoles como si fueran ya propios, que por su puesto ya son suyos por la misma apropiación a adaptación en las que estuvieron sometidos infinidad de pueblos, pero que al final aceptaron los cambios y los adaptaron a sus necesidades.

4.4 Mujer: heredera de la cultura alimentaria en Santa Catarina del Monte

Las mujeres han ocupado un lugar importante en cuanto a la elaboración de alimentos; son ellas las que han transmitido este conocimiento ancestral de generación en generación. Mucho de lo que se sabe hasta nuestros tiempos ha sido por la forma en que se ha transmitido estas prácticas tradicionales. Muchas mujeres eran estrictas en cuanto a la enseñanza:



“Decía mi abuelita: jándenle, apúrenle, hagan esto, hagan el otro, ándale, ándale, porque cuando se casen ya no van a ser nada!

“Yo aprendí viendo y luego haciendo, mi mamá me decía cómo lo tenía que hacer, nos explicaba cómo hacerlo y ya nosotros lo íbamos a hacerlo”.

Otras mujeres más han comentado que no aprendieron a hacer tortillas a mano porque no había exigencia:

“Yo no aprendí a hacer la tortilla a mano porque no había exigencia, y mi mamá pues ella lo hacía y después ella ya compró la prensa para hacer la tortilla, ya con la prensa yo ya si los hacía con la prensa y se me hacía más fácil, no me ganaba el comal eh, lo tenía llenito”.



Haciendo tortillas de manera colectiva
Santa Catarina del Monte
Manuel Escamilla Melchor, 2014

Existen diferentes opiniones acerca de los saberes tradicionales, una de ellas es la forma de apropiarse de los conocimientos y mucho tienen que ver con sus condiciones económicas o familiares, algunas mujeres argumentan que la necesidad es la que las condujo a desarrollar un sinfín de conocimientos, casos como el de las mujeres que están al frente de la familia y que tienen varios hijos los cuales son los encargados de ir juntar los alimentos y de ellos, las y los mayores son los que guían a los demás hermanos a adquirir habilidades y conocimientos. Los dos ejemplos que se mencionan tienen una particularidad, que es la de hacer una tortilla, una aprendió a hacerlas con la mano, mientras que la otra la aprendió a hacer con la prensa, la finalidad es la misma, hacer tortillas, los procesos son diferentes y tal vez la forma no sea igual, pero al fin y al cabo será para consumo propio, que es la finalidad de cada alimento, y el tamaño, la forma y la textura quedan en la clasificación de la forma en cómo se elaboran cada uno de los alimentos.



4.5 El hombre: agente productor para obtener alimentos

Los hombres de la comunidad aparte de tener un trabajo que les genera ingresos económicos, siguen rigiéndose por usos y costumbres, por lo que su organización interna exige que cumplan con ciertos cargos que benefician el orden social de la comunidad. Por ejemplo: un señor que tiene el cargo de comunero, organiza sus horarios para no dejar de lado su trabajo. De igual modo, podemos encontrarlos ayudando a sus esposas a preparar ciertos alimentos, a prender la leña, a hacerle aire para que no se apague el fuego, a poner la mesa.



Intentando hacer tortillas a mano
Santa Catarina del Monte
Adriana López Ramírez, 2014

El papel que desempeñan los hombres es fundamental para obtener una organización comunitaria eficiente. Ellos son los que cuidan el bosque, cuidan y limpian los canales de donde proviene el agua que ingieren y utilizan para su vida diaria. Evitan, previenen y buscan soluciones para combatir la deforestación del bosque. Se organizan en grupos para plantar árboles, la leña que sale del bosque la cuidan de los saqueadores, han implementado la prohibición de venta y tala de árboles, son los que buscan apoyos económicos para la preservación de su medio natural. Así también, son los que dirigen las siembras y cosechas de semillas.

Los hombres también han desarrollado saberes tradicionales en cuanto a la siembra, colecta y cuidado de hortalizas, frutas, flores y animales. Mucho depende de la edad, pero ya desde que se tienen más de 6 años, son incorporados paulatinamente en las actividades tanto familiares como comunitarias.

Los hombres son los que conocen mejor el bosque, por lo que desde edades muy tempranas suben al bosque y van conociendo rutas y atajos. Ellos conocen más



acerca de los sitios, de la época de siembra y cosecha de hortalizas, hongos, flores y frutas. Desde pequeños acompañan y ayudan a su padre en el bosque.

Los hombres en general hacen infinidad de quehaceres entre la casa y el campo, mucho de lo que hacer no se logra ver a detalle porque lo hacen tácitamente, es decir, no se percibe a los ojos de las demás personas, pero que muchas de las actividades tanto en asambleas como de manera propia están relacionadas a algo de la alimentación, pues analizando es tema, encontramos que los hombre proveen una gran de fuerza mano al limpiar los canales de agua, en la recolección de semillas, en la cosecha de algunos frutos y cargarlos para su próxima venta.



Apoyo mutuo al momento de cocinar
Santa Catarina del Monte
Manuel Escamilla Melchor, 2014



Capítulo 5

Procesos sociales y económicos que han permeado en el pensamiento comunal

Con relación a la agricultura, la siembra del maíz, frijol, cebada, papa, haba, alverjón, trigo, calabazas, quintoniles, ha sido por décadas una de sus principales fuentes de alimento, sin embargo, en la actualidad la mayoría de las personas comentan que han dejado de trabajar la tierra porque ya no les genera rendimientos como antes y por tal motivo, se han enfocado en desarrollar las actividades económicas mencionadas anteriormente. Otro factor que ha modificado la forma de alimentarse, es la cercanía que existe con el municipio y con las nuevas plazas y centros comerciales, donde se vende comida rápida, enlatada, ya preparada y que no es la misma que se elabora en Santa Catarina. Para el caso de los que siguen cosechando diferentes alimentos, básicamente lo ocupan para autoconsumo, pero con la característica que lo hacen porque se han acostumbrado a sembrar sus tierras, porque les gusta, porque les da identidad, porque como algunos mencionan, sabe diferente lo que ellos cosechan y sobre todo porque están regados con agua de manantial.

5.1 Todo ya cambio, por ¿necesidad o por gusto?

Como ya mencioné anteriormente, la comunidad de Santa Catarina del Monte ha dejado un poco de lado la producción agrícola sustentable y le ha dado peso a otras prácticas económicas como la venta de flores, de hortalizas o la de los músicos. Esta situación impacta directamente en la forma de alimentarse de las personas de la comunidad al ya no producir alimentos que son utilizados para la elaboración de sus alimentos tradicionales y optan por introducir comida de fuera que muchas de las veces nutren muy poco y daña la salud de las personas, así como dicen las mujeres adultas del pueblo:



“Antes se comía mejor... yo a veces preparo tortillas hechas a mano, atole de masa... habas con nopales, pero a veces ya los niños ya no se los quieren comer, quieren carne, ya no quieren nopales, alverjones, habas, pero simplemente no hay más, se lo tienen que comer, lento, pero se lo comen, es la mejor comida que debemos de comer, porque es sana esa comida, es buena” (Félix G. María, entrevista grupal, 30 de septiembre de 2014).

Mujeres con las que platique en la escuela y en la población están conscientes de lo que implican no comer lo que sus mayores producían y elaboraban, a lo que argumenta una señora:

Y además se ha visto porque por ejemplo ahorita ya hay muchas enfermedades, está el cáncer... por la mala alimentación que se está llevando, arto químico más que nada” (Elizalde V, Irene, entrevista grupal, 30 de septiembre de 2014).



Irene Elizalde Velázquez
Escuela Primaria Indígena
Nezahualcóyotl, Santa Catarina del Monte
Adriana López Ramírez, 2014

Estas narraciones muestran que la gente sabe la diferencia que existe entre comer lo que ellos producen de manera natural a comparación de lo que la modernidad ofrece como alimentos.



María Félix García
Escuela Primaria Indígena
Nezahualcóyotl, Santa Catarina del Monte
Adriana López Ramírez, 2014

Es importante recalcar que los alimentos que aún cosechan los riegan con agua del monte, por lo que la señora María Félix García dice:

“Es agua limpia con la que se riega y tiene otro sabor diferente, la comida tiene otro sabor, el cilantro con el que estoy cocinando ahorita está



fresco, bien sabroso... está bonito, hasta verdecito” (Ibídem).

A demás del modo en que crían a sus animales y el cuidado del agua con que cosechan, existen otros factores que hacen que la alimentación en Santa Catarina del Monte sea única y especial como el hecho de que el control de los recursos naturales está bajo el control de las familias y la comunidad, por ejemplo: la recolecta de los hongos puede ser para autoconsumo o para la venta a fin de obtener un recurso monetario mínimo en la cual se procura la conservación de los recursos al no sobreexplotar la zona ni verlo como una producción para el mercado mundial.

La gente que está más consciente de los cambios que se han tenido con relación a la alimentación son las personas mayores o las personas que en su casa siguen comiendo alimentos preparados como antes y que ven la diferencia en relación a la salud entre ellos y otros que han ido desarrollando diferentes enfermedades. La señora Rafaela en una plática habla y dice:

“Como ya cambio toda la comida de ahora, ya no comieron como nosotros, de antes; ya es otro modo la comida, pollito, caldito de pollo, sopita, eso sí les gusta, frijolitos; y de antes era con la ollita abajo, no sé si por el humo o por el sabor” (Op. Cit).

La señora Rafaela hace referencia a las y los niños de ahora, y piensa que las nuevas generaciones han dejado de comer como antes por el hecho de que se cocinaba con leña y porque ponían sus ollas de barro en el suelo. Mientras tanto, la hija de la señora Rafaela argumenta que ella sí les transmitió el gusto por comer lo de antes a sus hijos y nietos y dice:

“A mi hija si le gusta, también hace sus tlacoyos, a ella le gusta porque como le enseñe desde chiquita a que lo haga pues le gusto, además a sus hijos le gusta lo que hacemos. Dándoles seguido [...] todo les gusta a los niños, pero dándoles desde chiquitos. Yo, si no hay carne no me preocupa. Yo siempre pongo trigo,



aunque sea dos veces a la semana lo pongo. Yo llevo una cubeta del 10⁶⁴ cada tercer día al molino” (Op. Cit).

Aunque las mujeres saben que ya las nuevas generaciones han cambiado por la cercanía con la ciudad y con la influencia de los medios de comunicación, también saben y reconocen que el gusto por la comida de antes es cuestión de transmisión; en darles de comer esos alimentos desde chiquitos, de manera continua y cómo dice don Pedro:

“Yo les digo a mis hijos, transmítanle eso a sus hijos; a mis nietos les gusta porque mi esposa les da; dependiendo los sabores que tengan los alimentos a el niño también le va a gustar; al niño hay que animarlo con los gustos” (Op. Cit).



Pedro Amador Moreno
Santa Catarina del Monte
Adriana López Ramírez, 2014

Si bien, los abuelos nos dicen que hay que animar a las nuevas generaciones a que continúen comiendo los alimentos de antes, también los jóvenes se enfrentan a varios retos, uno primordial es el tiempo de estadía en su casa; las nuevas generaciones deben asistir a la escuela ocupando más de 16 años para poder concluir el nivel superior y tener un grado de estudio para poder encontrar un empleo que le dé la oportunidad de vivir dignamente, la agricultura ya no es favorablemente remunerable, buscan trabajos fuera de la comunidad, los tiempos de traslado son largos, el rápido desarrollo de la tecnología y la creación de nuevos empleos con jornadas de trabajo de más de 10 horas limita su tiempo para dedicarse o tras actividades.

⁶⁴ Termino que se apropió en algunos sectores de la población para hacer referencia a que ocupan una cubeta con la capacidad de 10 litros, y sirve como medida referencial para poder llevar sus semillas a los molinos.



5.2 De lo comunitario a lo escolar

En Santa Catarina del Monte existe la Escuela Primaria Indígena Nezahualcóyotl donde se enseña a hablar la lengua náhuatl y el castellano. En ella asisten niñas y niños de la comunidad. La escuela en la actualidad cuenta con 6 salones, una dirección donde el algún momento los niños de 1er grado tomaban clases ahí, un comedor con parrilla y un tanque de gas, baños de niñas y niños, un área de recreo y descanso, y llegó a contar con un huerto escolar y una olla captadora de agua de lluvia. En cuanto al comedor, este es manejado por un grupo de señoras que tienen la tarea de preparar alimentos saludables y que sobre todo hacer que las y los niños se los coman.

Dentro de la misma escuela, las y los niños tuvieron hace unos 8 años, un pequeño huerto escolar que fue gestionado por la asociación civil *Texcotli* con el fin de fomentar la educación ambiental y apoyar a la región de Texcoco ya sea en ejidos o comunidades, como en este caso de Santa Catarina del Monte donde se producen algunas hortalizas orgánicas. Las y los niños dedicaban un tiempo a la cosecha de sus verduras. En esa práctica las y los niños podían empezar a desarrollar algunas habilidades y destrezas que eran aprendidas de forma efectiva hasta llegar al conocimiento pleno de las técnicas de proceso.



Escuela Primaria Indígena
Nezahualcóyotl
Santa Catarina del Monte
Adriana López Ramírez, 2014

Las mujeres del comedor son las encargadas del huerto escolar, en este caso, son las que cocinan para las y los niños de la primaria, estos últimos desde temprana edad podían empezar a trabajar en el huerto que tenían con las herramientas básicas para la cosecha, a fin de ir desarrollando habilidades, conocimientos y destreza.



En esta práctica se adquieren nociones económicas, sociales y culturales. De igual manera, las y los niños en el proceso aprendían con ayuda de las encargadas lo que es bueno en cuanto a alimento de consumo y lo que les puede ocasionar un mal. Las mujeres que cocinan en la escuela tratan de darles alimentos saludables y comentan que a veces preparan alimentos que antes comían en sus casas pero que les han tenido que hacer algunas modificaciones porque luego no les gusta a los alumnos el sabor, la combinación o la consistencia.

También, el DIF de Texcoco proporciona a la institución alimentos de consumo básico como lo son: la leche, la soya, azúcar, estos a la vez son combinados con los productos cosechados y con otros más que se adquieren a través de su compra.

Las y los niños a la hora del recreo se forman para obtener su charola con el desayuno del día. Pasan de acuerdo a cómo van llegando, sin importar edad o grado, muchos de las y los niños mayores se van a comer al área de las canchas de futbol o donde puedan poner sus platos de comida, otros se van a su salón a seguir anotando las indicaciones que el maestro dejó en el pizarrón y los más pequeños se quedan dentro del comedor pues las señoras los cuidan a fin de que se coman toda su ración del desayuno.

En una visita que hice a las instalaciones de la primaria, observé cómo las señoras del comedor están atentas a que todas y todos los niños consuman su desayuno antes de poder comprar alguna golosina. Dentro de las instalaciones de la primaria hay un puesto con venta de dulces, chicharrones de harina, jugos embotellados, galletas, pero se hizo un arreglo dentro de la institución y es que si las y los niños aún no desayunan no pueden comprar o consumir ningún tipo de dulce. Esta regla ha servido porque los niños están conscientes de esta situación y son muy pocos (los más chicos) los que tratan de romper la regla, pero las señoras siempre se dan cuenta de ello y les ordenan ir a comer.



Después de desayunar, las y los niños tienen derecho a consumir algún dulce que se les antoje y que esté al alcance de su economía. Los dulces que se venden están en un precio de entre .50c y 4 pesos, son de tamaño pequeño, por lo que su ingesta en cuanto a cantidad es mínima.

Así también, observe como algunos niños consumen dos o hasta tres raciones de comida, sus argumentos a este hecho fueron los siguientes:



Niñas y niños formados para desayunar
Escuela Primaria Indígena
Nezahualcóyotl, Santa Catarina del Monte
Adriana López Ramírez, 2014

“A veces no nos llenamos con un solo plato”; “Yo quiero más”.

Un plato de comida en el 2014 costaba 4 pesos, las y los niños decían que no podían comprar dulces porque en su casa sus mamás les preguntaban lo que comían en el día a día y si no comían sus mamás los regañaban, y solo cuando les sobraba dinero es cuando podían comprar dulces.

El director de la institución en ese entonces también hacía uso del comedor, él de manera normal se sentaba en una de las sillas pequeñas, junto con las y los niños, lo que ejemplificaba un modelo de vida para los estudiantes, pues ellos se podían acerca a platicar con el director, abrazarlo y darle muestras de cariño.



Niña comprando dulces
Escuela Primaria Indígena
Nezahualcóyotl, Santa Catarina del Monte
Adriana López Ramírez, 2014



También los niños argumentaban que en sus casas se debían de comer lo que había, es decir, lo que la mamá cocina no importando que no les gustara, a lo que los niños decían:

“Nos lo debemos de comer porque no hay otra cosa”.

“Ya no hay otra comida así que lo debemos de comer”.

“Por nuestra hambre que tenemos nos lo debemos de comer”

Estas narraciones nos dan cuenta de cómo los niños hace 8 años sabían que se debían de comer todo lo que la mamá les daba, y es que entre algunos adultos mayores se tiene una frase que dice así:

“Si no tienen hambre o no se lo quieren comer, no les insistas, déjalos, no tienen hambre, ya tendrán hambre y se tendrán que comer lo que hay”.

Esta es una práctica cultural que algunos padres de familia tienen para con sus hijos pequeños, cosa que no pasa con los jóvenes, pues ellos tienen mayor facilidad de adquirir otra clase de alimentos ya sea porque cuentan con el recurso monetario, porque ellos mismos se lo pueden preparar, o porque tienen al alcance otras opciones. Además, los jóvenes están más en contacto con los medios externos, como lo es la televisión, revistas, internet, lo que implica tener mayor influencia en cuanto a la adquisición de otros productos aparentemente alimenticios.



Director Valentín Lechuga a la hora del almuerzo
Escuela Primaria Indígena Nezahualcóyotl, Santa
Catarina del Monte
Adriana López Ramírez



Conclusiones

La investigación llevada a cabo respecto de la alimentación tradicional en Santa Catarina del Monte me permitió identificar varios hallazgos, que siendo yo una persona de la zona no había detectado, de los cuales, varios quedan expuestos de manera general dentro del documento, algunos más quedan abiertos para futuras investigaciones y, otros los desarrollo a continuación.

De lo más importante que encontré en el primer gran espacio de socialización, tal como la ha afirmado Barbara Rogoff, es que la familia es la base de la unidad social, su primacía de trabajo está determinada por las actividades que desempeñan las madres y los padres, por lo que, las y los hijos cumplen deberes y obligaciones de acuerdo a lo que los padres establecen. En este sentido, por ejemplo, si la madre se dedica a la venta de comida, como lo es en varios casos de la comunidad, por lo general las y los hijos que están en edad pequeña se incorporan a dichas actividades y, es a partir de la observación y de la escucha atenta que se van apropiando de saberes y conocimientos que giran en torno a dicha actividad. Estas pueden ser desde lavar frutas, verduras, servir al cliente, limpiar la mesa, cobrar, tomar la orden, hasta elaborar la comida, hacer tortillas y preparar algunos platillos especiales. Entonces esto muestra que la elaboración de los alimentos no solo cae en manos de las mujeres, sino también los hombres están inmersos en el trabajo previo a la elaboración de los alimentos, desde el trabajo de la tierra, la siembra, cosecha y el almacenamiento del alimento, y si bien efectivamente es una actividad muy femenina como tradicionalmente se le ha visto, vemos como los hijos e hijas participan activamente, aunque siempre bajo la dirección de la mujer, entendiéndolo por que la elaboración de los alimentos se concibe como tradicionalmente femenina.

En este proceso de aprendizaje las niñas y los niños se integran paulatinamente a la sociedad, pues aprenden un sin fin de habilidades sociales, comunicativas y



económicas, entre otras, que les ayudará para que en un futuro logren integrarse adecuadamente al grupo y a la sociedad en general como adultos productivos.

Saben sembrar, cultivar, cocinar, negociar, saben nociones matemáticas, están aprendiendo a socializar mediante la interacción, saben cómo dirigirse a los clientes. Este estilo de vida marca las habilidades que adquieres en el entorno del contexto en donde vives y, que puede ser muy diferente al desarrollo de otros niños y niñas, por ejemplo, el de las grandes ciudades.

En cuanto a los deberes y obligaciones que deben cumplir los niños desde una edad muy temprana están la colaboración en los quehaceres del hogar, la formación académica en los diferentes niveles escolares, el cumplimiento de cargos para el debido funcionamiento de la comunidad, así como el desempeño de un trabajo asalariado para cubrir con los gastos del hogar, pero esto ya se desarrolló dentro de esta investigación, aquí lo interesante es resaltar como las y los niños se pueden integrar a diferentes actividades en todo el día, haciendo compatibles sus diferentes actividades: ir a la escuela, ayudar en las labores de la casa, practicar alguna actividad artística, hacer sus tareas escolares, bañarse, etc.

Existen actividades socioculturales que giran en torno al nivel comunitario, algunos miembros de cada familia deben asumir el cargo de llevarlas a cabo, lo que implica tiempo, esfuerzo, dedicación. Las personas que logran cumplir con lo establecido se ganan el respeto de la comunidad; este valor es reconocido a nivel local porque la gente los reconoce como personas de gran experiencia, se les considera confiables y, sirven de guías para otras personas. Con relación a la elaboración de alimentos, las mujeres son las encargadas de hacer y llevar toda la comida a las autoridades, en este caso, las personas que ejercen un cargo, por ejemplo: cuando se limpian los canales de agua, los hombres son los encargados de realizarlo y las mujeres llevan la comida.



Otro hallazgo, es que, si una persona que no tiene terreno y quiere sembrar algo, puede ir con las autoridades para pedir uno, y si él ha cumplido con todos los pagos y faenas que se establecen, puede tener el derecho a recibir un terreno y eso le permitiría contar con el espacio para cubrir una parte de su alimentación: el autoconsumo.

El elemento del agua y su vínculo con la comunidad no solo determina la ritualidad, la alimentación, la forma de la siembra, su cuidado, sino también determinan sus formas propias de organización porque a partir de ella se hacen fiestas, rituales, danzas, eventos, reuniones, que le dan reconocimiento e identidad a Santa Catarina del Monte, y en todas estas prácticas y actividades culturales el asunto de la alimentación está latente.

Santa Catarina del Monte es una comunidad que existe y vive a través del elemento del agua; privilegiada principalmente por encontrarse en las faldas del Monte Tláloc permite tener tierras fértiles, por lo que se pueden sembrar infinidad de alimentos, plantas y árboles frutales, hecho que le otorga expresiones culturales propias como son la alimentación tradicional y la fiesta de Apantla. Esta fiesta mejor conocida como *“la Apantla”* tiene sus orígenes en la época prehispánica, a través del tiempo se ha logrado mantener viva esta práctica cultural, en ella se pueden encontrar diferentes manifestaciones como lo es: lo simbólico, la ritualidad, la danza, la música, la manera de hablar, la lengua en uso, la forma de pensamiento, entre otras más. Por ejemplo, los encargados de cada uno de los manantiales el mero día de la fiesta se llevan en un recipiente agua de los diferentes manantiales, y como acto simbólico, al concentrarse todos en la explanada principal de la delegación, le piden a un grupo de niñas o niños que mezclen las aguas de los manantiales como símbolo de unión, respeto, cuidado, agradecimiento, que debe tener la comunidad con relación al elemento del agua, pues es quien alimenta a la tierra para después tener diferentes cosechas de semillas, frutas, verduras, plantas y flores. Entonces, el agua es un elemento sagrado aquí en la comunidad y es imprescindible para la alimentación, sin él no hay nada, motivo por el cual se le ritualiza a dicho elemento,



y de forma uno de los elementos más importantes es la ofrenda de alimentos, entonces se puede encontrar un proceso de reciprocidad y de relacionalidad.

De esta forma, la reciprocidad entre los pobladores y el elemento agua, porque la gente sabe que debe ofrendar al Monte Tlaloc para la petición de la lluvia, de lo contrario, no hay retribución por parte de la madre tierra y hay consecuencias a nivel individual, familiar o colectivo. Las nuevas generaciones a través de una gran concientización por parte de las autoridades y, de la misma familia están siendo partícipes de la ritualidad de la fiesta del Apantla y, desde la socialización primaria algunos padres están inculcando este principio de respeto hacia la madre tierra, por lo que no llevar a cabo esta práctica sociocultural generaría consecuencias negativas, tema que se trabajó en esta tesis de manera general y que queda como una posibilidad para ser trabajado en un futuro, por lo que se plantea una pregunta abierta, ¿Cuáles son las consecuencias de no hacer la petición de lluvia?.

Otro hallazgo es que, aunque haya ritualidad en la fiesta de Apantla hay mucha gente que no participa en dicha práctica, esta situación se da principalmente por cuestiones de trabajo, porque los hijos deben asistir a la escuela o tienen otras actividades fuera de la comunidad o porque han cambiado de religión, pero llegada la noche, la mayoría de la gente trata de reunirse en la plaza principal pues reconocen la importancia de esta práctica comunitaria que, además se ha llevado a cabo desde la existencia del tlatoani Nezahualcóyotl.

Tanto la influencia de los diferentes medios de comunicación, la cercanía de la comunidad con la Ciudad de México y zonas conurbadas, así como los diferentes trabajos que desempeñan las personas fuera de la comunidad, han hecho que las familias sustituyan varios elementos de lo que conforma una casa tradicional por una casa moderna, esto hace que vayan en detrimento los temazcales, las casas hechas de adobe, los hornos de pan, el uso del metate, el uso del molcajete, el uso de la leña en la cocina, la forma de mover las manos para hacer las tortillas, pero sobre todo, el tiempo, el modo y el espacio para preparar los alimentos. Estos



hechos repercuten directamente en la manera en cómo se van transmitiendo de generación en generación los saberes propios de la comunidad, tan es así, que las niñas ya no aprenden el proceso de hacer el nixtamal para la elaboración de tortillas y este conocimiento se desplaza por el solo ir a la tortillería y comprar masa o tortillas, por lo que la inserción de la tecnología ha facilitado la forma de hacer la comida, se han abierto posibilidades en termino de mercado, por el asunto que a la mujeres les hace daño el respirar el humo de la leña y, por la practicidad del tiempo, y porque las mujeres mayores ya no pueden hacer tortillas. Cabe mencionar que, aunque se han modificado los procesos de elaboración de las tortillas y algunos alimentos, se sigue consumiendo el maíz o nixtamal y no ha entrado la masa de Maseca.

Otro hallazgo, es el de que muchas mujeres incursionan ahora en la vida laboral, y es entonces que para ellas es más sencillo comprar comida que elaborarla. También encuentro un tipo de protesta de las mujeres que dejan de cocinar algunos alimentos frente a frases o provocaciones que les dicen sus parejas, como la que se expuso dentro de la tesis, de esta manera, de forma explícita algunas mujeres decidieron no cocinar más si ya están laborando, como una forma de mostrar su autonomía y rechazo al machismo histórico que ha predominando en la zona, pues algunos hombres quieren que la elaboración sea a la manera tradicional, pero que ya a las mujeres no les interesa o no cuentan con tiempo para realizarlo de determinada manera. Esto evidentemente está cambiando los “roles de género” en la comunidad, y como vemos, las mujeres ya participan o se dedican a otras actividades u oficios que les permiten tener su propio ingreso, o cocinan de forma más práctica, con la ayuda de tecnología, o bien, compran los alimentos ya preparados, lo que al mismo tiempo ha generado una actividad económica para muchas mujeres en la comunidad.

La alta deforestación de la zona de la montaña de Santa Catarina del Monte ha derivado que también se haya prohibido la recolección de leña tanto para su venta como para el uso de la casa, por lo que las mujeres que hacen uso del tlecuil (fogón



o cocinas de antes) y del temazcal, han sustituido de manera paulatina estas herramientas de trabajo por las cocinas y baños modernos, lo que rompe con la transmisión de varios conocimientos y formas ancestrales inmersos en los procesos de uso, sin embargo, también podemos ver cómo se empieza a mostrar otro camino lleno de múltiples posibilidades para el desarrollo de las mujeres, pues ellas buscan ahora la forma de tener un ingreso económico a partir de realizar diferentes actividades, prefieren ahora terminar un carrera técnica o universitaria que les permita estar en el campo laboral

Entre la primera y tercera generación de familias (abuelos – nietos), se encuentra la generación de los padres jóvenes quienes han vivido el cambio entre lo tradicional y lo moderno de la comunidad, lo que ha devenido en una frágil concepción del valor de lo propio. Los padres jóvenes se han apropiado de otros conocimientos externos, lo que ha provocado el desplazamiento de varios conocimientos ancestrales, pero esto no aplica para toda la comunidad pues también hay abuelos que han formado a sus hijos a la manera tradicional dando como resultado que los nietos valoren, cuiden y respeten las enseñanzas de sus antepasados. En cuanto a la inserción de los alimentos procesados y que se consiguen con facilidad en cualquier tienda, llamados comida rápida, podemos encontrar la pérdida de nutrientes, pero a la vez, y desde otra mirada, algunas mujeres se benefician al vender comida preparada, desencadenando en un trabajo que les genera una retribución económica, es decir, ganan dinero, y si las y los niños aprenden desde pequeños a elaborar sus propios alimentos, tiene más opciones, o de cocinar lo propio o la de ir a comprar alimentos preparados.

Las mujeres mayores también encuentran que entre muchos jóvenes hay rechazo por la comida tradicional, con lo que esperan que, al externarlo con la sociedad, esté haga algo para detener este problema. La opción que las mujeres dan es que este tema se trabaje en las escuelas de manera transversal con otros temas y se logre el fortalecimiento y la sensibilización hacia los jóvenes pues considerar que alimentarse con lo que sus tierras les provee les es más nutritivo, pero también es



importante recalcar que ya muchas personas no quieren trabajar sus tierras para producir alimentos, porque, como ya lo mencione en esta investigación, para muchas personas ya no es redituable, invierten mucho tiempo y esfuerzo y a veces por cuestiones climáticas ya no obtienen una cosecha favorable.

Existe entre los abuelos y los nietos diferencias de pensamiento en cuanto a la forma de alimentarse, pero entre las familias tradicionales se logran ver la transmisión de conocimientos y la práctica de ellos, como son las personas entrevistadas para la realización de este trabajo. Con relación a los niños, depende mucho de su socialización primaria pero también de la escuela a la que asisten porque el medio influye en su desarrollo físico y mental, tal es el caso las escuelas que participan el proyecto de huertos orgánicos, en este tipo de iniciativas me di cuenta que las y los niños si tenían lo noción del valor de la producción de alimentos y entonces valdría la pena volver a trabajar estos huertos escolares para que los niños tengan fortalecida el volver del buen comer, de que agarren el gusto por la siembra y la cosecha aunque sea en pequeña escala, pero que continúen con ese tipo de actividades pues implica aprender a leer el ambiente para que sepan cuando se puede sembrar, cuales deben ser los cuidados y como deben prevenir una mala cosecha y tener la producción de alimentos favorables.

Para el caso de la escuela indígena, las mamás que se entrevistaron en ese tiempo, mencionaban que estaban preocupadas por la manera de alimentar a sus hijos, por ello, se habían dado a la tarea de participar en la elaboración de la comida dentro del plantel, de tal manera, ellas estaban al pendiente de lo que los niños ingerían y les era nutritivo, además de que hacían uso de los alimentos que se producían en su huerto, en la actualidad y como ya mencione, los huertos han sido desplazados paulatinamente, y se tienen que acatar a elaborar los alimentos con forme a lo que les envía el DIF, pues están con el programa de comedores escolares, los cuales envían desayunos fríos (barra de cereal integral, leche descremada, y una porción de fruta deshidratada) o calientes (leche descremada y alimentos de origen vegetal o fruta fresca), diseñados con base en criterios de calidad nutricional, y que pueden



ser alimentos empaquetados o insumos no perecederos de acuerdo a lo que indica el Plato del Buen comer.

El rol de trabajo se ha diversificado, muchas mujeres se han incorporado al trabajo asalariado, entre ellas están las que preparan y vende alimentos tanto los tradicionales como los ahora llamados antojitos mexicanos, esta ha sido una forma de transmitir y reproducir el conocimiento en cuanto a la elaboración de los alimentos a las nuevas generaciones. Los jóvenes, aunque ya no practican la elaboración de comida tradicional si reconocen que es parte de su identidad cultural, entre la gente más tradicional sí reconocen que los procesos que ellos utilizan son solo de conocimiento local lo que genera en sus productos un valor mayor y que solo ellos lo reconocen, y que fortalece su salud, pero a la vez su identidad.

El hecho de cocinar a la manera tradicional implica que las mujeres ocupen gran cantidad de su tiempo en estar en la cocina, pero también a la vez, se sigue practicando estos saberes y es en la práctica donde se les va transmitiendo el conocimiento a las nuevas generaciones. Por tal motivo, las y los niños deben estar constantemente cerca de donde se realizan estos procesos a fin de que se vaya apropiando de nuevos conocimientos, lo que implica que se le esté dando mayor valor a lo propio, pero sin hacer aún lado lo externo, sino saberlo conjuntarlo para obtener un mejor beneficio de ambos conocimientos.

En este proceso de consumo de los alimentos también se identifica la forma en que algunas madres tratan de que sus hijos se coman lo que ellas preparan. Estas madres buscan nuevas combinaciones de alimentos, que tengan mejor sabor para el paladar de las y los niños y si no les gusta no los obligan a comérselo en ese momento, pero tampoco optan por buscar otro alimento que sí quieran los niños, sino que, esperan a que las y los niños tengan verdaderamente hambre para que al final se tengan que comer lo que las madres de familia prepararon ese día, esta es una pedagogía propia que algunos abuelos llevan a cabo entre sus familiares. Y al



final es una estrategia que permite promover lo que los niños coman lo que se preparó en casa.

En comparación con otros pueblos donde la base de su alimentación es el maíz, en Santa Catarina también el trigo fue una semilla base para la mayoría de las familias tradicionales de la comunidad, esto se logra ver aun entre las mujeres mayores que reproducen la forma de enseñanza de sus madres y abuelas y preparan alimentos con base en el trigo, esto por los procesos de aculturación a los que se enfrentó la gente de la región cuando llegaron los españoles y que ya narre en este trabajo, pero que las mujeres pudieron adaptarlo a las necesidades de la familia.

Cierro este trabajo de investigación diciéndole a las nuevas generaciones que si en algún momento han pensado que la comida tradicional que elaboraban o elaboraban sus madres y abuelas no les da ningún sentido de identidad, de pertenencia, o simple y sencillamente creen que ya no es importante elaborarlas, y que piensan que ya no es lo de hoy, se tomen un momento de su tiempo y miren atrás, y recuerden la infancia que tuvieron, en donde su familia participaba de alguna manera en la elaboración de los alimentos y se daba un momento de convivencia agradable, y valoren si vale la pena retomar o reforzar una o muchas prácticas alimentarias de las abuelas, o ya no, porque tal vez en algún momento de su vida cuando añoren a un ser querido ya sea porque está lejos o porque ha partido de este mundo, cocinar un alimento tradicional lo remonte a un momento agradable de su vida con determinada persona y no solo les alimente el cuerpo sino también el alma.



Bibliografía

- Amodio, E. (2005). *Pautas de crianza de los pueblos indígenas de Venezuela*. (UNICEF, Ed.) Caracas: Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia.
- Ansart, P. (1992). *Las sociologías contemporáneas*. (A. editores, Ed.) Buenos Aires.
- Argueta Villamar, A. (1997). *Epistemología e historia de las etnociencias. Tesis de Maestría en Ciencias, Facultad de Ciencias*. México: UNAM.
- Argueta, V. A. (2009). *Saberes colectivos y diálogo de saberes en México*. Cuernavaca: UNAM.
- Azua, R. V. (Marzo/Abril de 2001). Los guajolotes y la alimentación prehispánica. *Ciencia y Desarrollo*, XXVII(157).
- Beltrán, G. A. (octubre - diciembre de 1994). Del materialismo dialéctico al culturalismo utópico: Guillermo Bonfil y su obra antropológica. (U. Veracruzana, Ed.) *La palabra y el hombre*(92).
- Bermúdez, L. M. (2001). Aculturación, Interculturación e Interculturalidad. (43-44), 55-78.
- Bernal, Ignacio. (1972). *Tenochtitlan en una isla*. D. F., México: Secretaria de Educación Pública.
- Broda, a. B. (1997). *Graniceros: Cosmovisión y ,meteorología indígenas de Mesoamérica*. (UNAM, Ed.) México: El Colegio Mexiquense-IIH.
- Bruner, J. (2003). *La fábrica de historias. Derecho, literatura, vida* (Segunda ed.). (F. d. Argentina, Ed., & L. Padilla, Trad.) Argentina.
- C. E., Guthe y Margaret Mead . (1945). *Manual for the Study of Food Habits: Report of the Committee on Food Habits*. (N. A. National Research council, Ed.) Washington.
- Cambas, M. R. (1972). *Viaje a través del Estado de México*. México: Biblioteca Enciclopedia del Estado de México.
- Catalina Pérez, J. A. (2010). *Memorias Primer encuentro amazónico de experiencias de diálogo de saberes*. (Leticia, Ed.) Colombia, Amazonas: Universidad Nacional de Colombia Sede Amazonia.
- Ciencia, D. G. (6 de junio de 2019). <http://www.fundacionunam.org.mx/ecopuma/la-unam-te-explica-la-historia-hidrologica-de-la-cuenca-de-mexico/>.
- Cornejo, Rubén Velázquez. (2013). *Bajo la sombra generosa de los pinos*. (ANUIES, Ed.) Texcoco, México: Universidad Autónoma Chapingo.
- De León Pasquel, L. (2010). *Socialización, lenguajes y culturas infantiles: estudios interdisciplinarios* (Primera edición ed.). (CIESAS, Ed.) México: Publicaciones de la Casa Chata. Recuperado el 2011



- Edward Burnett, Tylor. (1981). *Cultura primitiva: 1/Los orígenes de la cultura* (MADRID ed.). AYUSO.
- García, Í., POMAR, & ZURITA. (1891). *POMAR Y ZURITA* (Vol. 3). (I. d. León, Ed.) México, S. L. doi:ID 479.03
- Giddens, A. (2000). *SOCIOLOGÍA* (Tercera edición ed.). Madrid, España: Alianza Editorial S.A.,.
- González G., S. (9 de junio de 2014). Se incrementan importaciones y precio de la tonelada de maíz. *La Jornada*, pág. 26.
- González Rodrigo, J. (1993). *Santa Catarina del Monte: bosques y hongos* (Vol. Colección Tepetlaostoc). México: Universidad Iberoamericana.
- González Rodrigo, J. (1994). *ESTUDIOS DE CULTURA NÁHUATL* (Vol. 24). (M. L. Portilla, Ed.) México: Instituto de Investigaciones Históricas.
- Gudiño, A. (26 de Enero de 2014). En peligro de extinción especies del Lago de Texcoco. *Milenio*. Obtenido de <https://www.milenio.com/cultura/peligro-150-especies-aves-lago-texcoco>
- Hiernaux, D. (1997-2000). *La construcción social de un territorio emergente: El Valle de Chalco*. Valle de Chalco, México: El Colegio Mexiquense, A.C.
- Hiernaux-Nicolas, Daniel. (2000). *Metropoli y etnicidad. Los indígenas en el Valle de Chalco*. (E. C. Mexiquense, Ed.) México: Fondo Nacional para la Cultura y las Artes.
- INALI. (2008). *Instituto Nacional de Lenguas Indígenas*. Recuperado el 26 de mayo de 2015, de <http://www.inali.gob.mx/>
- INEGI. (2011). *Instituto Nacional de Estadísticas y Geografía*. Recuperado el 29 de mayo de 2015, de www3.inegi.org.mx
- Joan-Carles, M. (1996). *Antropología simbólica y acción educativa* (Primera ed.). Barcelona: Paidós Ibérica.
- Krickeberg, W. (1961). *Las antiguas culturas mexicanas* (Vol. 1). (S. G. Reuter, Trad.) México: Fondo de Cultura Económica.
- Leff, Enrique. (2002). *Saber ambiental: sustentabilidad, racionalidad, complejidad, poder*. Siglo XXI.
- Levi Lattes, E. (Septiembre-diciembre de 1988). Historia del desagüe del Valle de México. *Ingeniería Hidráulica en México*, 60-68.
- Lévi-Strauss, C. (1972). *El pensamiento salvaje*. (F. G. Aramburo, Trad.) México: Fondo de Cultura Económica.



- Lizaur, M. P. (1975). *Población y sociedad. Cuatro comunidades del Acolhuacan* (Primera edición impresa ed.). México: INAH.
- Martínez Casas, R. (2009). VIVIR INVISIBLES. LA RESIGNIFICACIÓN CULTURAL ENTRE LOS OTOMÍES URBANOS DE GUADALAJARA. (CIESAS, Ed.) *Dimensión Antropológica*(47).
- Martínez, J. L. (1972). *Nezahualcóyotl: vida y obra*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Medina, M. A. (1997). *ARTE Y ESTÉTICA DE EL TETZCOTZINCO, Arquitectura de paisaje en la época de Nezahualcóyotl* (Primera ed.). México: Universidad Autónoma del Estado de México.
- Montero G., I. A. (2004). *Atlas arqueológico de la Alta Montaña Mexicana*. (Primera Edición ed.). México, Jalisco, México: Secretaria de Medio Ambiente y Recursos Naturales.
- Moreno M., E. (1984). *Análisis físico y biológico de semillas agrícolas* (Primera Edición ed.). (UNAM, Ed.) México, Ciudad Universitaria.
- Noguez, X. (2011). Los nahuas, Cultura Viva. (A. Mexicana, Ed.) *Mayo - Junio, XIX*(109), 95.
- Palerm Viqueira, J. (1993). *Santa María Tecuanulco: floricultores y músicos* (Vol. Colección Tepetlaostoc). México: Universidad Iberoamericana.
- Palerm Viqueira, J. (1995). Organización social y riego. *Nueva Antropología, 11*, 163-178.
- Palerm, & Wolf. (1972). *Agricultura y civilización en Mesoamérica* (Vol. 32). (S. d. Pública, Ed.) México.
- Paradise, R. (1985). Un análisis psicosocial de la motivación y participación emocional en un caso de aprendizaje individual. *Revista Latinoamericana de Estudios Educativos, XV*(1), 83 - 93.
- Parsons, J. (2023). *Agua, paisaje y jardines nahuas prehispánicos* (Primera edición ed.). Morelia, Michoacan, México: UNAM.
- Plan de Desarrollo Municipal. (2013-2015). *H. AYUNTAMIENTO DE TEXCOCO*. Texcoco: Profra. Delfina Gómez Álvarez, Presidenta Municipal Constitucional.
- Pomar, J. B. (1582). *Relación de Texcoco* (Fascimular de la de 1891 con advertencia preliminar y notas de J. García Icazbalceta. ed.). México: Biblioteca Enciclopédica del Estado de México 1975.
- Pomar, J. B. (1975). *Relación de Tezcoco, siglo XVI* (Vol. 49 of Biblioteca enciclopédica del Estado de México). México: Libros de México.
- R. Wolf, E. (1967). *Pueblos y culturas de Mesoamérica* (Primera en español ed.). México: Ediciones Era.



- Rodrigo, J. G. (1993). *Santa Catarina del Monte: bosques y hongos*. (U. Iberoamericana, Ed.) Lomas de Santa Fe, D.F., México.
- Rodríguez, Y. G. (enero-febrero de 2019). Salud y cultura alimentaria en México. *Revista Digital Universitaria*, 20. Obtenido de <http://doi.org/10.22201/codeic.16076079e.2019.v20n1.a6>.
- Rogoff, Bárbara. (1993). *Aprendices del pensamiento: el desarrollo cognitivo en el contexto social*. Paidós Iberica.
- SAGARPA. (6 de febrero de 2011). *Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación*. Recuperado el 28 de mayo de 2015, de www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Documents/Estudios.../GRANOS.pdf
- T. D. Cook, C. S. (1982). *Métodos cualitativos y cuantitativos en investigación evaluativa* (1ra edición ed.). Madrid: Ediciones Morata, S. L.
- T.D., Cook; CH.S., Reichardt. (1986). *Métodos cualitativos y cuantitativos en investigación evaluativa* (Quinta ed.). (T. D. Cook, Ed., & G. Solana, Trad.) Madrid, España: Ediciones Morata.
- Turner Witter, V. (1980). *La selva de los símbolos. Aspectos del ritual ndembu*. Madrid: Siglo XXI.
- Villar, E. d. (1966). *Lecturas históricas mexicanas: selección, prefacio, notas y tablas cronológicas*. (Vol. 1). México: Empresas Editoriales.
- Wilfred Mintz, Sidney. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. (CONACULTA, Ed.) México: Ediciones de la Reina Roja.



ANEXO DE VIDEO DOCUMENTAL:

Como parte de la investigación realizada para este trabajo de investigación, en el séptimo semestre de la carrera de Educación Indígena realicé un video documental en el que entrevisto a algunas personas de la comunidad de Santa Catarina del Monte, este trabajo y el audiovisual es en agradecimiento a ellos, por permitirme entrar a sus hogares, conocer sus cocinas, observar cómo elaboran sus comidas tradicionales, poder entablar algunas platicas acerca de la elaboración de algunos alimentos en específico. Posteriormente, por cuestiones familiares y de la pandemia de COVID, tuve que pausar mi trabajo el cual lo retomé en este 2023, en el que la señora Guadalupe Díaz y el maestro Juan Reyes Elizalde me proporcionaron mayor información a fin de terminar mi trabajo de investigación, agradezco infinitamente a todos ellos, pero, sobre todo, por hacer creído en mi trabajo y haberme apoyado en todo momento.

A continuación, menciono a las personas de la comunidad que me apoyaron:

- ❖ Salvador Clavijo Velázquez (q. e. p. d.)
- ❖ Rafaela Olivares Amador (q. e. p. d.)
- ❖ Irene Elizalde Velázquez
- ❖ María Félix García
- ❖ Concepción Clavijo Flores
- ❖ María del Carmen Velazco Olivares
- ❖ Cristina Martínez Verastegui
- ❖ Juana Rodríguez Miranda
- ❖ Pedro Amador Moreno
- ❖ Andrés Velázquez Espinosa
- ❖ Guadalupe Díaz
- ❖ Juan Reyes Elizalde
- ❖ Maricela Torres Villegas

Se anexa video.