



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA IZTAPALAPA
DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGÍA
LICENCIATURA EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL

Aproximaciones al Sistema Alimentario de Tetelilla de Miguel Islas, Puebla

Trabajo Terminal

para acreditar las unidades de enseñanza aprendizaje de

Seminario de investigación e Investigación de campo

y obtener el título de

LICENCIADO EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL

presenta

Chaac García Esparza

Matrícula No. 205218870

Comité de Investigación:

Director: Dr. Enzo Segre Malagoli

Asesores: Dr. Luis Alberto Vargas Guadarrama

Dr. Rodrigo Díaz Cruz

México, 2010

GRACIAS...

*A mis padres y hermanas, que me han dado siempre su apoyo.
A todos los profesores de la licenciatura en antropología social de la UAM Iztapalapa.
A mis compañerxs y amigxs con los que comparto tiempo, experiencia y luchas.
A las mujeres y hombres de Tetelilla de Miguel Islas, Puebla, que amablemente
accedieron a compartir su vida y conocimiento conmigo.
A Julian Ruiz, gran compañero en el trabajo de campo.*

A todos ellos y a muchos más, GRACIAS.

ÍNDICE

	Página
I.- INTRODUCCIÓN.	1
CAPÍTULO 1.	
ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN. RUTA METODOLÓGICA.	
a) Del hambre a la alimentación.....	6
b) La antropología de la alimentación.....	10
c) La investigación. Apunte metodológico. Nuestras informantes	19
CAPÍTULO 2.	
LA ZONA DE ESTUDIO. TETELILLA Y SUS ALREDEDORES.	
a) El Totonacapan. Sus regiones. Localización de Tetelilla.....	24
b) Región Sierra Norte de Puebla. Tetelilla, entre nahuas y totonacas.....	28
c) Tetelilla como frontera: "Donde se parte la tierra".....	29
CAPÍTULO 3.	
ESBOZO ETNOGRÁFICO SOBRE TETELILLA.	
a) Tetelilla y su medio físico. Clima. Tipos de suelo. Vegetación. Fauna.....	33
b) Historia.....	37
c) Influencia de los procesos regionales en la conformación de la Tetelilla actual. 1920-2010.	42
d) Contexto socioeconómico y político.....	61
e) Religión.....	81
f) Educación y reproducción cultural.....	89
g) Salud.....	94
CAPÍTULO 4	
DE LOS ALIMENTOS.	
a) Clasificación de los alimentos.....	101
b) Carnes	102
c) Lácteos y derivados	108
d) Cereales y derivados	109

e) Leguminosas	112
f) Azúcares	114
g) Grasas	115
h) Verduras	116
i) Hongos	119
j) Frutas	120
k) Tubérculos	123
l) Especias y condimentos	124
m) Bebidas	127

CAPÍTULO 5.

MUJERES COCINANDO.

a) La mujer. La cocina, el espacio, herramientas, significados.....	132
b) Las mujeres informantes. Sus alimentos.....	137
c) Recetario.....	190

CAPÍTULO 6.

DEL CONSUMO.

a) Comidas ceremoniales.....	204
b) Comida cotidiana: Horas de comida, distribución de alimentos, consumo, limpieza.....	213

CAPÍTULO 7.

CONCLUSIONES	218
---------------------------	-----

II.- Antropología social en los inicios del siglo XXI. Petos y perspectivas	231
--	-----

III.- Apéndices	237
------------------------------	-----

IV.- Índice de mapas, tablas y esquemas	245
--	-----

V.- Índice de recetas de cocina	246
--	-----

VI.- Bibliografía	247
--------------------------------	-----

Introducción.

La alimentación satisface una necesidad biológica primaria que es común a muchos seres vivos. Alimentarse para los humanos es una importante actividad, que sin embargo, por ser un fenómeno complejo, que se encuentra interrelacionado con múltiples aspectos de la vida, no es posible analizar con claridad y certeza desde un sólo punto de vista. De ahí que sea necesario adoptar un enfoque pluridisciplinario que ponga atención en el medio ambiente, ecología y recursos naturales, la biología y la nutrición de los individuos, la cultura material, no material e incluso la psicología, puesto que en sí mismo, un análisis sobre alimentación puede darnos cuenta lo mismo sobre economía, que sobre política, religión, ecología, hábitos, prácticas y costumbres de la vida cotidiana y por supuesto sobre la cultura e ideologías de los individuos y sus grupos sociales. Todo ello sin dejar de tomar en cuenta que la alimentación humana es un proceso biocultural, un producto evolutivo de condiciones medioambientales, fuerzas productivas y relaciones sociales, que no es posible aparejar a la alimentación de otros animales, que incluso pudieran tener significativas manifestaciones culturales, sencillamente porque sólo los humanos cocemos al fuego verduras y carnes, o mezclamos diversos ingredientes para producir un platillo. Más aún, la dieta humana, es una variable muy importante para definir la calidad de vida de los individuos y de la sociedad en general. Lo que la gente come refleja variaciones sustantivas en el estatus y el poder, revela estratificaciones no solamente en relación a la pobreza o riqueza, sino también en relación con la enfermedad y la salud, el desarrollo y el subdesarrollo, la sobrealimentación y la desnutrición.

En este sentido, hay al menos dos puntos de vista sobre el fenómeno de la alimentación, el primero proviene de la *antropología de la nutrición* y que se enfoca al estudio de los componentes de la dieta alimenticia de determinados grupos sociales en relación al estado nutricional de sus integrantes. El otro es el de la llamada *antropología de la alimentación*, la cual se enfoca al estudio de los distintos factores (ecológicos, tecnológicos, culturales, políticos, económicos) que inciden en el proceso

de la alimentación. O para decirlo de otro modo, si la antropología de la alimentación reflexiona sobre qué, cuándo, dónde, cómo se consume, cómo se distribuye, cómo se produce, con qué se acompaña, para qué se come y quien lo consume, la antropología de la nutrición reflexiona sobre las características nutricionales (cualidades proteínicas, energéticas, etc.) de los alimentos y su relación biológica con el modo de vida, o alguno de sus rasgos, de los individuos y sus grupos sociales.

En la presente investigación hemos adoptado el punto de vista de la antropología de la alimentación, no porque sea más importante que el punto de vista de la antropología de la nutrición, sino porque de alguna manera los procesos sociales en torno a la alimentación tienen un peso más determinante sobre el modo de vida que el que tienen los nutrientes que componen los alimentos. Un ejemplo paradigmático, sería precisamente el maíz, cereal producto de la domesticación que los mesoamericanos hicieron de variedades silvestres, de él que hay que destacar su capacidad de adaptación a múltiples condiciones ambientales; su alta capacidad de rendimiento; resistencia a varias enfermedades y plagas e incluso sequías y temperaturas extremas; su contenido rico en proteínas y algunos aminoácidos, además de aceite, fibra, etc.; así como sus distintas variedades, razas y subrazas (maíces de mazorca cónica, de mazorca abultada, mazorca cilíndrica, maíces harinosos, semiduros, dentados, rojos, azules, morados, blancos, amarillos, negro, etc.). Y no hablemos de usos culturales y sociales, muchos de ellos no documentados. Preguntémonos entonces en si la importancia del maíz proviene de su contenido nutricional o de su contenido cultural. Nosotros pensamos que le proviene de su contenido cultural precisamente porque su contenido nutricional es una invención cultural.

* * *

La presente investigación lleva por título: *Aproximaciones al sistema alimentario de Tetelilla de Miguel Islas* y está basada en dos hipótesis, de las cuales dependen los dos propósitos principales de esta investigación.

Nuestra primer hipótesis es que hay una serie de factores ecológicos, políticos,

económicos y culturales que han influido en la dinámica del modo de vida campesino de los habitantes de Tetelilla y por consiguiente han hecho cambiar su dieta alimenticia. Al respecto, nuestro propósito es sustentar que efectivamente ha habido un proceso de cambio alimentario y por tanto intentar aproximarnos al conocimiento de esa serie de factores; todo ello enmarcado en un periodo de tiempo que va de inicios del siglo XX y hasta nuestros días. Nuestra segunda hipótesis, es que para lograr una aproximación al conocimiento de esa serie de factores ecológicos, políticos, económicos y culturales que han hecho variar la dieta de los habitantes de Tetelilla, se requiere un análisis integral y que éste ha de llevarse a cabo a partir del estudio de cuatro procesos vitales a cualquier sistema: modo de producción, estilo, estructura, cultura e ideología. En este sentido, nuestro segundo propósito es crear un modelo de aproximación integral para el estudio del sistema alimentario de Tetelilla.

Otras metas de la presente investigación, son: 1. Dar cuenta de las particularidades culturales de esta región fronteriza del Totonacapan, donde ha habido una permanente confluencia de nahuas y totonacas. 2. Dar cuenta de la riqueza culinaria de los campesinos de Tetelilla; y 3. Dar cuenta de las características de un espacio y unos trabajos (la cocina y el cocinar), todavía reservados, en Tetelilla, para las mujeres, y que son base del proceso de alimentación. En cuanto a esto último, si bien la presente investigación no se enfoca exclusivamente en la participación de las mujeres dentro del proceso de alimentación, hemos querido resaltar su participación dentro del mismo, con ello esperamos haber podido darle un cierto enfoque de género necesario y útil para esta investigación.

El contenido temático de la presente investigación se estructura en 7 distintos capítulos:

En el capítulo 1, nos enfocaremos a explorar los postulados teóricos de la Antropología de la alimentación, empezando por definir lo que es el hambre, para más adelante abordar lo que es el sistema alimentario. Enseguida presentaremos los modelos en que hemos basado la presente investigación, así como la ruta metodológica seguida para aproximarnos al sistema alimentario de los habitantes de Tetelilla.

En el capítulo 2, delimitaremos la región del Totonacapan y haremos una breve introducción histórica a la región Sierra Norte de Puebla, en la que se encuentra situada Tetelilla de Miguel Islas, localidad donde hemos realizado el presente estudio sobre alimentación.

En el capítulo 3, presentaremos un esbozo etnográfico de Tetelilla, mismo que se realizó durante el primer trabajo de campo. En él abordaremos cuestiones tales como el medio físico, historia, política, economía, religión, educación y salud en la sociedad tetelillana.

En el capítulo 4, a partir de la conformación de una amplia lista de grupos alimenticios consumidos en Tetelilla, haremos una clasificación de los mismos dependiendo de su origen, esto es, si provienen de la predación, si son producidos para autoconsumo, si son producidos para comercios o si son producto del intercambio mercantil. Además daremos cuenta de su uso, frecuencia de consumo, prestigio y su relación con el proceso de salud- enfermedad.

En el capítulo 5, daremos cuenta de cada una de las 9 mujeres informantes en las que nos hemos basado para aproximarnos a la cultura alimenticia en Tetelilla. De igual manera, nos abocaremos a dar cuenta de los tiempos necesarios para la elaboración de la comida, las tareas preliminares, la cocción y elaboración, trabajos que se realizan en el espacio que es la cocina, a la cual también haremos un acercamiento. Por supuesto dedicaremos un amplio espacio a recetas de cocina que nos fueron proporcionadas por nuestras entrevistadas.

En el capítulo 6, nos referiremos a las comidas ceremoniales, las comidas diarias, así como todo aquello relacionado con el consumo de los alimentos.

El capítulo 7, dedicado a las conclusiones resultantes de esta investigación, presentaremos una aproximación al gusto alimenticio de los tetelillanos en relación a su clase, estilo de vida, edad y género. A partir de lo cual haremos unas observaciones sobre el proceso de cambio alimentario que ha vivido Tetelilla.

Finalmente, en la medida que el presente es un trabajo terminal para concluir mis estudios en antropología social, haremos, en un capítulo aparte, algunas

consideraciones sobre lo que a nuestro parecer son los retos y perspectivas que la ciencia antropológica enfrenta a inicios de este siglo XXI. Esperamos de esta manera contribuir a una discusión necesaria que ayude a continuar con el quehacer de la antropología social y particularmente, de la antropología aplicada.



***Foto: Julián Ruiz y Chaac García. Compañeros de Trabajo de Campo.
Tetelilla de Miguel Islas. Abril 2010.***

CAPÍTULO 1.

ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN. RUTA METODOLÓGICA.

*"De todos los animales de la creación,
el hombre es el único que bebe sin tener sed,
come sin tener hambre y habla sin tener nada que decir"*

John Steinbeck (1902-1968).

a) Del hambre a la alimentación.

El hambre ha sido objeto de estudio para fisiólogos, psicólogos y por supuesto, antropólogos y sociólogos. Desde el punto de vista de la fisiología, el hambre puede entenderse como un mecanismo homeostático. La homeostasis energética es un proceso clave para el funcionamiento celular, pues mantiene la estabilidad de la cantidad de energía almacenada en forma de grasa corporal, por lo que implica una clara asociación entre el aporte de energía y el consumo de la misma y su regulación. Esta regulación es finamente controlada a través de los efectos sobre el almacenamiento y el gasto de energía las cuales son integradas por el sistema nervioso central y está modulada por señales endocrinas y neurales que se producen en el tejido adiposo, el sistema endocrino, nervioso y gastrointestinal.¹ Es decir, que el hambre es un estado de necesidad caracterizado por un déficit de nutrientes o energía en el ambiente celular de un organismo, que es detectado por medio del sistema nervioso a través de receptores neuroquímicos específicos. Esta deficiencia nutricional es el principal estímulo para que un organismo sienta hambre y de ser posible, inicie un periodo de alimentación. Cabe destacar que existe un sistema homeostático paralelo para las necesidades de agua y particularmente de sodio. Esta perspectiva,

¹ p. 1. En *Fisiología de la ingesta alimentaria.*, México, Facultad de Medicina, UNAM, 2005.

sustentada en la homeostasis como proceso de auto-regulación energética, supone que tanto el hambre como la alimentación son elementos importantes en la preservación de las funciones fisiológicas del individuo, y en general, de cualquier organismo, y por tanto, de la vida misma.²

Desde el punto de vista psicológico el hambre ha de entenderse en relación a factores ambientales, de aprendizaje, conductuales, y motivacionales, que son los que llevan al sujeto, tanto a sentir hambre, como a comer. De esta manera, por ejemplo, contra lo que pudiera pensarse, el apetito, *no nace sino que se hace* por medio de experiencias alimentarias vivas, y a partir de el se definen las preferencias alimentarias. Es decir, que desde el punto de vista psicológico, el alimentarse es un conocimiento adquirido por aprendizaje a lo largo de la vida según el medio ambiente en el que se desenvuelve el individuo, y que regula los hábitos alimenticios.³

En el mismo sentido, desde una perspectiva socio-antropológica, se considera que el hambre no ha de estudiarse en sí misma sino dentro de la relación entre los individuos y los alimentos. Estas relaciones pueden abarcar: *las vías de selección de alimentos, los ritos y tradiciones generados en torno a un determinado tipo o grupo de alimento, así como la denominada cultura alimentaria. Cada una de las relaciones anteriores está caracterizada por diferentes actitudes hacia los alimentos. Con la diversidad de actitudes podríamos observar atracones rituales o contrastes marcados como periodos de privación alimentaria que son particulares a diversos grupos étnicos.*⁴ Es decir, que lo que el individuo come o deja de comer está profundamente influenciado por las prácticas alimentarias del grupo social al que pertenece.

Sin embargo, dado que un individuo puede comer sin tener hambre y estar hambriento sin por ello comer, es importante preguntarse ¿quién tiene hambre?. La respuesta obvia sería, todos los organismos con necesidades energéticas, sin embargo, a decir de Antonio López Espinoza y Héctor Martínez⁵, los autores que

2 Cf. López Espinoza Antonio, et al.: *¿Qué es el hambre? Una aproximación conceptual y una propuesta experimental*, México, U. De G, 2002. p. 10

3 Ibid. p.11

4 Ibid p. 9

5 Idém

venimos siguiendo en este apartado, hay al menos dos factores que podrían ser determinantes para responder a la pregunta ¿qué hace que se sienta hambre?. El primer factor sería la privación de alimento, es decir, la imposibilidad para consumir algún alimento, sea por la falta de disponibilidad de alimento en el medio ambiente (que también es un medio social) o por la imposibilidad del propio organismo para procurarse alimento. Mientras que el segundo factor sería de origen temporal, es decir, el tiempo que el organismo se encuentre privado de alimentos será causa importante del sentimiento de hambre. El tiempo que un organismo se encuentre privado de alimento depende de diferentes variables, por ejemplo, los patrones (horarios) de alimentación, los ciclos pisco-biológicos particulares, las condiciones socio-económicas y ambientales, y por supuesto, la cultura.⁶

Después de haber respondido las preguntas ¿qué es el hambre? y ¿quién siente hambre?, es importante responder ¿qué es la alimentación? y por supuesto, ¿cómo nos alimentamos?. Esta última pregunta, consideramos, es la pregunta base que en esta investigación estamos intentando responder en relación a los habitantes de la localidad de Tetelilla de Miguel Islas, es decir, ¿cómo se alimentan los tetelillanos?.

Pero primero veamos ¿Qué es la alimentación?. La alimentación es en si mismo un sistema más que un acto, puesto que de hecho implica una serie de actos o procesos, dentro de un complejo de relaciones, en este caso, abiertas, en las que participan distintos actores, tanto humanos como no-humanos: la tierra, las plantas, los animales, los campesinos, las máquinas y herramientas, la industria agroalimentaria, los comerciantes, los consumidores, y por supuesto, los alimentos mismos, y que participan de la obtención, distribución, preparación e ingestión de alimentos, que son las fases de todo sistema alimentario. Tales actores se encuentran relacionados en distintos procesos y en distintos espacios, no teniendo un objetivo en común aunque funcionalmente sean necesarios para dar lugar al sistema mismo.⁷

⁶ Ibid. p. 11

⁷ Cf. *El sistema social alimentario reagrupa el conjunto de actores económicos que, desde la producción al consumo, contribuyen a la transformación, fabricación y distribución de los productos alimentarios, incluyendo*

En este sentido, la alimentación, como hemos dicho atrás, actúa en el nivel de la nutrición de los organismos, por tanto, afecta el equilibrio energético y el nivel de actividad de los individuos que constituyen la sociedad, los cuales además, producen tanto la cultura material de su sociedad, como los sistemas simbólicos que la caracterizan⁸. O para decirlo de otro modo, si los individuos, somos producto de lo que producimos, entonces, somos lo que comemos. Comer, es pues, un acto cultural, político, económico y por supuesto, ecológico, ya que el cómo comemos determina en gran medida el uso que hacemos del mundo – lo cual también trae consecuencias económicas, políticas y culturales.

En este sentido, comemos lo que comemos en razón a un gusto alimenticio construido histórica, y socialmente (“identidad culinaria”⁹), y no en razón del contenido nutricional del alimento, aunque también éste es tomado en cuenta. Varios son los elementos que podemos identificar en el gusto alimenticio, que como hemos dicho antes, es el que nos lleva a considerar un alimento como tal, como comestible, o no comestible. Mary Douglas, desde un punto de vista estructuralista, sugiere tres elementos a considerar. La dimensión socioeconómica, es decir, los costos en dinero, tiempo, trabajo y lugar para poder consumir un alimento. La dimensión estética, es decir, los colores, las formas, la consistencia de los alimentos. La dimensión culinaria, es decir, el contenido, la textura, el gusto, la temperatura, los olores, la cocción, de los alimentos.¹⁰ En este sentido, a estas tres dimensiones propuestas por Mary Douglas, nosotros agregaríamos otras dos, una que es la dimensión ideológica, y que da cuenta de las concepciones culturales e ideológicas del consumo de alimentos en contextos ceremoniales, la clasificación de los alimentos en relación con la salud y la enfermedad, así como el prestigio, la riqueza y la pobreza con los que se asocia

a su vez los actores del ámbito doméstico que realizan la adquisición (comprando, en su mayoría, pero también cultivando, pescando, cazando) y participan de la transformación culinaria y de la organización de las condiciones de consumo, Contreras Jesus, et al.: Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas, España, Ed. Ariel, 2005. p. 97

8 Garine, Igor: Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura, *Alimentación y cultura : actas del congreso internacional, 1998*, Museo Nacional de Antropología, España, 1999 p. 18

9 Cf. infra p. 219. Capítulo 7, La identidad culinaria de los tetelillanos.

10 Douglas, Mary: Las estructuras de lo culinario. En: Contreras, Jesús. (Coordinador): *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*, España, Universidad de Barcelona, 1995. p. 192-195. Cf. vid infra p. 13. Los procesos del sistema alimentario.

determinado consumo de alimentos, Y una más, que es la dimensión lúdica o de placer, es decir, consumimos particularmente aquellos alimentos que nos producen un placer al gusto, al sentido del gusto, y que además nos permiten convivir, socializar, con otras personas.

Por su parte, Marvin Harris, desde el punto de vista del materialismo cultural, sugiere que las razones para considerar a un alimento como tal, hay que buscarla en los costes y beneficios nutricionales, ecológicos y económicos. Así por ejemplo, *algunos alimentos son sumamente nutritivos, pero la gente los desprecia porque su producción exige demasiado tiempo o esfuerzo; o por sus efectos negativos sobre el suelo, la flora y la fauna, y otros aspectos del medio ambiente. [...] los costes y beneficios nutritivos y ecológicos no son siempre idénticos a los costes y beneficios monetarios, medidos en 'dólares y centavos'. En economías de mercado como la de Estados Unidos, bueno para comer puede significar bueno para vender, independientemente de las consecuencias nutritivas.*¹¹ Además no habría que olvidar que muchos productos son biológicamente no comestibles, como el caso de algunos frutos u hongos que son venenosos.

b) La antropología de la alimentación. Modelos de estudio.

Jesús Contreras y Mabel Gracia Arnaiz, identifican cuatro enfoques teóricos que han abordado el tema de la alimentación, a saber, el funcionalismo, el estructuralismo, el culturalismo simbólico y el contextualismo. No creemos que sea importante para la presentación de esta investigación realizar ese recorrido teórico; han sido varios los autores que la han hecho, Jack Goody en *Cocina, Cuisine y clase (1982)*; Mennell, Murcott y van Otterloo en *The Sociology of Food. Eating, diet and culture (1985)*; Beardsworth y Keil en *Sociology on the menú. An invitation to the study of food an society (1997)*; Lupton en *Food, the body and the self (1996)*; Caplan en *Food, healt*

¹¹ Harris, Marvin: *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, España, Alianza Editorial, 1997. p. 14-15

and identity (1997); Germov y Williams en *a Sociology of food and nutrition* (1999); y más recientemente Poulain en *Sociologies de l'alimentation* (2002); así como la realizada por el propio Jesús Contreras y Mabel Gracia en su libro *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas* (2005), el cual hemos consultado ampliamente, lo mismo que el libro de Jack Goody, en cuyo esquema nos hemos basado, cómo más adelante lo explicaremos. No obstante, apuntaremos algunas pautas teóricas dadas por estos cuatro enfoques teóricos para analizar la alimentación, algunas de las cuales hemos retomado para la realización de la presente investigación.

Para los antropólogos funcionalistas, la alimentación es un instrumento básico, una 'institución' importante para la socialización de los individuos y en la transmisión de normas. De esta manera, por ejemplo, Radcliffe-Brown, considera que *la producción cooperativa de los alimentos y el hecho de compartirlos dentro de la comunidad constituyen actividades que sirven para enfatizar el sentido de obligación mutua y de interdependencia (unidad/consistencia) y, de este modo, reforzar la integración de la sociedad.*¹² Dicha consideración es posible corroborarla en la realidad concreta dentro de la investigación que realizamos, pues efectivamente con la participación en las comidas ceremoniales, cómo veremos más adelante, se contribuye al mantenimiento de la estructura social en la medida que se comparte un sentimiento de comunidad, un ánimo de ayudar y compartir que de por sí ya están presentes en la identidad de los tetelillanos.

El enfoque estructuralista se acopla muy bien al enfoque culturalista simbólico. Tiene como referentes a Lévi-Strauss, desde la antropología social, y a Barthes, desde la semiótica. Posteriormente, se amplía con las aportaciones de Mary Douglas, lo mismo que del culturalismo de Sahlins. Desde este enfoque, se pone atención, no en la comida como hacían los funcionalistas, sino en la cocina, entendida como un conjunto de signos y símbolos codificados culturalmente. Es decir, la comida como lenguaje, la cocina como sistema. De tal manera, se proponen analizar la gramática de las comidas, como si de textos codificados se tratara, susceptibles de ser

12 Contreras Jesus, et al.: *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*, España, Ed. Ariel, 2005. p. 111

descifrados en sus componentes significantes¹³.

A decir de Jesús Contreras y Mabel Gracia estos modelos de estudio antropológico sobre la alimentación evidencian la importancia de la cultura, pero dejan de tener en cuenta otros aspectos relevantes, por ejemplo, aquello relacionado a las practicas alimentarias, el desarrollo histórico de las sociedades y las configuraciones específicas del medio, es decir, los factores económicos, ecológicos, tecnológicos y sociales que explican las transformaciones alimentarias. Diversos intentos por tomar en cuenta esos factores se encuentran en lo que Contreras y Gracia llaman enfoque contextualista, que no es una corriente en sí, sino un conjunto de ideas que desde diferentes enfoques conceptuales y propuestas metodológicas intentan abordar otros aspectos relacionados con la alimentación. Dentro de ese enfoque es posible identificar el materialismo cultural, el *developmentalism*, y los estudios de género. De ellos nos interesa destacar particularmente a Marvin Harris y a Jack Goody, representantes del materialismo cultural y el *developmentalism*, respectivamente. Harris, como hemos dicho en el apartado anterior, centra su atención en la consideración de costes y beneficios nutricionales, ecológicos y económicos para poder distinguir entre los alimentos que son buenos para comer, y los que no lo son: *bueno para comer, bueno para vender, bueno para pensar*. De esta manera, Harris, lo mismo ofrece respuestas del porqué en la India a la vaca se le considera sagrada, el cerdo se considera abominable comerlo entre los judíos, o porqué usualmente no se consume a las mascotas. Por su parte Jack Goody, reconoce la importancia de la cultura, pero argumenta que la alimentación y sus variaciones sólo pueden comprenderse en su interdependencia con el sistema sociocultural, de ahí que resalte la importancia de la economía política para el estudio de las formas de aprovisionamiento y transformación de los alimentos.

A manera de conclusión podríamos decir que la antropología de la alimentación tendría por necesidad que poner atención en los distintos factores (ecológicos, tecnológicos, culturales, políticos, económicos) que participan en la dinámica del

13 Ibid. p. 119

sistema alimentario de cualquier población o grupo social específico. Que dichos factores inciden directamente sobre cuatro procesos importantes, necesarios para el funcionamiento del sistema alimentario, a saber, la obtención-producción de alimentos, la distribución, asignación y almacenamiento de alimentos, la preparación de alimentos y el consumo de alimentos. Y que por tanto, si se quiere analizar integralmente cualquier sistema alimentario, como es nuestro caso, respecto del sistema alimentario de los habitantes de Tetelilla, es imposible obviar la investigación sobre alguno de los cuatro procesos mencionados. De esta manera, lo mismo nos acercaremos a la función de la comida, que los costes ecológicos, nutricionales y económicos, el significado cultural de la comida y los alimentos, las causales políticas y económicas, lo mismo que las consecuencias de una alimentación específica.

Para la presente investigación hemos recuperado dos modelos de estudio, el propuesto por Jack Goody y el propuesto por Igor de Garine. De los que a continuación hablaremos.

Goody nos dice que el estudio de los procesos de obtención y transformación del alimento (sistema alimentario) cubre cuatro áreas principales, la producción, la distribución, la preparación y el consumo, además de la fase de eliminación, comúnmente olvidada¹⁴:

14 Igor de Garine y Luis A. Vargas afirman que del proceso de alimentación-nutrición es posible distinguir tres etapas distintas, a saber: *la cadena alimentaria, la digestión y el estado nutricional*. La cadena alimentaria es una parte del proceso de alimentación que inicia con la obtención de alimentos y culmina en el momento en que éstos se encuentran a punto de entrar a la boca, después de haber sido seleccionados, preparados, cocinados y puestos a disposición del consumidor. La digestión, es un proceso fisiológico específico que ocurre exclusivamente dentro del cuerpo humano y por el que los alimentos ingeridos son reducidos a sus nutrimentos, absorbidos y llevados por la linfa y la sangre hasta cada una de nuestras células, que es donde se lleva a cabo la tercera fase, el estado de nutrición, donde cada una de nuestras células incorpora los nutrientes de los alimentos. Cf. de Garine, Igor, Luis A. Vargas, *Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición, Cuadernos de Nutrición*, México, Vol. 20, núm. 3, 1997, p. 23

Tabla 1. Sociología de la alimentación. Propuesta de Jack Goody.

Fase	Proceso	Locus
1. <i>Producción</i>	<i>Crecimiento</i>	<i>Terrenos agrícolas</i>
2. <i>Distribución</i>	<i>Asignación/almacenamiento</i>	<i>Granero/mercado</i>
3. <i>Preparación</i>	<i>Cocción</i>	<i>Cocina</i>
4. <i>Consumo</i>	<i>Comida</i>	<i>Mesa</i>
5. <i>Eliminación</i>	<i>Limpieza</i>	<i>Fregadero</i>

De su modelo, Goody nos comenta:

Es en la primera de estas fases donde los factores económicos dominan más claramente dado que está ligada a aspectos de producción primaria, la organización del trabajo y la tecnología de la producción y almacenamiento del alimento, que llevan a la distribución de lo producido. El proceso de asignación es la fase más abiertamente política, porque es en ella donde intervienen la demanda de rentas, tributos e impuestos, así como las divisiones internas dentro de la unidad doméstica para la conservación de semillas, para la venta en el mercado y sobre todo para el consumo hasta la próxima cosecha. En la tercera fase, la preparación del alimento, pasamos del campo y el granero (o el mercado) a la cocina, a las artes culinarias y la cuisine [el consumo de los alimentos preparados]. Este es el espacio habitualmente asignado a las mujeres más que a los hombres, y al personal de servicio más que a las patronas, donde se hace explícito el sistema de división y estratificación de la labor doméstica o patrimonial. La cuarta fase es la de la mesa, el consumo del alimento preparado, tanto del cocido como el crudo, donde la identidad y diferenciación del grupo aparece en la práctica de comer juntos o separados, así como en lo que comen distintas colectividades; éste es el espacio de los banquetes y los ayunos, de las prohibiciones y preferencias, de las comidas comunales y domésticas, de los modales en la mesa y los modos de servir.¹⁵

Por su parte Igor de Garine, quien considera que un estudio sobre cualquier sistema alimentario requiere de un trabajo pluridisciplinario, realizado básicamente por biólogos, antropólogos y psicólogos, propone un esquema de análisis extensivo,

¹⁵ Goody Jack: *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, España, Gedisa, 1995 p. 55-56

mismo que a continuación reproducimos¹⁶:

Tabla 2. Programa pluridisciplinario sobre alimentación. Igor de Garine.

I.- Medio Ambiente.

Clima, hidrología, etc.
Demografía
Historia de la población.
Microecología de las comunidades estudiadas.

II.- Recursos.

Recolección e identificación de las especies vegetales y animales.
Densidad, producción de los recursos alimenticios.
Valor bioquímico de los recursos alimenticios.

III.- Biología y nutrición.

Para las varias categorías de individuos y durante los periodos representativos del ciclo anual.

- Consumo alimentario
- Estado de nutrición (antropometría nutricional)

Temas biológicos: Sangre (dosificación de hematocrita y hemoglobina, etc.); materia fecal (parasitología); orina (dosificación de hormonas).

- Programa de actividades.
- Gastos energéticos.

IV.- Cultura material.

Actividades de predación (caza, pesca, recolección).
Actividades de producción (cría de ganado, agricultura).
- Almacenamiento, comercialización
- Tecnología alimenticia, cocina.
Economía general, actividades profesionales.
Economía familiar, presupuesto familiar y alimentación.

V.- Cultura no material.

Etnociencias (etnobotánica, etnozoología).
Organización social y religiosa en relación con la alimentación.
Rituales que tienen un aspecto alimentario. (ofrendas, sacrificios, ...)
Actividades ostentativas relacionadas con la alimentación (regalos, comidas de fiesta, convites)
Estética corporal.
Dietética tradicional, etnomedicina.
Lingüística: vocabulario, semántica de los términos alimentarios.
Literatura tradicional (mitos, cuentos, refranes, canciones. Etc)

¹⁶ Garine, Igor: Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura, *Alimentación y cultura : actas del congreso internacional, 1998*, Museo Nacional de Antropología, España, 1999, p. 19

VI.- Psicología.

Consumo alimentario e historia personal.
Adquisición, motivación de las elecciones alimentarias.
Psicopatología del comportamiento alimentario.
Sueños con temas alimentarios.

Como podrá notarse, Igor de Garine propone elementos a estudiar sobre el sistema alimentario, que Jack Goody no toma en cuenta o al menos no detalla, particularmente los que se refieren a la ecología, a la nutrición, a la psicología y a la cultura no-material. No obstante, del análisis de ambos modelos, hemos concluido que es posible fusionar ambos en un sólo modelo de estudio -acorde a los requerimientos situacionales de esta investigación, y agregar algunas cuestiones, que no han sido tomadas en cuenta, por ejemplo, el conocimiento culinario. Del modelo de Igor de Garine nos ha interesado, particularmente, su puesta de atención en lo que el llama cultura no-material, es decir, los rituales, la estética, la lingüística, la literatura, etc., es decir, los aspectos simbólicos relacionados con la alimentación. Mientras que del modelo de Jack Goody, nos ha interesado su poder de alcance para realizar un análisis integral sobre el sistema alimentario en general.

Para realizar la fusión de ambos modelos decidimos integrar el modelo de Igor de Garine, por ser quien propone el estudio de cuestiones particulares del sistema alimentario, al modelo de Jack Goody, que propone estudiar aspectos generales de dicho sistema. Dicha fusión la realizamos sobre la base del postulado antropológico, propuesto por distintos autores, entre ellos Jean Paul Sartre, que sugiere que cualquier ser o cosa, y en este caso la alimentación, puede ser conocida en sí misma y en relación a la totalidad del sistema preguntándose sobre cuatro procesos imprescindibles, que son base de la dinámica de cualquier sistema, a saber: modo de producción (escencia), normas, ritmos y valores: estilo (apariencia), estructura y función (presencia), cultura e ideología (trascendencia). Es decir, cómo se produjo el ser o la cosa, qué elementos o actores participaron; a qué se debe su apariencia, que ritmos, valores y normas procedimentales se siguieron en su producción; cuál es su estructura presente, qué elementos la componen y cuál es la función de cada uno de

ellos; bajo qué ideología y en cuál cultura se produjo el ser o la cosa. Dichos procesos, son, a su modo, las fases que Jack Goody propone en su esquema, a saber: la fase de producción de los alimentos; la fase de almacenamiento-asignación, en la que rigen ciertos ritmos, normas y valores en la distribución de alimentos; la fase de preparación, que es una fase estructural, en la medida en que es ahí, en el proceso de preparación, que se encuentran distintos elementos para dar lugar a la comida, propiamente dicha. Y finalmente, la fase de consumo, que es donde se expresa la cultura no-material producida por la población o grupo social estudiado.

Creemos que un análisis bajo este método tiene amplios alcances reflexivos e incluso predictivos, sin embargo, no siempre se tienen los suficientes datos para plantear todas las distintas influencias que afectan al sistema. En la presente investigación, de acuerdo a nuestras capacidades y objetivos, decidimos sólo apuntar algunas relaciones que mantiene el sistema alimentario local con el sistema alimentario nacional, que por supuesto está ligado al mundial, y así poder dar cuenta de los cambios alimenticios, y las características del gusto alimenticio de los tetelillanos, que son los objetivos que antes hemos planteado para esta investigación.

A continuación detallamos el modelo que hemos construido con base en el modelo de Igor de Garine y Jack Goody.

Tabla 3. Plan integral de estudio del sistema alimentario de Tetelilla.

I.- Medio físico. Ecología.

- Clima (temperatura, humedad, ...)
- Ciclo hidrológico
- Tipos de suelo.
- Vegetación.
- Fauna.

II.- Medio social.

- Historia. El Estado-Nación.
- Política, economía y sociedad. Demografía. Migración
- Religión.
- Educación y reproducción cultural.
- Salud.
- La región.

III.- Los alimentos. Clasificación de acuerdo a su origen.

- Productos de la predación. (caza, pesca, recolección)
- Productos para autoconsumo.
- Productos para comercio.
- Productos de intercambio comercial.
- Almacenamiento. Distribución.

IV.- La cocina y el cocinar.

- Las mujeres y la cocina
- Las herramientas.
- Saberes culinarios
- Limpieza

V.- Consumo.

- Comida ceremoniales. Pitos.
- Comida diaria. Horarios. Distribución. Limpieza.
- Gusto. Prestigio. Salud

Los apartados I y II contextualizan el sistema alimentario que analizaremos. El apartado II corresponde a las fases de producción y distribución de alimentos; mientras que el IV está dedicado a la fase de preparación de alimentos, lo mismo que a la fase de limpieza. Por su parte, en el apartado V se aborda aquello relacionado a la fase del consumo, y el gusto alimenticio.

Vayamos ahora a la ruta metodológica que seguimos para integrar la información a dicho modelo.

c) La investigación. Apunte metodológico.

Para el conocimiento del sistema alimentario en general y particularmente de la cultura alimenticia de los tetelillanos, ha sido de enorme apoyo la elaboración del ensayo etnográfico sobre Tetelilla que realizamos durante la primera estancia de campo, pues ello nos permitió conocer de su entorno ecológico, de su economía, de su organización social y política, de su atención a la enfermedades y en general de la cultura e ideologías de sus habitantes, que aún puede considerarse como campesino-indígenas.

Para el segundo trabajo de campo nos enfocamos completamente a la investigación sobre la cultura alimenticia de los tetelillanos. De alguna manera podríamos decir que recorrimos un camino inverso al realizado en el primer trabajo de campo, es decir, por medio de la recolección de datos sobre la alimentación nos acercamos a un mejor conocimiento del entorno ecológico, de la economía, de la salud, la cultura, e incluso de la organización social y política de los habitantes de Tetelilla, de ahí que podemos asegurar que tenemos suficientes elementos para aproximarnos al conocimiento del sistema alimentario de los tetelillanos.

Dos fueron los retos que teníamos en mente con los cuales suponíamos que nos enfrentaríamos en la investigación sobre la cultura alimenticia de los pobladores de Tetelilla. El primero, lograr que las mujeres nos tuvieran confianza como para hablarnos de todo aquello relacionado con la alimentación. Lo cual sólo lo conseguimos en parte porque el tema de la alimentación es bastante amplio y conforme uno se va adentrando en el tema van surgiendo más y más preguntas, que no se pueden hacer en una sola entrevista, sino en varias, lo cual requiere de un mayor tiempo de trato y de trabajo de campo, pues aunque las mujeres accedan a contestar largos cuestionarios no siempre existe la suficiente confianza como para permitir que se observe cómo cocinan y comentar sobre los quehaceres que implican hacerlo. Afortunadamente con varias familias se pudo entablar una buena relación, gracias a lo cual pudimos hacer una investigación más a fondo, lamentablemente eso

no se dio en todos los casos.

El segundo reto, metodológicamente más importante, era tratar de establecer una muestra más o menos representativa de la población de Tetelilla que pudiera darnos la confianza como para hablar certeramente de la cultura alimenticia de los tetelillanos y por supuesto, aproximarnos a su sistema alimentario. No estamos seguros de haberlo logrado y por ello a continuación detallamos el procedimiento por el cual lo decidimos¹⁷.

En primer lugar conceptualizamos un esquema representativo de la estructura social de Tetelilla, con base en nuestras investigaciones de campo¹⁸, a saber:

Tabla 4a. Estructura social de la sociedad tetelillana.

I.- Los adinerados.

- . ganaderos
- . grandes comerciantes (ex arrieros o nuevos comerciantes)

II.- Los emprendedores, pequeños campesinos comerciantes

- . Los pequeños campesinos que comercian café, mamey o pimienta.

III.- Los pequeños campesinos

- . Campesinos
- . Policías, albañiles, peones, vaqueros, tenderos

IV.- Los sin tierra

- . empleados. policías, albañiles, peones, vaqueros,
- . mercaderes (mameyeros)

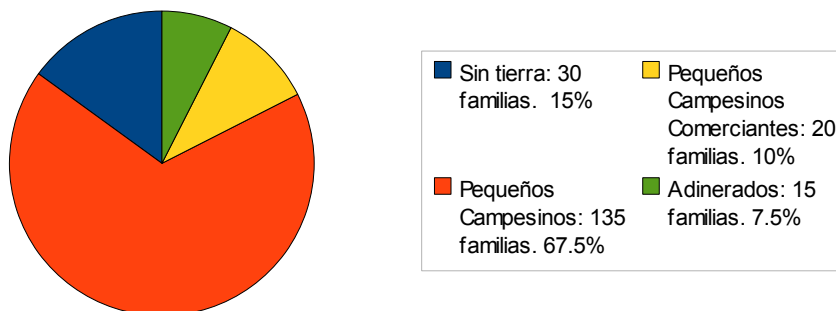
Si tomamos en cuenta que en 2008 había una población computada de 1713 habitantes, mismas que componen alrededor de 200 familias, y que la mayoría de

17 Igor de Garine y Luis A. Vargas sugieren que una muestra representativa para un estudio sobre alimentación y nutrición en un contexto rural, o incluso ciudadano, es de mínimo 30 familias, que es *una muestra manejable que permite poner en evidencia las características medias y su variabilidad cultural local*. Como explicaremos enseguida, por diversos motivos nuestra muestra está integrada por sólo 9 familias, lo que cuestiona su representatividad, sin embargo, dado que nuestra muestra se basa en un esquema hipotético de la estructura social de Tetelilla, creemos que los datos derivados de esta muestra podrían ser al menos un 80% confiables. Cf. De Garine, Igor, Luis A. Vargas: Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición. *Cuadernos de Nutrición*, México, Vol. 20, núm. 3, 1997, p. 22

18 Vid infra. Apartado sobre organización social en Capítulo 3, p. 73.

ellas son pequeños campesinos, es decir unas 135 familias, que tanto los pequeños campesinos comerciantes como los sin tierra no rebasan en conjunto las 50 familias, y que los adinerados, entre ganaderos y grandes comerciantes no son más de 15 familias, tenemos que:

Tabla 4b.- Estructura social de la sociedad tetelillana.



En segundo lugar, con base en lo anterior, exploramos varias posibilidades de muestras, particularmente en razón a nuestra capacidad para contactar informantes que fueran ubicables dentro del esquema de estructura social antes presentado. Al final, nuestra muestra se estableció de la siguiente manera: 1 familia de adinerados, 1 familia de pequeños campesinos comerciantes, 6 familias de pequeños campesinos y 1 familia de campesinos sin tierra. Cabe comentar que nuestra intención era incluir al menos otra familia adinerada, otra familia de pequeños comerciantes y una familia más de los sin tierra, sin embargo, debido a los tiempos establecidos para esta investigación, no pudimos lograrlo. Por tanto, pensamos que nuestra muestra es, al menos, un 80% representativa de la población de Tetelilla, de ahí que, dado que realizamos una buena investigación etnográfica, podamos asegurar que nuestra investigación tiene un amplio margen de certeza y credibilidad.

De esta manera, habiendo establecido de manera inicial un conjunto de grupos alimenticios consumidos en Tetelilla, nos abocamos a preguntar el acceso, preferencia, frecuencia de consumo, consideraciones sobre la salud, prestigio y los

guisos en que los alimentos son preparados. Cabe comentar que las respuestas a dichas preguntas estuvieron acotadas, si bien en todo momento se permitió que la persona se explayara sobre el tema. Esta entrevista la realizamos en dos visitas, en una primera preguntamos sobre acceso, preferencia, frecuencia, salud y prestigio, mientras que en una segunda visita, la entrevista giró en torno a los guisos en los cuales los alimentos son preparados. En ambas visitas se preguntó sobre recetas. En este sentido, cabe mencionar que conforme se fueron realizando las entrevistas la lista de alimentos fue alargándose al grado de contar 12 grupos alimenticios (carnes, lácteos y derivados, cereales y derivados, tubérculos, leguminosas, azúcares, grasas, verduras, hongos, frutas, especias y condimentos y bebidas) y 130 alimentos, aunque hay que aclarar que no es una lista exhaustiva, tanto porque en las tiendas se venden muchos productos comestibles que no fueron tomados en cuenta, como porque igualmente hay muchos alimentos silvestres que son más bien de consumo excepcional. Los cuatro grandes temas en los que giró la entrevista fueron los siguientes: **acceso** a cada uno de los distintos alimentos (*P= ¿Dónde consigue ___? R= lo compró en el pueblo/lo compro fuera del pueblo/lo produzco/lo recolecto, cazo o pesco*); **preferencia** por cada uno de los distintos alimentos (*P= ¿le gusta comer ___? R= me gusta/ni me gusta ni me desagrada/no me gusta*) ; **frecuencia** de consumo de cada uno de los distintos alimentos (*P= ¿cada cuando come ___? R= lo como cada día/lo como varias veces por semana/ lo como varias veces al mes/no lo como casi nunca/nunca lo como*); consideraciones entre **salud** y consumo de los distintos alimentos (*P= ¿se siente bien cuándo come ___? R= es bueno comerlo con frecuencia/no es ni bueno ni malo comerlo/es malo comerlo con frecuencia*). Además, de cada familia se consideraron los siguientes datos socioeconómicos: número de integrantes (rangos de edad), ocupación, nivel educativo, procedencia, residencia, religión, estado civil¹⁹.

También habría que agregar, que si bien la muestra abarcó a 9 familias, solamente fueron entrevistadas las mujeres '*jefas de familia*' de las mismas, y en

19 Ver en anexo 1. Modelo de entrevistas.

algunos casos, también sus hijas, aunque también fueron tomadas en cuenta informaciones proporcionadas por hombres, quienes sin duda también participan del proceso de alimentación, no sólo porque en la mayoría de los casos son ellos quienes llevan el dinero para el gasto en alimentación, sino porque también en muchas ocasiones son vistos haciendo compras de alimentos en el mercado o en tiendas, cortando leña, sembrando, matando res, puerco o pollo, pescando y recolectando quelites en el monte.

En este sentido, también nos interesa comentar que las entrevistas no pretendieron tener una representatividad con valor estadístico y más bien se consideró hacerlas como medio para recabar información específica sobre los alimentos que se consumen en Tetelilla, la forma de preparación, el acceso a ellos, su frecuencia de consumo, etc., y poder así acercarnos a la cultura alimenticia y al sistema alimentario de los pobladores de Tetelilla. Al mismo tiempo hay que decir que mediante la entrevista sólo a mujeres se intenta dar cuenta de las características de un espacio y unos trabajos (la cocina y el cocinar), todavía reservados en Tetelilla para las mujeres, y que son base del proceso de alimentación²⁰.

20 En este proceso de enseñanza también vienen incluidos algunas recomendaciones como reglas de comportamiento y moral, como no permitir la entrada a un hombre cuando esta sola; además de conocimientos de tés que pueden ayudar con molestias menores, este tipo de enseñanza tiene miras a formar una futura ama de casa. Incluso a los muchachos cuando crecen quedan más liberados de la responsabilidad de estar al pendiente de sus hermanos más pequeños, pero las mujeres siempre tienen la obligación de cuidar a sus hermanitos, más aún si son recién nacidos o ayudar con los nuevos bebés de sus hermanas mayores.

CAPÍTULO 2.

TETELILLA Y SUS ALREDEDORES.

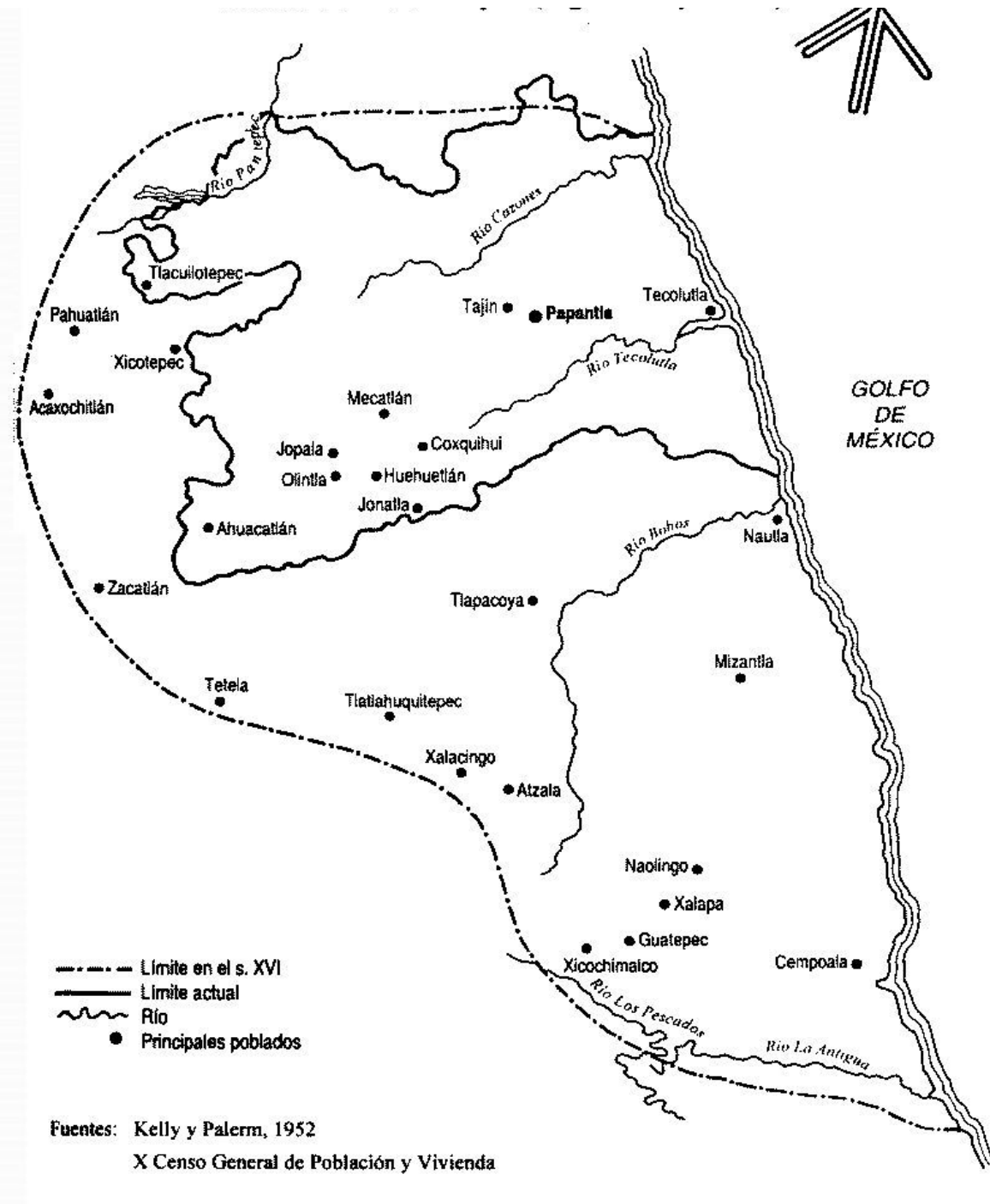
a) El Totonacapan. Sus regiones.

El Totonacapan es un área cultural fundada históricamente por los Totonacos. Ha sido desde siempre una región de gran diversidad y riqueza geográfica, cultural y económica. Actualmente abarca un espacio aproximado de 7,000 km². Se localiza al norte del estado de Puebla y al centro-norte del vecino estado de Veracruz. Geográficamente es un espacio diferenciado, conformado por dos zonas contrastantes: la Sierra, ubicada en el sistema de montañas denominado Sierra Madre Oriental, y la Llanura Costera del Golfo Norte. Entre la Sierra y la Llanura Costera existen dos zonas de transición que, como tales, comparten características tanto de la Sierra como de la Llanura. Los límites del Totonacapan actual son: al norte el río Cazones; al sur el río Tecolutla y el municipio de Zacapoaxtla, Puebla; al noroeste el municipio de Pantepec, Puebla; al oeste los municipios de Tlacuilotepec y Huauchinango, también en el estado de Puebla; al suroeste el municipio de Zacatlán, Puebla; y al oriente el Golfo de México.²¹ (Ver mapa 1.)

Dentro del Totonacapan existe una gran diversidad de paisajes naturales. Así en la Sierra se registran los siguientes topofomas: mesetas, valles de laderas tendidas con llanuras, sierra baja, sierra alta escarpada. En tanto que en la Llanura Costera se identifican lomeríos, valles, la llanura propiamente dicha, sierra baja y lomeríos con llanuras. En base a la existencia de estos topofomas, Emilia Velázquez ha dividido en 4 zonas la región del Totonacapan, a saber: 1) Sierra Norte de Puebla; 2) Llanura Costera; 3) Sierra de Papantla; 4) Tierras bajas del Norte de Puebla. Siendo estas dos últimas, zonas de transición entre la Sierra Norte de Puebla y la Llanura Costera.¹ (Ver mapa 2.)

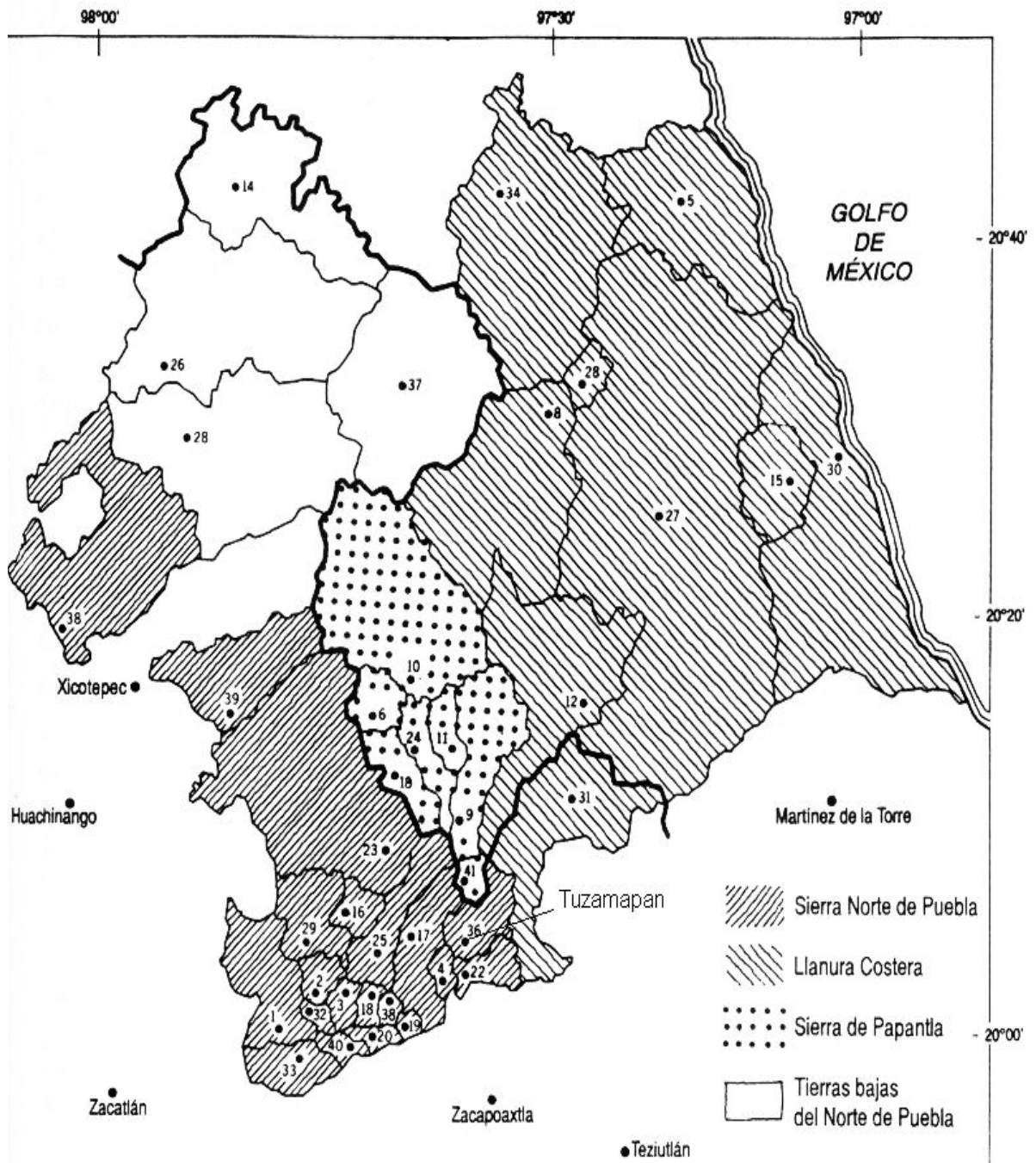
²¹ Velázquez Hdez. Emilia: *Cuando los Arrieros perdieron sus caminos*, México, El Colegio de Michoacán, 1995 p. 29-30

Mapa 1. Límites del Totonacapan. (siglo XVI y actual)



Fuente: Emilia Velázquez Hernández. *cuándo los arrieros perdieron sus caminos*. México, El Colegio de Michoacán, 2005. p. 31

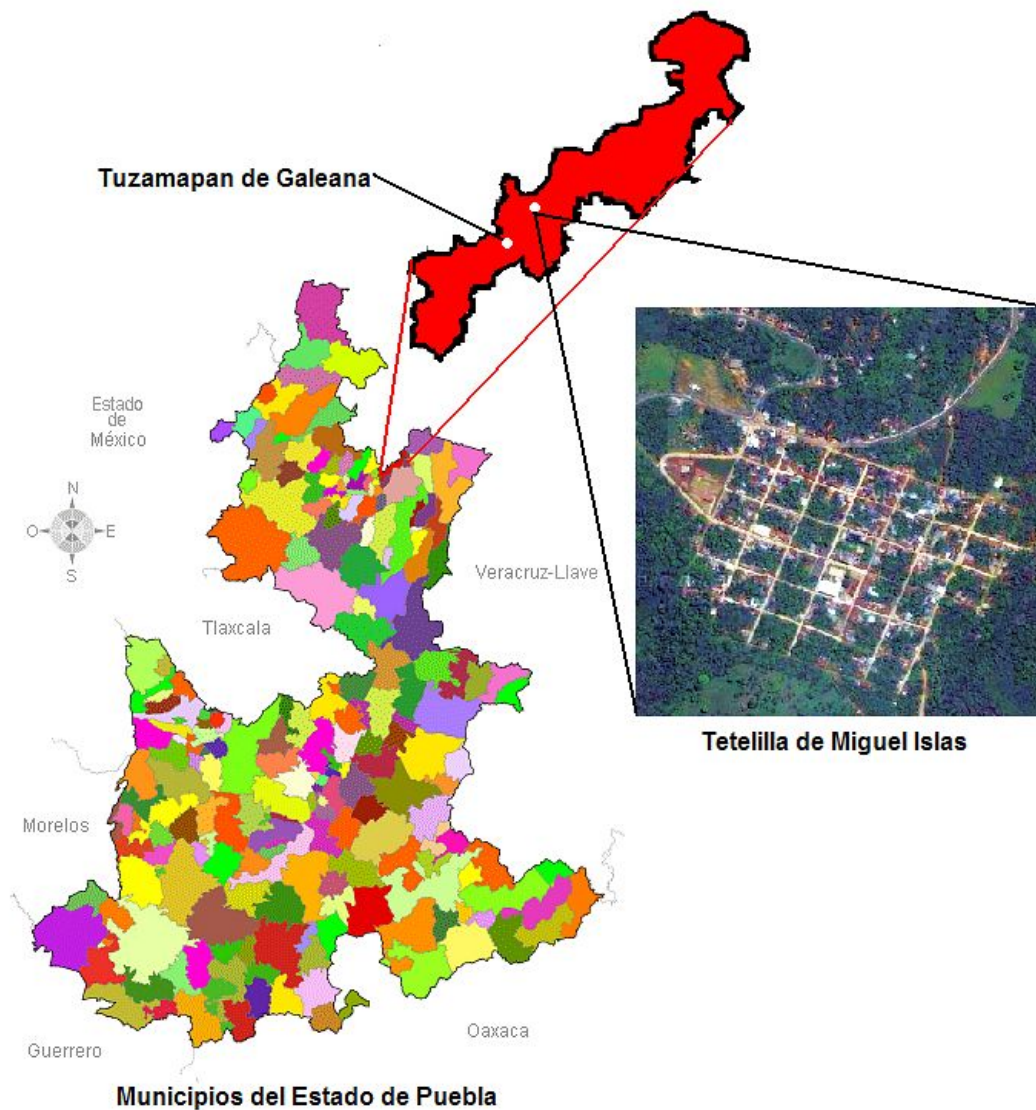
Mapa 2. Zonificación del Totonacapan.



Fuente: Emilia Velázquez Hernández. *Cuándo los arrieros perdieron sus caminos*. México, El Colegio de Michoacán, 2005. p. 31

Tetelilla de Miguel Islas, localidad donde hemos realizado la presente investigación se encuentra en la Región Sierra Norte de Puebla del Totonacapan, según la clasificación antes mencionada Tetelilla, al igual que las localidades de Reyes de Vallarta, Flores Magón, Paso del Jardín, el Tuti, el Jayal y Huitziltepec, pertenece al municipio de Tuzamapan de Galeana. (municipio 36 en el Mapa 2. Ver Mapa 3)

Mapa 3. Tetelilla de Miguel Islas en el Mpo. de Tuzamapan de Galeana, Puebla.



b) Región Sierra Norte de Puebla. Tetelilla, entre nahuas y totonacas.

Por su ubicación geográfica la sierra norte de Puebla se encuentra situada en medio de dos núcleos fundamentales de la civilización mesoamericana: la costa del Golfo de México y el altiplano. A decir de García Martínez, *la sierra marcó tal vez al principio un límite o frontera para los desarrollos culturales más tempranos de las tierras bajas, pero a la larga resultó un área de enlace entre éstos y los pueblos del altiplano.*²²

Teotihuacan es por mucho una de las ciudades estado más importantes del periodo clásico mesoamericano; dominó una amplia región del Altiplano Central y mantuvo relaciones comerciales con multitud de grupos culturales, que la hicieron una poderosa ciudad cosmopolita. Existen indicios de que en Teotihuacan se habló el totonaco, una lengua mazateco-popoloca y el nahua, aún más, según escribió fray Juan de Torquemada en su texto *Monarquía Indiana*, fueron los totonacas quienes 'construyeron' Teotihuacan, sin embargo, eso poco puede ser corroborado porque no existen fuentes documentales y las arqueológicas aún son insuficientes. Como afirma García Martínez, es muy factible que pueblos de la costa del Golfo hayan emigrado hacia el Altiplano para formar o al menos influir en Teotihuacan y posteriormente hayan regresado por la sierra hacia la costa llevando consigo la alta cultura que se desarrolló en Teotihuacan y que más adelante se expresaría en lo que fue el Totonacapan.²³

A la caída de Teotihuacan siguieron constantes migraciones hacia la sierra norte de Puebla por parte de grupos 'chichimecas' (otomíes y tlaxcaltecas). Tales migraciones, sucedidas entre finales del siglo XII y XIV, se hicieron sentir principalmente en la bocasierra, es decir, en la región de lo que hoy es Zacatlán, Tetela, Teziutlán Mientras que a partir del siglo XIV la presencia nahua texcocana se hizo sentir, militarmente, hacia la región de lo que hoy es Tulancingo, Huauchinango, Pahuatlán, localidades que eran parte de la vieja ruta Teotihuacan hacia Tuxpan. Al

²² García Martínez Bernardo: *Los pueblos de la Sierra. El poder y el espacio entre los indios del norte de Puebla hasta 1700*, México, El colegio de México, 1987, p. 33

²³ *Ibid.* p. 35-39

mismo tiempo, aunque décadas más tarde, la Triple Alianza de México-Tenochtitlan, Texcoco y Tlacopan emprendió guerras expansionistas hacia todas las zonas circundantes del centro de México. El Totonacapan no estuvo exento de los afanes conquistadores del imperio, más aún porque desde entonces era reconocido como una región de gran productividad agrícola, incluso se dice que fueron los totonacas quienes abastecieron de maíz y otros alimentos a los mexicas durante las hambrunas que padecieron éstos entre 1450 y 1505. De esta manera, según las investigaciones realizadas por García Martínez, el rey texcocano Nezahualpilli *conquistó la tierra baja de los totonacas* (la actual región Sierra Norte de Puebla) en 1486, mientras que las Relaciones Geográficas datan en 1480 y 1499 las conquistas de Xonotla y Ecatlán. Sin embargo, es claro que el dominio mexica de la Sierra fue demasiado breve como para dejar una impronta cultural más profunda de la que ya existía puesto que cómo hemos dicho atrás, los totonacas ya habían mantenido un cercano contacto cultural con teotihuacanos y nahuas de la cuenca de México.²⁴ Por último mencionar que las toponimias nahuas de poblados totonacas en la sierra datan de estos años.

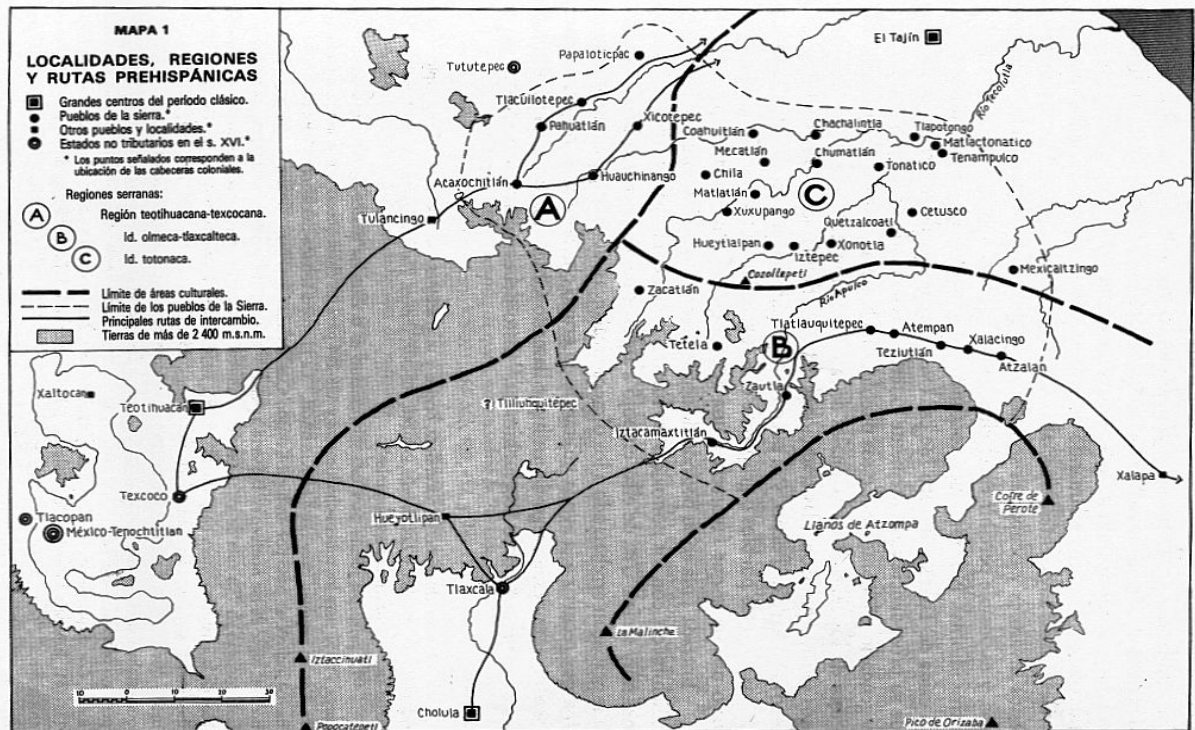
c) Tetelilla como frontera: “Donde se parte la tierra”.

Como puede apreciarse en el siguiente mapa (mapa 4), hacia el siglo XVI, posterior a la conquista española, el Totonacapan quedó comprendido entre la Sierra y la Llanura (zona C), y colindante con una amplia región (zona B) que García Martínez identifica como de influencia olmeca-tlaxcalteca, sobre la que el imperio mexica (la triple alianza) extendió sus dominios. En este sentido, es importante mencionar que Tetelilla se encuentra en una franja fronteriza entre la zona C y la zona B. Es decir, que culturalmente y territorialmente Tetelilla ha sido desde hace varios siglos una localidad fronteriza. Nosotros sostenemos, como a continuación lo haremos patente, que la importancia de Tetelilla radica precisamente de su condición de localidad fronteriza.²⁵

24 Ibid. p. 48-52

25 Vid infra. Capítulo 3, apartado C, sobre la influencia de procesos regionales en la Tetelilla actual. 1920-2010

Mapa 4. Regiones de la sierra antes de la llegada de los españoles.



Fuente: García Martínez Bernardo. *Los pueblos de la Sierra. El poder y el espacio entre los indios del norte de Puebla hasta 1700*. México, El colegio de México, 1987,

La palabra Tetelilla en su acepción en nahuatl no tiene una traducción literal. Incluso entre los informantes consultados al respecto hubo diferencias en cuanto al significado de Tetelilla. Algunos dicen que es una palabra compuesta por el prefijo 'tete o tetetl' que en nahua significa 'pedregal' y la terminación 'lilla', que no corresponde a ninguna palabra nahua, pero que sin embargo, estos informantes traducen como 'tabaco' para decir que 'tetelilla' es 'lugar donde nace el tabaco entre las piedras', lo cual efectivamente pudimos corroborar durante nuestros recorridos por las calles de Tetelilla, pero no estamos seguros que esa sea una correcta traducción puesto que tabaco en nahua se dice 'yet o yetl' y no 'lilla' (es decir, la palabra compuesta sería *teteliyet*, lo cual ciertamente tampoco está alejado de la palabra *teteliya*). Al mismo tiempo, hay otros informantes que aseguran que 'tetelilla' tiene raíces nahuas y totonacas y que estaría compuesta por el prefijo 'tet o tetl' que

significa '*pedra*' en nahuat y '*lilla*' que ellos traducen del totonaco, como '*rápido*', es decir '*pedra rápida*', lo cual sin embargo nos pareció que tampoco pudiera ser acertado, dado que no conocimos de ningún fenómeno en la localidad que pudiera asociarse a tal significado, pero no por ello la descartamos. Hay una interpretación más, que sugiere que la terminación '*lilla*' es un sufijo de origen castellano, utilizado para denotar el diminutivo de una palabra, en este caso '*tete* o '*tetetl*', y que por tanto Tetelilla podría traducirse como '*pequeño pedregal*' o '*pedregalito*'. Sobre esta interpretación existe una variante que sugiere, que Tetelilla es el diminutivo de Tetela -en alusión a Tetela Ocampo (lugar que desde la colonia tuvo una importancia administrativa para la región), es decir, '*Tetela chico*', dado que en algún momento del siglo XVI, según lo refiere García Martínez, Xonotla perteneció al corregimiento de Tetela a partir de 1536, de ahí que Xonotla fuera designada frecuentemente en aquellos años como 'Tetela de Xonotla', siendo Xonotla el altepetl al que se encontraban subordinados varios pueblos de la región, entre ellos Tetelilla; que en la fundación de Tetelilla habría participado gente de Tetela y por eso le habrían puesto '*Tetela chico*'.

En este sentido, nos parece que el nombre totonaco que se le da a Tetelilla, '*katapagni*', aporta mayor información sobre la misma que su nombre en nahuat, y aunque muchas personas han intentado hacerlas sinónimos, es decir, traducirla como 'pedra quebrada' o '*pedregal*', a nosotros nos pareció más interesante la versión que traduce a '*Katapagni*' como '*lugar donde se parte la tierra*', que no quiere decir que en este lugar exista una grieta, sino que denota que era un lugar de frontera entre nahuas y totonacas, lo cual de alguna manera coincide con el hecho, comentado por varios informantes, de que no eran los propios pobladores totonacos de Tetelilla los que le daban el nombre de '*Katapagni*' a Tetelilla, sino que eran los pobladores totonacos de otras localidades quienes se referían a Tetelilla con el nombre de '*Katapagni*'.

Un hecho interesante que podría ayudarnos a sustentar lo anterior está en el hecho de que Yohualinchan, centro ceremonial de arquitectura totonaca localizado a unos pocos kilómetros de Cuetzalán, que guarda gran parecido arquitectónico con el

Tajin, pero del que no existe otro semejante en toda la sierra, se encuentra en una zona rodeada de una población mayoritariamente nahua (Tzinacapan, Tzicuilan, Yancuitalpan, Xiloxochico, Pinahuistla), lo cual habla de que la frontera se 'recorrió' (seguramente como resultado de la guerra entre nahuas y totonacas) de Yohualinchan hacia el río Taica, es decir de sureste a noroeste, a cuya ribera se encuentran pueblos como Ecatlán, Jonotla, Tuzamapan y Tetelilla -todos de origen totonaca, y hasta el Río Zempoala, donde se encuentra la localidad nahua El Tuti. Es decir, que si antes la frontera se encontraba sobre una línea imaginaria trazada entre Yohualinchan y Jonotla, en algún momento ésta se 'recorrió' para trazarse sobre el río Taica, entre Tetelilla y Jonotla. Quedando Tetelilla y toda esa franja ribereña, como zona de frontera. Nosotros pensamos que la caída de Yohualinchan a manos del imperio mexica ocurrió anterior a la fundación de Tetelilla, que según indicios pudo haberse dado posterior a la conquista española, tal como lo veremos más adelante, por lo que es posible, que ese lugar o zona donde actualmente se asienta Tetelilla, de tiempo atrás ya haya recibido el nombre de Katapagni, y que posteriormente la localidad asumió ese nombre.

Otra razón más para considerar esta interpretación es que la localidad de Tetelilla está ubicada entre las tierras bajas de la cuenca del golfo y las tierras altas de la sierra madre occidental, lo cual es notorio porque en los meses invernales baja la niebla hasta impedir la visibilidad como sucede en localidades de mayor altitud sobre el nivel del mar, como lo es Cuetzalán, y por otro lado, durante los meses de primavera y verano, el calor es tan fuerte como en los llanos de la costa.

Será más adelante que retomemos el concepto de región, como un *espacio socialmente creado y recreado* que mantiene interacciones determinantes con la totalidad, para dar cuenta del cambio alimentario paulatino que se ha vivido en Tetelilla. Baste por ahora concluir que Tetelilla siempre ha sido una zona de frontera y transición entre dos regiones, dos culturas, dos ecosistemas.

CAPÍTULO 3.

ESBOZO ETNOGRÁFICO SOBRE TETELILLA.

a) Tetelilla y su medio físico.

Clima: Existen varias definiciones de clima, sin embargo, una de las más generalizadas es la del austriaco Hann, quien lo describe como el “conjunto de fenómenos meteorológicos que caracterizan el estado medio de la atmósfera en un punto dado de la superficie terrestre”. De esta manera en Tetelilla y sus alrededores encontramos un clima templado-húmedo con lluvias todo el año, principalmente en otoño. La temperatura media anual es de 18 a 22 grados Celsius, puede alcanzar un máximo de hasta 30-35 grados durante los meses de abril y mayo, y hasta un mínimo de 5 grados en los meses que van de diciembre a febrero. Al mismo tiempo, se puede decir que es una región de mucha humedad, con precipitaciones que alcanzan hasta las 2000 mm de lluvia anual, lo que a su vez se refleja en muchos días con niebla densa sobre todo entre los meses de noviembre y febrero.²⁶



Foto: Arcoiris anunciando la lluvia.

26 Fuentes Aguilar Luis: *Regiones Naturales del Estado de Puebla*, México, UNAM, 1972 Cap. V sobre Clima.

Morfología y tipos de suelo: Esta región de la Sierra Norte del Estado de Puebla se formó en el Cretácico Superior (las formaciones cretáceas consisten esencialmente en calizas compactas, con fósiles poco abundantes, esquistos calcáreos y calcáreo-arcillosos, que alternan con conglomerados también desprovistos de fósiles). Es notable por su escabrosidad, por sus profundas depresiones y por sus numerosos saltos y cascadas, así como por sus múltiples cavernas y grutas.

En cuanto a los tipos de suelo, encontramos principalmente dos: uno, de bosque o suelo de café forestal, que presenta las siguientes características: una capa delgada de residuos vegetales, una capa de humus con poco espesor, un horizonte pardo rojizo de sesquióxidos con humus que es el que define a estos suelos, y un horizonte amarillento más abajo que pasa gradualmente a material del suelo. La materia orgánica derivada de árboles deciduos se incorpora en parte al material del suelo, denotándose la actividad de bacterias, actinomicas y hongos, abundando las lombrices; y el otro, que es suelo de pradera, mismo que se presenta hacia el declive que baja a la llanura costera del Golfo de México. Los suelos de pradera son característicos de bosques tropicales que favorecieron el desarrollo de una cubierta gruesa de humus. Por la acción del hombre, al desmontar grandes extensiones, ya sea para cultivo o para pastoreo, el horizonte de humus fue desapareciendo paulatinamente.²⁷

Flora y Fauna: En nuestros recorridos por los alrededores de Tetelilla pudimos observar que hacia el sur de la localidad, en los terrenos colindantes con el Mpo. de Jonotla, se han desmontado amplias extensiones de tierra para uso de cría de ganado (potreros) que sin duda ha repercutido en la desaparición de dos manantiales de agua que durante mínimo 200 años abastecieron a la población de Tetelilla, uno de ellos de nombre Tasha, y el otro Tasipi. Hacia el suroeste rumbo a la cañada que forma el río Taíca, que en el tramo que toca a Tetelilla recibe el nombre de Mazatzicuini, encontramos amplias extensiones de cafetales en los que además es posible

²⁷ Ibid p.95

encontrar grandes árboles de mamey, también naranjales y algunos sembradíos de maíz. Hacia el norte, en la zona que comprende los barrios de Tejería y Cuamaytal, encontramos igualmente tanto cultivos de café y mamey como de maíz; en esta zona existen varios manantiales, alrededor de 14 según algunos informantes. Hacia el este encontramos algunos cafetales y cultivo de maíz. Hacia el oeste amplios potreros.



Foto: Potreros cercanos a Tetelilla.

Entre los animales que se nos mencionan que hay en los alrededores de Tetelilla son: tlacuache (*Didelphis virginiana*), armadillo (*Dasypus novemcinctus*), gatos salvajes (*Felis silvestris*), aves de rapiña como el zopilote (*Coragyps atratus*); aves de caza como los gavilanes; anfibios, cómo son las ranas y sapos comunes; reptiles como serpientes mazacuata, coralillo, culebras, tortugas, lagartijas. Iguanas; también encontramos palomas, colibrí, chachalaca, tordos negros, primavera, tecolotes, venado (extinto en la zona), tejones, ardilla, tigrillo, mono araña, así como distintos peces, entre ellos, la trucha y el charal y, camarón de río, etc. Animales de carga encontramos caballos, mulas y en menor medida burros. También hay ganado vacuno y porcino. Aves de corral, perros y gatos

Sin duda, queda poco de la abundante vegetación que existía en siglos anteriores en los alrededores de Tetelilla. Un caso interesante de notar es un mango

que se encuentra en el centro del poblado, del cual dice la gente que tiene más de 150 años. Es curioso porque en realidad no hay muchos mangos en Tetelilla, e incluso el mango (*Mangifera indica* L), es una planta llegada de Oriente, de la que sabemos que llegó a México al inicio del siglo XVII, gracias a los viajes del Galeón de Manila. Al mismo tiempo, hacia el oeste, donde actualmente se encuentran amplios potreros, se encuentra una pochota (*Ceiba pentandra*), incluso más vieja que el mango, ambos dan cuenta de un exuberante bosque tropical -cuasi selvático, que existía en los alrededores de Tetelilla, que por supuesto hoy no existe, pues cómo en otros lados, la pérdida de la biodiversidad se ha debido sobre todo a la acción del hombre. En este sentido es importante referir que la deforestación más intensa sucedió cuándo el gobierno mexicano, por medio del programa INMECAFE, ‘animó’ a los campesinos a sembrar café en forma de monocultivo, lo que hizo que se perdieran gran variedad de plantas y animales. No obstante, también es de mencionarse, que en la cima de la crisis cafetalera de finales de los ochenta, muchos campesinos destruyeron sus cafetales para volver a sembrar maíz, lo cual resulto contraproducente puesto que la tierra se agotó, mientras que otros sembraron entre los cafetales, árboles madereros, mamey, naranja y otros, siendo estos campesinos, a la larga, los más beneficiados.

Entre la flora que se nos menciona que hay en los alrededores de Tetelilla está: el cedro (*Cedrela odorata* L.), caoba (*Swietenia macrophylla* King), carboncillo, así como también diversos árboles frutales como el mamey (*Pouteria sapota*), el zapote (*Diospyros digyna*), higuera (*Ficus carica* L.), lima (*Citrus limetta* Risso), limón (*Murraya paniculata* Jacq.), naranjas (*Citrus sinensis* (L.) Osbeck), canela (*Cinnamomum zeylanicum* Nees), pimienta (*Pimenta dioica* (L.) Merrill.), jonote (*Heliocarpus donnellsmithii* Rose), vainilla (*Vanilla planifolia* Andr.), mango, aguacate (*Persea americana* Mill.) y otros muchos.

b) Aproximación histórica.

Con la conquista española las tierras y los pobladores mesoamericanos se integraron al nacimiento de un sistema mundo que hoy por hoy sigue presente: el capitalismo. La conquista, tal como hemos de concebirla, no sólo fue militar y por tanto, cruel y sangrienta, sino también ideológica y culturalmente destructiva. No obstante, la conquista espiritual cómo ha gustado llamarse a esta última, no produjo un cambio total en la identidad de las etnias mesoamericanas, como tampoco significó una ruptura en la continuidad histórica de los pueblos, ello pese a que en definitiva, la violencia con que fue conquistada mesoamérica provocó la desaparición, tanto de tradiciones culturales milenarias, como de numerosos grupos poblacionales²⁸, la causa de ello debemos buscarla en la permanencia de elementos culturales profundos presentes en la cosmovisión de un modo de vida. En este sentido no fue solamente la guerra, la explotación económica, el reacomodo social y el choque cultural quienes produjeron la mayor cantidad de muertes, sino las epidemias de enfermedades antes no padecidas en América quienes arrasaron con la población autóctona (la viruela, la peste y otras). A decir de García Martínez el descenso de la población fue menos intenso en el altiplano central que en las cálidas y húmedas zonas costeras donde llueve más pero hay menos agua potable y la población se encuentra más dispersa. Es así que en las tierras bajas de la sierra norte de Puebla desaparecieron numerosos pueblos del mapa, muchos de ellos ubicados dentro de la región totonaca.

Tetelilla se encuentra actualmente en el territorio que perteneció durante los primeros años de la colonia a la encomienda de Xonotla misma que fue otorgada a Pedro Cindos de Portillo y posteriormente a Hernando de Salazar. Aproximadamente hacia 1531 dicha encomienda desapareció para dar lugar a un corregimiento.²⁹ Recordemos que la encomienda fue una concesión hecha por el rey a quienes habían participado en la conquista y por la cual recibían a su cargo uno o varios pueblos bajo

²⁸ Cf. Bonfil Batalla: *México profundo. Una civilización negada*. México, Grijalbo, 1989, Segunda parte, Cap. 2 y p.212

²⁹ García Martínez, p.136

la condición de que a cambio de recibir los tributos que los indios debían pagar al rey (como se estableció tardíamente en 1529) ellos estaban obligados a defender militarmente el territorio y promover la evangelización de la población. El establecimiento de corregimientos por parte del rey, como instituciones por las cuales se tenía el control directo de la población indígena a cargo de funcionarios de la corona, tenía la intención de limitar el poder de los encomenderos, dado sus constantes abusos contra la población y su enriquecimiento ilícito. Lo cual sin embargo no fue posible contrarrestar del todo pese a los intentos del primer juez visitador Diego Ramírez, quien a decir de García Martínez, puso su granito de arena para que en la Nueva España dejara de campear las *crudas y primitivas condiciones de dominación conocidas veinte años atrás*³⁰

Hacia los años de 1598 se puso en marcha nuevamente el programa de congregar los caseríos dispersos que se encontraban bajo la jurisdicción de cada altépetl. Sin embargo, a diferencia del primer intento de concentrar a la población indígena, que había sido alentado y promovido por los frailes mendicantes, éste segundo intento tuvo la intención de consolidar núcleos urbanos en los que el control de la población fuera más fácil, además de llevar adelante un proceso de concentración de funciones gubernamentales y religiosas. Dos fueron los distritos de inspección en la sierra norte de Puebla encargados de visitar los pueblos de sus distritos, contar la población y determinar cuáles eran los lugares más propicios para concentrarla. En el lado occidente estuvo a cargo Alonso Pérez de Bocanegra y en el que quedaron comprendidas entre otras muchas poblaciones, Pahuatlán, Huauchinango, Tututepec y Tulancingo. Encargado de la parte oriental y septentrional de la sierra quedó Rodrigo de Zárate Villegas, quien le correspondió visitar los pueblos de Tetela, Zacatlán, Tlatlauquitepec, Ixtacamaxtitlán, Zautla, Hueytlalpan, Acaxochitlán, Xicotepec, Cuetzalan, Chumatlán, Ixtepec, Zozocolco y Xonotla, entre otros.³¹

30 Ibid. p. 91

31 Ibid p. 163-168

Dos de los pueblos con los que mantiene cercanía Tetelilla, Ecatlán y Tuzamapan, este último actual cabecera municipal a la que pertenece Tetelilla, fueron fundados entre los siglos IV y V durante el primer poblamiento de la sierra a cargo de los totonacas³², sin embargo, este dato no ha podido ser comprobado porque no se han encontrado vestigios arqueológicos importantes que lo corroboren. Según documentos consultados por García Martínez, específicamente en la *Suma de visitas de pueblos por orden alfabético* datado cerca de 1548 y en la “Doctrinas de indios a cargo de clérigos” de fechas 1569-1571, ambos del archivo de Francisco del Paso y Troncoso, Tetelilla es mencionado como un sujeto de Xonotla³³. No obstante tampoco se han encontrado vestigios arqueológicos que lo confirmen. Más aún porque la iglesia de la localidad, aunque guarda gran parecido con otras de la región, ha sido restaurada en más de una ocasión, siendo la última en el año 2000 cuando se construyó la torre y se le puso mosaico a la cúpula.

En este sentido, es en las distintas versiones que existen sobre la fundación del pueblo³⁴, donde el personaje principal es el santo patrono San. Andrés Apóstol, que encontramos indicios que arrojan luz -o más oscuridad, según se quiera ver, sobre la fundación del pueblo y la construcción de la iglesia. Dos son las versiones principales. Una afirma que en lo que hoy se conoce como Rancho Tecolote, que es un lugar en donde existen hasta la fecha múltiples manantiales de agua, vivía un grupo amplio de totonacas. Entonces sucede que a partir de cierto día la escultura de San Andrés aparece en los terrenos que hoy ocupa Tetelilla, tras ser regresado a la iglesia que ocupaba en Rancho Tecolote (y de la que al parecer actualmente no existe rastro alguno, lo cual no sería raro porque como afirma García Martínez en el proceso de concentración se destruyeron iglesias y capillas que antes habían sido construidas). Al día siguiente vuelve aparecer donde ahora se encuentra Tetelilla y así sucesivamente hasta que se produce la reubicación de la población que vivía en Rancho Tecolote hacia los terrenos que hoy ocupa el pueblo, dado que ese era el deseo de San

32 García Payón, en *Huastecos y totonacos*. p. 232

33 García Martínez, p. 372. Apéndice 8

34 Relatos recabados durante la estancia del primer trabajo de campo. Mayo-Julio 2009. Informantes varios.

Andrés. La otra versión afirma que estando viviendo un grupo amplio de totonacas en Rancho Tecolote, se busca la reubicación del pueblo hacia los terrenos que hoy ocupa Tetelilla, pero entonces sucede que la escultura de San Andrés se regresa consecutivamente a Rancho Tecolote cada vez que se intenta reubicar el pueblo. La reubicación se consigue, según esta versión, cuando se le promete al santo que en su honor se harán múltiples misas y oraciones. Cabe mencionar que ambas versiones señalan que no toda la población de Rancho Tecolote aceptó la reubicación de su pueblo por lo que muchos se trasladaron a vivir a los terrenos que ocupa Tuzamapan. De lo anterior se desprende, aunque sólo sea en forma de indicio, que Tetelilla se formó como congregación hacia finales del siglo XVI y qué como sucedió en otros lugares, no todos los pobladores estuvieron de acuerdo en la reubicación, tal como lo relata García Martínez.



Foto: Iglesia de Tetelilla. San Andrés Apóstol.

En cuanto a la influencia liberal, que es otro de los factores que han marcado la historia de Tetelilla, habría que decir que en 1881 hubo un intento de que Tetelilla llevara el apellido 'de Lucas', tal como ahora lleva el 'de Islas' en referencia a Juan

Francisco Lucas. Juan Francisco Lucas, también llamado “*el patriarca de la sierra*”, estableció por muchos años un cacicazgo derivado de su activa participación a lado de los liberales para derrotar tanto a conservadores como a franceses durante la segunda mitad del siglo XIX. Guy Thompson explica que los *liberales serranos, tanto mestizos como indígenas, desarrollaron un liberalismo dinámico basado en la ampliación de la administración civil de sus distritos y la creación de redes y espacios para la difusión de 'sociabilidades modernas' en una región dominada hasta entonces por 'sociabilidades tradicionales': maestros laicos, logias masónicas, sociedades para la organización de las fiestas patrias, grupos filarmónicos que ahogaban la flauta y el tambor indígenas, y sobre todo, la Guardia Nacional -una ciudadanía en armas- como garante de los nuevos derechos individuales. Lucas fue el modelo para la conversión del indio en un ciudadano modelo. Su pueblo, Xochiapulco y su distrito, Tetela fueron los 'centros ejemplificadores' [...] El ideal era lograr un equilibrio entre el proyecto liberal modernizador y las formas tradicionales de gobierno indígena. La práctica, por supuesto, fue menos pura, modificada por las diferencias étnicas, las desigualdades sociales y los conflictos políticos internos de la Sierra*³⁵. De lo anterior queda memoria en Tetelilla. Varios informantes comentan que en Tetelilla se estableció un círculo liberal en el que participaron renombradas familias, como los López, los Cabrera, los Millan, los Juárez, los Mora, los Soto, que no son originarias de Tetelilla sino que migraron provenientes de los alrededores de Tetela a mediados del siglo XIX y que fueron quienes llegaron a impulsar la transformación liberal en Tetelilla. Dichas personas, o familias, impulsaron el comercio, impulsaron la fundación de la escuela primaria -que no por nada lleva el nombre de Juan Francisco Lucas, impulsaron las reformas liberales juaristas de las que seguramente se beneficiaron, impulsaron la separación entre cargos religiosos y cargos políticos, impulsaron la organización de grandes desfiles en los que participaban decenas de caballerangos armados con rifles y otros tantos indígenas a pie y con machete (que actualmente ya no se realizan en Tetelilla, pero de los que aún quedan memoria), y finalmente, también impulsaron que

35 Guy Thompson: Cabecillas indígenas de la Guardia Nacional en la Sierra Norte de Puebla 1854-1889, *La reindianización de América en el siglo XIX*. Coordinado por Leticia Peina. México Siglo XXI, 1997 p. 125

Tetelilla fuera municipio, lo cual se logró aunque sólo por un breve periodo entre 1880 y 1895, año en que una epidemia arrasó con una parte del pueblo por lo que no hubo quien atendiera las obligaciones municipales y los poderes regresaron a Tuzamapan. En este sentido, también hay que mencionar, que muy posiblemente Miguel Islas, a quien se atribuye parte del diseño urbano de las calles de Tetelilla, pero del que poco o nada se sabe, haya sido un militar cercano a Juan Francisco Lucas y representante del mismo en la región, sin embargo, esto habría que corroborarlo directamente en el archivo de correspondencias de Lucas al que tuvo acceso el investigador Guy Thompson quien ha realizado interesantes investigaciones sobre los liberales de la sierra norte de Puebla. Finalmente, también habría que mencionar que de alguna manera también Tetelilla ha sido un 'centro ejemplificador', en ámbitos que pueden ir de lo económico a lo político, pero particularmente en relación a la producción de un mestizaje *sui generis*, que sin duda aún tiene una riqueza cultural derivada de la presencia nahua y totonaca, pero también, ideales provenientes del nacionalismo liberal del siglo XIX conservados por el cacicazgo priísta del siglo XX; como ejemplo de ello tenemos el trilingüismo, la combinación que tradiciones nahuas y totonacas que han adoptado mestizos e indígenas por igual, el respeto a la separación entre cargos religiosos y cargos políticos, y algunas otras.

No abundaremos más sobre la historia de Tetelilla, para hablar de ella con certeza habría que dedicarse sólo al estudio de ese tema, lo cual no es un objetivo de esta investigación. En contraparte, sabiendo de la importancia que los procesos regionales sucedidos en el siglo XX han tenido para la conformación de la Tetelilla actual, daremos cuenta a continuación de las influencias regionales habidas en la conformación de la Tetelilla actual.

c) Influencias regionales en la conformación de la Tetelilla actual. 1920-2010.

La región, por definición se concibe como un *espacio socialmente creado y*

recreado por medio del trabajo de los distintos grupos humanos que lo habitan³⁶, y que mantiene relaciones de interacción (políticas, económicas y culturales) con un sistema global. Este sistema global, que para el caso que aquí nos interesa identificamos como el *Estado Nación Mexicano*, tiene un núcleo de poder central, un *conjunto de fuerzas políticas, instituciones y normas [que] promueve o impone acciones cuyo objetivo es la consolidación de modelos de desarrollo en el nivel macro, los cuales pueden concordar con los intereses regionales o estar en abierta contradicción con ellos*.³⁷ Es decir, que en la conformación de una región intervienen dos núcleos de poder: uno nacional, generalmente el gobierno central, y otro local, integrado por los grupos y clases dominantes de la región. *La relación entre ambos núcleos de poder puede ser de alianza o de conflicto [...] en algunas ocasiones y coyunturas específicas los grupos dominantes pueden adaptarse sin perjudicarse a las propuestas de conformación y desarrollo regional emanadas desde el gobierno central [... pero] puede ser también conflictiva, al resultar antagónicos los intereses que persiguen cada uno de ellos*. A estos dos grupos de poder habría que agregar un tercer grupo de poder que tiene su ubicación en la localidad desde donde se realice el análisis regional, en este caso Tetelilla; este grupo además puede tener presencia, o no, dentro del grupo de poder regional. Además también habría que decir que las relaciones entre los distintos grupos de poder se modifica históricamente, no siendo siempre los mismos grupos los que se enfrentan cada vez, sino que en la medida en que grupos de poder suben y grupos de poder bajan, las alianzas y los conflictos cambian según las circunstancias de la lucha de clases y entre fracciones de clase.

Para el caso que aquí nos ocupa, que es el de aproximarnos al sistema alimentario de los tetelillanos, y particularmente a los cambios y permanencias que han ocurrido a lo largo del último siglo su historia (siglo XX), el concepto de región es de gran utilidad para realizar esa aproximación. Emilia Velázquez en su libro "*Cuando los arrieros perdieron su camino*", construye un análisis sobre las regiones del Totonacapan a partir de la consideración de que son las relaciones de intercambio

36 Cf. Velázquez Hernández Op. cit. p. 18

37 Ibid. p. 20

(políticas, económicas, culturales) las que estructuran y delimitan un sistema regional, a la vez que vinculan los distintos asentamientos o localidades que se encuentran en su interior. Tales intercambios, nos referimos, a partir de ahora, exclusivamente a los de tipo económico, tanto en sociedades capitalistas como no capitalistas pueden agruparse en tres tipos: reciprocidad, redistribución y canje comercial³⁸. Mismos que, como lo hemos hecho patente a lo largo de la presente investigación, están presentes en la sociedad tetelillana. La reciprocidad, en la *mano vuelta*; la redistribución en las celebraciones de mayordomía; y el canje comercial, lo mismo en las tiendas de abarrotes que en el mercado de los jueves. A decir de Emilia Velázquez *el intercambio comercial de productos que tiene lugar en el mercado [tomando a éste como sistema de intercambio en el que participan una multitud de ofertores de ciertos bienes y una multitud de demandantes, con la libertad de escoger, unos y otros, la contraparte con quien hacer los cambios*^{39]} se expresa en dos formas básicas: *productor-consumidor y productor-intermediario-consumidor. Puede además ocurrir en diferentes espacios: plaza comercial, tienda, tianguis, etcétera.*⁴⁰ En el Totonacapan la circulación de productos se efectúa mediante tres mecanismos: 1) un sistema de plazas jerárquicamente estructurado; 2) un sistema de tianguis; y 3) canales externos al sistema de plazas y a los tianguis. El primero de ellos, es el conducto por el cual se establecen las relaciones comerciales al interior de la región, entre los centros rectores y las plazas secundarias y locales. El segundo, permite la comercialización de productos campesinos al interior de la región, sin pasar por el sistema de plazas o canales externos, para llegar a los consumidores. El tercer mecanismo, es un conducto por el cual la región se relaciona con el exterior, es decir, con otros mercados regionales, el mercado nacional y el mercado internacional.⁴¹ En el Totonacapan se presentan dos modalidades de mercadeo que utilizan estos tres mecanismos de comercio. El mercadeo solar que se desarrolla en la Sierra Norte de

38 Ibid. p.23-27

39 Carrasco, Pedro. La economía del México prehispánico. En: Carrasco, Pedro, Johana Broda, *Economía política e ideología en el México prehispánico*, México, CIS-INAH/Nueva Imagen, 1982, citado en Emilia Velázquez Op. Cit. p. 25

40 Ibid p. 26

41 Ibid p. 151

Puebla y el sistema de mercadeo dendrítico que existe en la llanura costera.

El mercado de Tetelilla, es un ejemplo de mercadeo solar, el cual es un sistema de mercados dependiente de centros económicos rectores; siendo Zacapoaxtla, para el caso de Tetelilla, el centro económico rector del que depende, al igual que otras muchas localidades. Actualmente, el mercado se pone los jueves de cada semana. Desde un día antes o desde muy temprano llegan a tender sus puestos los vendedores. Los hay de zapatos, ropa, verduras, que son comerciantes que traen su producto desde Zacapoaxtla, o incluso desde Puebla, o lugares aledaños a ella. También los hay aquellos que llevan a vender los productos que producen, y que provienen de otras regiones, por ejemplo, de la sierra de Papantla, o la llanura costera; éstos llevan camarón y pescado seco, chiles y más. Otros más, productores también, pero provenientes de localidades cercanas, llevan a vender verduras silvestres, frutas, flores, y alguna que otra 'artesanía'. De igual manera, también desde muy temprano, hombres y mujeres acuden a comprar, aunque es a medio día, cuando más gente acude a comprar su mandado. Las mujeres son las que más acuden, en ocasiones llevan a sus hijas, otras veces, también las acompañan sus esposos. Hacen sus compras rápidamente, si acaso se llegan encontrar a una comadre, un pariente, una amiga, se saludan y platican durante poco rato. El mercado permanece hasta pasadas las 18 horas, cuando los vendedores, que casi siempre son los mismos que llegan al mercado de Tetelilla, semanalmente, comienzan a recoger su mercancía.

Durante nuestros recorridos por la región encontramos con mercados solares muy grandes e interesantes. En Ixtepec, se pone una plaza muy grande, que abarca varias calles porque llegan muchos comerciantes a vender variedad de productos de plástico, ropa, zapatos y demás, que tienen su origen en el mercado nacional e incluso internacional, mientras que al mismo tiempo, son muy pocos los campesinos que llegan a vender sus propios productos. No así sucede en Huehuetla, donde se asienta un plaza muy grande, pero que a diferencia de Ixtepec, la mayoría de los vendedores son campesinos que llegan a vender sus propios productos, o comerciantes que llegan de Papantla o la llanura costera. La de Huehuetla es una

plaza muy interesante porque a ella acuden a comprar gente de las rancherías cercanas, todos ellos, casi siempre, vestidos con ropa tradicional, lo cual no sucede en Ixtepec. Un poco más lejos, tal vez la plaza más grande de toda la región cercana a Tetelilla, es la de Coyutla. En este lugar, situado en los valles que existen entre la sierra de Papantla y la Sierra Norte de Puebla, se pone cada domingo una plaza enorme, incluso más grande que la de Huehuetla o Ixtepec. A ella llega mucha gente de las rancherías cercanas a Coyutla, pero también gente de la Sierra Norte de Puebla y de la sierra de Papantla. Lo mismo podemos encontrar ropa de fábrica que ropa tradicional, productos de consumo nacional que productos de la región. Además, según nos comentaron, en esa zona hay grandes propiedades de ganaderos, lo cual es notorio por los comercios y grandes camionetas que se observan. La plaza de Cuetzalan es una de las más viejas de la Sierra Norte de Puebla, sin embargo, actualmente a ella acuden principalmente turistas, aunque asiste también mucha gente de los poblados cercanos. Según comentaron varias personas, hace 40 años o más, para adquirir productos del mercado nacional había que ir a Cuetzalan, sobre todo si no podía irse hasta Zacapoaxtla, que hasta la fecha sigue siendo el centro rector de la economía regional.



Foto: Mercado de Coyutla, Ver.

La relación entre el sistema de mercado y el sistema alimentario, es obvia, y radica precisamente en que el mercado es un importante proveedor de alimentos. Así lo hemos hecho notar para todos los grupos de alimentos consumidos en Tetelilla. Lo mismo la leche, que embutidos, que bebidas, que el mamey y la carne de cerdo, por mencionar algunos, son alimentos adquiridos y/o llevados al mercado. Creemos y así lo adelantamos ahora, que el cambio alimentario en el sistema alimentario tetelillano ha dependido por mucho de la introducción de vías de comunicación más rápidas (principalmente carreteras) a nivel regional. Al mismo tiempo, el permanente consumo de algunos alimentos, se debe a la configuración campesino-indígena que la sociedad tetelillana mantiene, incluso con orgullo. Pero no nos adelantemos, antes es preciso hacer un recuento histórico de las transformaciones a nivel regional que ha habido en la Sierra Norte de Puebla, sólo así podremos aproximarnos a lo que es hoy el sistema alimentario de Tetelilla, así como los cambios y permanencias que hemos podido encontrar. Para ello nos basaremos en libro antes mencionado de Emilia Velázquez Hernández, *Cuando los arrieros perdieron sus caminos*, que abarca un período de estudio que va de los años 20's a los años 80's.

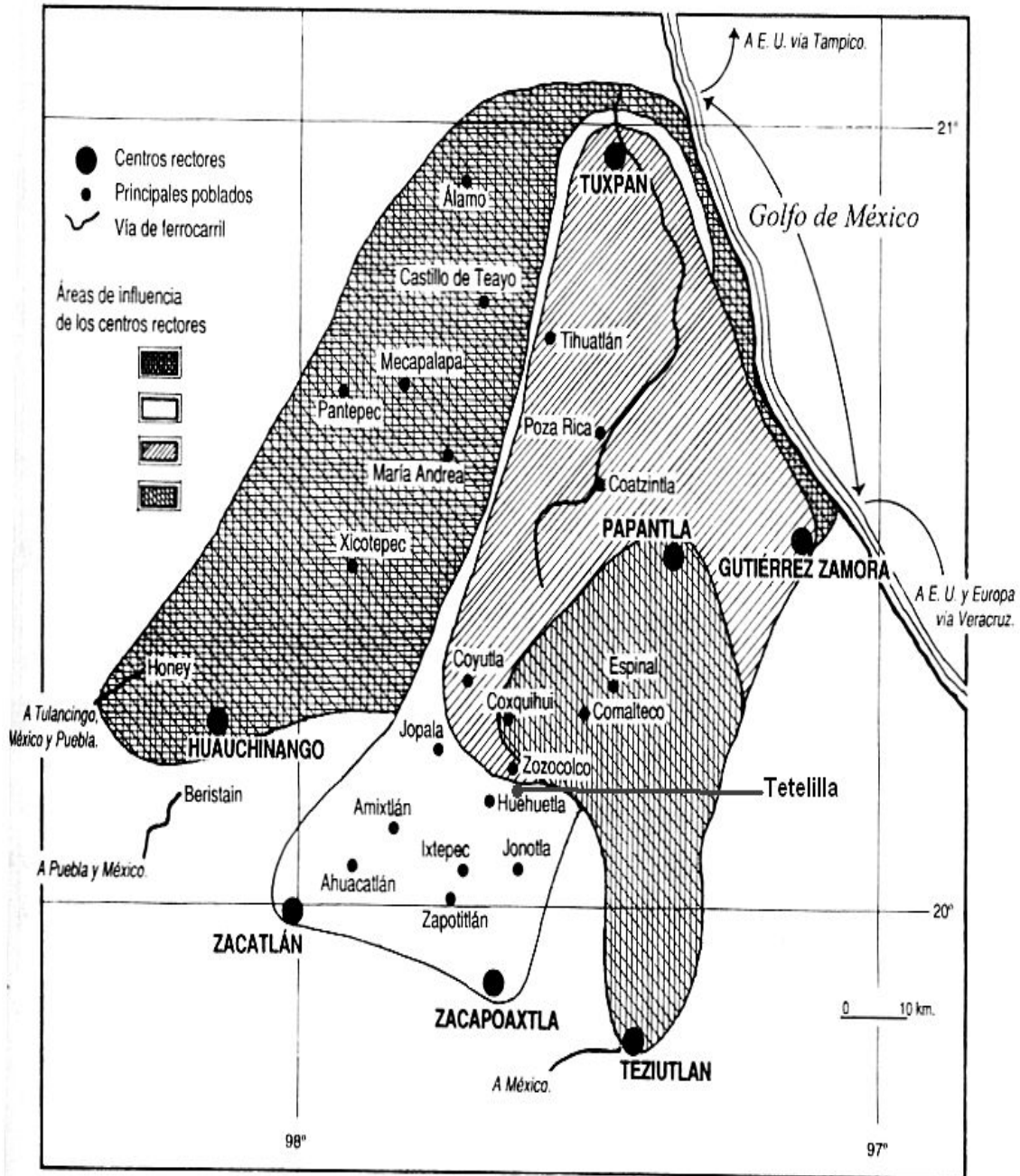
La Sierra Norte de Puebla 1920 - 1940. Los arrieros.⁴² El patrón de cultivo predominante en la Sierra Norte de Puebla en las primeras décadas del siglo XX es el de maíz, frijol, chile, caña de azúcar y café, si bien este último adquirió una mayor importancia hacia la década de los 70's del siglo XX. El tipo de productores predominante en esta zona es el campesino-indígena pequeño propietario. La posesión de grandes extensiones de terreno en forma de haciendas no existe al interior de la Sierra pero sí en la llamada bocasierra, que es donde se localizan los centros económicos rectores. En las primeras cuatro décadas del siglo XX, la producción agrícola de la Sierra Norte de Puebla estuvo orientada principalmente al altiplano (ciudades de México y Puebla), hacia donde se envían las mercancías utilizando como vía de salida las estaciones de ferrocarril de Honey, Berinstain,

42 Ibid. p. 54-64

Apizaco y Teziutlán. A la vez, una parte de la producción campesina circula únicamente al interior de la Sierra Norte de Puebla, o hacia la Sierra de Papantla. Se trata de productos que los mismos campesinos siembran y llevan a vender a los tianguis semanales, mientras que los comerciantes de los centros económico rectores, tales como Huauchinango, Zacatlán, Zacapoaxtla, Teziutlán, Tetela y Cuetzalán, no sólo llevan al mercado nacional la producción de la Sierra, e introducen artículos manufacturados, sino que además comercializan parte de la producción de otras zonas del Totonacapan. Tales intercambios comerciales los realizan *los arrieros*. Los hatajos de mulas conducidas por los arrieros son el único medio de transporte para llevar mercancías de una a otra zona del Totonacapan. El arriero es el intermediario que vincula a los productores con los comerciantes y los acaparadores asentados en los centros rectores. A decir, de Emilia Velázquez, los arrieros de la Sierra Norte de Puebla sobresalen entre los arrieros de otras regiones del Totonacapan por ser los que cubren las rutas más amplias de arriería.

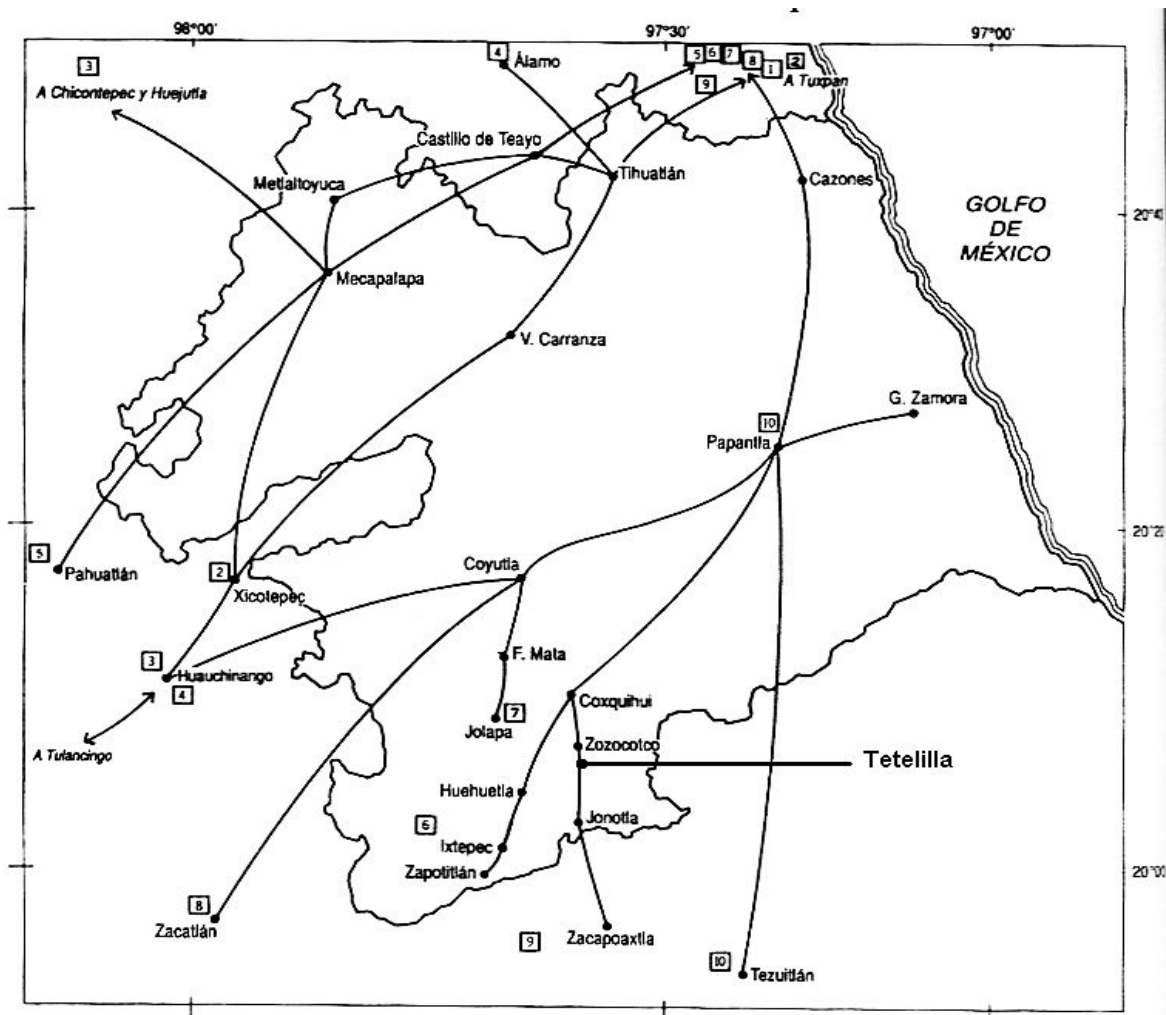
Durante nuestra estancia de trabajo de campo fueron varios los informantes que nos comentaron sobre la importancia que a inicios del siglo XX tuvo la arriería para Tetelilla. Un ejemplo de ello es precisamente La Constancia, la tienda más antigua de Tetelilla que fue fundada en 1927 por el Sr. Enrique Hernández, quien fuera un prestigiado arriero durante más de 50 años. Cómo podrá observarse en los dos mapas siguientes (Mapa 5 y 6), Tetelilla era parte de una ruta específica recorrida por los arrieros, la cual provenía desde Zacapoaxtla, pasaba por Nauzontla, Jonotla, llegaba a Tetelilla y de ahí partía hacia Reyes de Vallarta, para luego ir hacia Zozocolco de Hidalgo, Coxquihui, Comalteco, Espinal, y llegar finalmente a Papantla. También es importante observar que Tetelilla, si bien se encontraba bajo la influencia directa del centro económico rector de Zacapoaxtla, por su ubicación mantenía también relaciones con otros tres centros rectores, Teziutlán, Papantla, y en menor medida Tuxpan. Otro dato que es importante anotar es que por Tetelilla cruzaba el camino real a Cuetzalán, que era, y aún ahora sigue siendo aunque no con la misma importancia, un centro económico prestigiado.

Mapa 5. Circuitos Comerciales del Totonacapan 1920 - 1940.



Fuente: Emilia Velázquez Hernández. *Cuando los arrieros perdieron sus caminos*. México, El Colegio de Michoacán, 2005. p. 61

Mapa 6. Rutas de Arriería en el Totonacapan.



RUTAS

1. Tulancingo-Huauchinango-Xicolepec de Juárez-Coyutla-Papantla-Tuxpan.
2. Xicolepec-Venustiano Carranza-Tihuatlan-Tuxpan.
3. Huauchinango-Xicolepec-Mecalapa-Chicontepec-Huejutla-Ixhuatlan de Madero.
4. Huauchinango-Xicolepec-Mecalapa-Metaltoyuca-Tihuatlan-Álamo.
5. Pahuatlan-Mecalapa-Castillo de Teayo.-Tuxpan.
6. Zapotitan-Ixtepec-Huehuetla-Coxquihui-Entabladero-Papantla- G. Zamora-Tuxpan.
7. Jopala-Filomeno Mata-Coyutla-Entabladero-Papantla-Tuxpan.
8. Zacatlán-Coyutla-Papantla-Tuxpan.
9. Zacapoaxtla-Jonotla-Zozolco-Coxquihui-Comatelco-Espinal-Papantla-Tuxpan.
10. Tezuitán-Tlapacoya-Sn. José Acateno-Pueblillo-Paso del Correo-Papantla.

Fuente: Emilia Velázquez Hernández. *Cuando los arrieros perdieron sus caminos*. México, El Colegio de Michoacán, 2005. p. 61

Los arrieros transportan desde el interior de las diferentes zonas que conforman el Totonacapan, hacia los centros rectores, los productos que en aquéllas se producen: frutas, café, huevo, hierbas medicinales, manteca, chilpotle, chiltepin, pipián, ajonjolí, hule en leche, hule en garra, tabaco y vainilla. Estos mismos arrieros se abastecen en los centros comerciales rectores de productos manufacturados provenientes de la industria nacional, tales como harina, azúcar refinada, jabón, telas, mismos que introducen a los poblados del interior del Totonacapan. Algunos de estos poblados fungen como plazas comerciales intermedias o secundarias, en ellas se concentra la producción de una determinada zona, a la vez que se encuentran tiendas que son surtidas por los arrieros con los productos nacionales antes mencionados. De esta manera podríamos decir que, la acumulación de capital, en la sierra comenzó a partir del comercio y no precisamente del despojo como sucedió por ejemplo, en la bocasierra o en el valle de México, siendo así como surgieron varios de los caciques y adinerados que tuvieron amplia presencia política en Tetelilla y que hoy por hoy, algunos de ellos, todavía mantienen, tal es el caso del Sr. Amancio Hernández, hijo del Sr. Enrique Hernández, quien fue presidente auxiliar del año 2000 al 2003 y a cuya esposa entrevistamos para la realización de esta investigación.

Finalmente, hay que comentar, que en la medida en que van construyéndose carreteras y caminos de terracería, los arrieros van vendiendo sus hatajos de mulas o se van replegando hacia las zonas que sólo están comunicadas por caminos de herradura. No obstante, será hasta finales de los años 60's del siglo XX que comiencen a abrirse los primeros caminos de terracería en la Sierra Norte de Puebla, por lo que la actividad de los arrieros se mantuvo vigente hasta esos años.

La Sierra Norte de Puebla 1940 - 1970. De la caña de azúcar al café.⁴³ Durante este período no hay grandes cambios. La producción sigue siendo para autoconsumo pues se sigue sembrando maíz, frijol, chile, legumbres, café y caña de azúcar. Sin embargo, a finales de esta época empieza a decaer la importancia del cultivo de caña

43 Ibid. p. 89-93

de azúcar que entonces era el principal producto comercial. Lo cual sucedió, a nivel local, -a decir de Emilia Velázquez- por el cambio en el patrón de consumo que sustituye el uso de piloncillo o panela por el del azúcar refinada, sin embargo, es claro que ésta no fue la única causa pues el cambio se promovió desde los centros rectores, Zacapoaxtla, hacia las localidades del interior de la sierra en virtud de que el café comienza a ser un producto más rentable, por lo cual su cultivo va sustituyendo al de la caña de azúcar, de tal manera que la superficie sembrada de café aumenta en pocos años, aunque no por ello deja de ser un cultivo de menor importancia que el maíz, dado que este último es la base de la alimentación de la población.

El Sr. Fidencio Labastida, de 82 años, trilingüe, comentó en entrevista que hace más de 40 años (en los años 50's, 60's del siglo XX), junto a su familia, cultivaba amplias extensiones con caña de azúcar, actividad que dejó de realizar hasta apenas hace unos 6 años. Siendo dos las variedades que sembraba, la caña negra y la caña criolla, esta última, la mejor para cultivar, a decir de él mismo. También comentó que habiendo elaborado la panela, la llevaba a vender a Zacapoaxtla o a Papantla.

Durante esta época, que va de 1940 a 1970, la producción agrícola de los campesinos de la Sierra Norte de Puebla se dirige tanto al autoconsumo como al mercado. A este último concurren a vender café, caña de azúcar, panela, así como chile, legumbres, tubérculos y frutos, mientras que el café se vende a los acaparadores locales, los cuales lo compran a precios muy bajos. Un testimonio recogido por Emilia Velázquez habla de que entonces sembrar café no era negocio, porque los acaparadores eran los únicos que podían llevar el producto hasta los centros rectores. No obstante, como veremos más adelante, debido a la intervención estatal por medio de INMECAFE, el café pronto se convirtió en el producto número uno de la región.

La Sierra Norte de Puebla 1970 - 1990. Café y carreteras.⁴⁴ Durante este período hay cambios importantes en la Sierra Norte de Puebla, tanto en relación a los cultivos como al uso de suelo. En cuanto a los cultivos, se abandona casi totalmente el cultivo de la caña de azúcar iniciado en el período anterior; disminuye la superficie destinada a la siembra de maíz; y aumenta considerablemente la extensión con plantaciones de café. En cuanto al uso de suelo, se observa un aumento importante en la ganadería bovina de carácter extensivo. Además, es importante mencionar la construcción de carreteras, lo cual ha sido un factor muy importante para el cambio social.

En 1959 se crea el INMECAFE (Instituto Mexicano del Café), organismo paraestatal encargado del financiamiento, beneficiado y comercialización del café, así como de la investigación y desarrollo de tecnología para producir maquinaria industrial, e incluso organizar a los productores a los que se les asesora en el cultivo del café. En 1973 INMECAFE crea las Unidades Económicas de Producción y Comercialización (UPEC), con la finalidad de acopiar mayores cantidades de grano de café. En la Sierra Norte de Puebla, Zacapoaxtla y Cuetzalán serán los dos principales centros de acopio, sin embargo, ante las dificultades que productores de localidades lejanas padecen para llevar su producto, el INMECAFE pronto comienza abrir centros de recepción en varias cabeceras municipales, y aún en poblados menores del interior de la sierra. A decir de varios informantes en Tetelilla se estableció uno de estos centros receptores. En este sentido, el incremento notable en la comercialización del producto por parte del INMECAFE, y el otorgamiento de créditos en forma de anticipos a cuenta de cosecha, propicia el crecimiento de la extensión destinada al cultivo de este grano. Para darse una idea del crecimiento en el cultivo de café basta considerar que de las 217, 000 hectáreas que había en el ciclo 1949/1950, se pasó a 356,254 hectáreas en el ciclo 1973/1974, y a 497,456 hectáreas en el ciclo 1986/1987. Los campesinos, minfundistas en su mayoría, entregan al INMECAFE su cosecha en diversas formas, según la urgencia que tengan de obtener dinero en efectivo y de sus posibilidades para efectuar algunas fases del procesamiento. Si los productores no

44 Ibid. p. 109-124

pueden despulpar, o aún más, lavar y secar el café, entonces lo venden en "cereza", es decir, tal como lo cortan, que es la forma por la que se paga en menor precio.

Un hecho importante respecto a la comercialización del café es la pérdida del monopolio del comercio que de él tenían los comerciantes mestizos asentados en las cabeceras municipales y centros receptores, lo cual se debió, como lo hemos dicho antes, a la expansión de las operaciones del INMECAFE, pero también por el surgimiento de cooperativas de producción y comercialización, es el caso de la Cooperativa Agropecuaria Regional "Tosepan Titaniske" (CARTT), cuya sede principal es hasta la fecha Cuetzalán y que a decir, de uno de nuestros informantes, el Sr. Vicente Millan, cuenta con alrededor de 4000 miembros pertenecientes a distintas localidades que se encuentran a su alrededor, entre ellas Tetelilla. Al respecto, también comenta que la cooperativa cumple la finalidad de ayudar para la nivelación de los precios del café en la región, así como de ayudar a los productores a escapar de las desventajosas condiciones comerciales que imponen los acaparadores. Por otro lado, también comentó que la cooperativa se encarga de comercializar la pimienta gorda, producto que había sido cultivado de tiempo atrás pero que fue hasta la década de los ochenta que obtuvo una importancia comercial, incluso nos dice que de las 100 toneladas que año con año se acopian, en su mayoría éstas se venden a Estados Unidos y a Japón. Esto último es importante porque fue precisamente a partir del café y la pimienta, que la Sierra se ligó desde la década de los 70's al mercado internacional. La Sierra se convierte en proveedora de productos para el mercado internacional, en tanto que con el mercado nacional se vincula básicamente como consumidora de granos básicos y artículos industriales.

Por supuesto, esa relación no hubiera podido ser establecida sin la introducción de carreteras. Actualmente hay al menos tres carreteras principales que comunican la Sierra Norte de Puebla. La primera va de Zacapoaxtla al cruceo Equimita y de ahí, por el noreste, hacia Cuetzalán (carretera de asfalto). De Cuetzalan parte un camino de terracería que comunica a Cuetzalán con Tecuantepec, y a ésta con la carretera a Espinal y Papantla. La segunda va también de Zacapoaxtla al cruceo Equimita, y de

ahí, por el noroeste, hacia Tetelilla, que es la última población antes de cruzar hacia Veracruz. De Tetelilla va un camino de terracería con rumbo a Cuetzalán, además de una carretera de asfalto rumbo a Zozocolco de Guerrero donde existe un cruce, de un lado se sigue hacia Huehuetla, de otro lado se va hacia Zozocolco de Hidalgo y de ahí hasta Papantla (aprox. 2 horas). La tercer carretera, también llamada interserrana es la que corre de Zacatlán hasta Zapotitlán, donde hay un cruce, por el noreste se va hacia Ixtepec, por el este hacia Zoquiapan (aunque un poco atrás hay también una desviación hacia Huahuaxtla para ir rumbo a Zacapoaxtla), localidad que se encuentra a media hora de Tetelilla, por la carretera que va de Equimita a Tetelilla. Todas ellas se construyeron a principios de los años setenta y se mantuvieron como caminos de terracería hasta después de 1990. A decir de Emilia Velázquez, la construcción tardía y lenta de estas carreteras se debió a la oposición férrea de poderosos grupos de comerciantes que controlaban el mercado regional y que se oponían a que entraran nuevos intermediarios o que comerciantes locales adquirieran mayor poderío económico⁴⁵. Al respecto el Sr. Toribio Cabrera, quien durante muchos años encabezó el comité por la construcción de la carretera, y es jefe de una importante familia ganadera de Tetelilla, comentó que tuvo que realizar constantes idas y venidas a ciudades como Zacapoaxtla y Puebla para gestionar la construcción de la carretera que va de Zacapoaxtla a Tetelilla y a Huehuetla, y su posterior pavimentación, ante las negativas burocráticas de las autoridades en turno. Carretera, que como hemos dicho, hizo posible el establecimiento de relaciones de intercambio más rápidas entre la sierra y los centros rectores.

A la larga, sin embargo, esta vinculación resultó dañina para los campesinos productores de café de la Sierra Norte de Puebla. Todo sucedió a partir de 1989, año en que dejó de operar el Acuerdo Internacional del Café (AIC) que había nacido en 1962 de la mano de países productores y consumidores. Su objetivo era estabilizar los precios y asegurar un aprovisionamiento regular del café, gracias a un sistema de contingentes de exportación y precios mínimos y máximos concertados. Sin embargo,

45 Ibid p. 21

en 1989 Estados Unidos de América abandonó el AIC y más adelante Colombia y Brasil se negaron a aceptar el aumento de cuotas a pequeños productores. Si bien dicho acuerdo sigue vigente a partir de entonces el precio del café se regula por los cambios en la oferta y la demanda. De esta manera, si en 1989 el precio de café rondaba entre los 120 y 140 dólares por saco de 60kg, para 1992 ese mismo saco valía 50 dólares; y en el 2003, 40 dólares⁴⁶. Sabiendo de lo anterior, aunado a que es en esta región nororiental de la Sierra Norte de Puebla, en la que se localiza Tetelilla, donde se produce actualmente más del 50% de la producción total de café en Puebla, y que la mayoría de los campesinos que lo siembran son pequeños productores que cultivan extensiones no mayores a 3 ha. es que es posible tomar conciencia de las dimensiones de la crisis económica que de 1989 a la fecha se ha afrontado en la Sierra Norte de Puebla.

Dicha crisis se ha manifestado de diferentes maneras. Apuntaremos ahora dos. A inicios del año 2000 Tetelilla vivió prácticamente una revuelta por parte de un amplio sector de jóvenes que para afrontar la crisis económica se vieron en la necesidad de salir a buscar oportunidades de trabajo. Estos mismo jóvenes regresaban a Tetelilla 'nutridos' con ideas y prácticas distintas, además de dinero, por lo que comenzaron a cuestionar ampliamente algunos aspectos tradicionales de la sociedad tetelillana. Entonces las peleas entre 'pandillas', y las muertes por ello, se volvieron cotidianas e incluso llegaron al grado de enfrentarse con la policía municipal, y hasta quemaron una patrulla, durante la realización de un baile en el centro de Tetelilla. Este conflicto se mantuvo latente hasta que en el 2004, un grupo de mameyeros, de los que hablaremos en el apartado siguiente, tuvieron a bien iniciar una nueva mayordomía en honor a la Virgen de Juquila, que incluye una peregrinación a su santuario y fiestas durante cuatro días, lo cual la hace la segunda mayordomía más importante, después de la mayordomía dedicada al santo patrono de Tetelilla, San Andrés Apóstol.

La otra manifestación de la crisis se vivió en un ámbito ecológico, aunque tuvo

46 Ryvadeneira, José Ignacio et al.: El comercio local del café a raíz de su crisis en la Sierra Norte de Puebla, *Revista Mexicana de Agronegocios*, Universidad Autónoma de la Laguna, enero-junio 2006 p. 5

controvertidas consecuencias económicas. Resulta que el INMECAFE había promovido ampliamente el monocultivo del café. Tras desatarse la crisis del café en 1989, según nos comentaron distintos informantes, varios campesinos vendieron sus terrenos de cafetales a un bajo precio, o los desmontaron para sembrar maíz o introducir ganado. Los que vendieron se quedaron sin tierras. Los que sembraron maíz pronto acabaron con la tierra. Mientras que los que introdujeron ganado expandieron los potreros por doquier. Sin embargo, muchos otros campesinos, comenzaron a sembrar entre los cafetales, mamey, naranja, plátano, más árboles de pimienta gorda y otros árboles, que son productos que más tarde fueron base para la actividad comercial desarrollada por los llamados mameyerros.

La Sierra Norte de Puebla. Tetelilla. Los mameyerros. 1990 – 2010.⁴⁷ En Tetelilla se conocen distintas variedades de zapotes, el zapote negro (*Diospyros digyna*), el zapote amante, el chicozapote o zapote amarillo (*Pouteria campechiana*), y particularmente el zapote mamey (*Pouteria sapota*), que es la más cultivada. El mamey, como se conoce al zapote mamey, es un árbol que crece en alturas que van hasta los 600 msnm en climas selváticos o tropicales. En Tetelilla el cultivo (entendido como reproducción asistida por medio de técnicas de siembra) se ha procurado desde por lo menos 40 años, fecha en que comenzó a comercializarse haciendo uso de carreteras, sin embargo, incluso desde antes el mamey ya era comerciado por los arrieros de la localidad, aunque por supuesto no con la intensidad, cantidad y constancia, con que hoy se realiza.

Antes de 1989, algunos campesinos de la localidad, y particularmente, la Cooperativa Agropecuaria Regional "Tosepan Titaniske" (CARTT), alrededor de 1984, había intentado comercializar el mamey, como hacían y hacen con el café y la pimienta, sin embargo, esto no funcionó por la principal razón de que el mamey se madura rápidamente y se echa a perder, además había difíciles condiciones de

47 Hozumi Takuo: Los mameyerros de Tetelilla, Sierra Norte de Puebla. En: Ramírez Valverde Benito y Héctor Bernal Mendoza (coordinadores). *Investigación multidisciplinaria en la Sierra Norte de Puebla*. México, Puebla, Colegio de Posgraduados Puebla / UIEP, 2009. p. 295-329.

transporte y no siempre encontraban buenos precios para venderlo en los grandes mercados, por lo que la ganancia era mínima. Estas primeras experiencias de comercialización de mamey se derivaron, como lo hemos dicho en el apartado anterior, de la construcción de carreteras, lo que promovió una intensificación de las actividades comerciales de la región.

A decir de Takuo Hozumi, el autor que venimos siguiendo para este apartado, y que realizó en 2006 una investigación sobre los mameyeros de Tetelilla, el término *mameyero* puede tener distintos significados, dado los distintos actores que existen relacionados con el mamey. Así, mameyero puede ser quien es dueño de los árboles, pero también los cosecheros y los comerciantes. No obstante en sentido estricto, según el significado que la propios pobladores de Tetelilla dan a la palabra, mameyeros son aquellos *quienes se dedican a la comercialización de la fruta de mamey al menudeo saliendo hasta las grandes ciudades del centro del país*.⁴⁸ Al mismo tiempo, entre las personas dedicadas a la comercialización del mamey, encontramos dos grupos, aquellos que combinan su actividad de mameyero con otras actividades, como la producción de maíz para autoconsumo y la producción agrícola de pimienta y café. El segundo grupo se dedica solamente al comercio del mamey. A su vez, dentro del segundo grupo encontramos ciertas *categorías* de mameyeros: los patrones -quienes utilizan ayudantes para desarrollar la venta de mamey al menudeo-, los ayudantes y los independientes, que realizan todo el proceso de compra-venta ellos mismos y trabajan por su cuenta. Quienes integran el primer grupo y los que son patrones dentro del segundo grupo, en esta investigación los hemos agrupado dentro del sector al que hemos llamado pequeños campesinos comerciantes. Es decir, campesinos que bajo un espíritu empresarial realizan actividades comerciales con productos que en parte ellos también siembran y que obtienen ingresos con los cuales se ve aumentada su capacidad adquisitiva (tienen camionetas, compran terrenos, construyen casas, tienen tiendas de abarrotes) y modificado su estilo de vida. A decir de Takuo Hozumi, estas personas promedian una edad de entre 35 a 45 años de

48 Ibid. p. 301

edad, y fueron pioneros en la comercialización del mamey. En el lado contrario, dentro del segundo grupo, particularmente aquellos que son trabajadores (cosecheros o vendedores), su edad oscila entre 15 y 40 años de edad; muchos de ellos no tienen propiedad sobre la tierra, o la tienen mínima (menos de una hectárea). En este sentido, una de las razones por la que especialmente los jóvenes se han estado incorporando a la práctica de esta actividad es que obtienen ingresos mayores a los que cualquier trabajador ganaría empleándose en Tetelilla (\$60 a \$80 pesos al día), si bien, por su puesto no obtienen las ganancias de los patrones, la cuales según Takuo Hozumi rondan los 15 mil pesos al mes, mientras que las de los trabajadores sería de alrededor de 3200 pesos en el mismo lapso de tiempo.

La manera de trabajar la comercialización del mamey es la siguiente. En primer lugar se compran los frutos a quienes los siembran, lo cual realizan no solamente en Tetelilla sino en distintas localidades de la región (en un aproximado, en plena temporada, Takuo Hozumi calcula que se recolectan alrededor de 25 toneladas por semana). Entonces los mameyeros salen en sus camionetas o en autobús, llevando el mamey y vendiéndolo como vendedores ambulantes, sean en esquinas con sus camionetas o en carretillas en los tianguis. Algunos jóvenes mameyeros comentan que salen a venderlo no sólo a la ciudad de México o Puebla, sino también a Tlaxcala, Morelos, Veracruz, Tamaulipas, Michoacán y Querétaro.

No vamos a entrar al tema de la identidad de los jóvenes mameyeros, el cual es un tema que Takuo Hozumi trata de una manera por demás interesante y propositiva, no obstante quisiéramos no dejar de mencionar que ha sido debido al éxito económico de esta actividad lo que ha atraído a muchos jóvenes para integrarse a su realización, que implica salir de Tetelilla y vivir en distintas ciudades, en ocasiones por más de seis meses, lo que ha producido que estos jóvenes *absorban* la moda del vestir, e incluso del hablar, que se vive en las ciudades a donde ellos llegan a trabajar. Pero no solamente pues como es sabido, y comentado por los propios pobladores de Tetelilla, estos jóvenes también modifican sus conductas por lo cual comienzan a consumir alcohol, drogas, al mismo tiempo que incorporan nuevos valores, ritmos de vida, y por

supuesto, como lo veremos más adelante, también cambian sus hábitos alimentarios. Estos cambios de conducta, algunos de los cuales, no podríamos dejar de decir, resultan nocivos para la convivencia comunitaria, han traído como consecuencia que se tenga una percepción negativa de los mameyeros, aunque no así de la actividad que realizan, tal como lo afirma uno de los entrevistados de Takuo Hozumi, quien considera que *Tetelilla se levantó gracias a los mameyeros*.

Recapitulación. Impacto de los cambios regionales en la sociedad tetelillana

Con la anterior reconstrucción hemos querido mostrar las relaciones de intercambio que han estructurado la región Sierra Norte de Puebla del Totonacapan, a la que pertenece Tetelilla. En esa reconstrucción también hemos querido recalcar que Tetelilla, ahora y desde hace varios siglos, ha sido una localidad frontera⁴⁹ y que ello la define en su ser ampliamente. De igual manera, también hemos querido dar cuenta de los procesos que han influido en la conformación de su estructura social, puesto que ha sido en un modelo hipotético de ella, en lo que nos hemos basado para establecer una muestra a partir de la cual intentar aproximarnos al sistema alimentario de Tetelilla. De esta manera podríamos concluir:

a) Que los ricos ganaderos han realizado esta actividad desde por lo menos 50 años; que varios de los actuales comerciantes adinerados son herederos de una actividad familiar, tan importante como fue la arriería, la cual comunicó la sierra con todo el país desde inicios del siglo XX, o incluso desde antes, y hasta pasada la mitad del siglo XX.

b) Que muchos de los que actualmente siguen siendo campesinos, lo han sido por ser este su principal modo de producción de medios de vida, pero que sin embargo, ante el deterioro ambiental y la baja productividad de la tierra, la pobreza los amenaza, no solamente físicamente, sino también en su cultura, lo que los ha

49 Vid supra. Cap. 2 p. 32-36

obligado a salir en busca de oportunidades de trabajo, no obstante lo cual la migración no es un fenómeno masivo.

c) Que en la búsqueda de oportunidades de trabajo, un sector de la población tetelillana, que consideramos emprendedor-capitalista, se ha establecido como un sector económicamente intermedio que ha dado pauta a la circulación de dinero y mercancías en Tetelilla.

d) Que aquellos que no han conservado alguna extensión de tierra, que aquí hemos llamado los sin tierra, trabajan de peones o albañiles, mientras que otros se han convertido en comerciantes ambulantes -al estilo de los pequeños campesinos comerciantes, pero sin tener propiedad de la tierra que los respalde. Estos últimos son un sector que comienza a expandirse ante la crisis del campo mexicano, y del Estado-Nación, y que por otro lado, derivado de su actividad, han adoptado un estilo mixto de vida, en el que se conservan algunas pautas de la vida tradicional campesina, pero también han ganado presencia, otras pautas de vida que han adoptado en sus andanzas por el país.

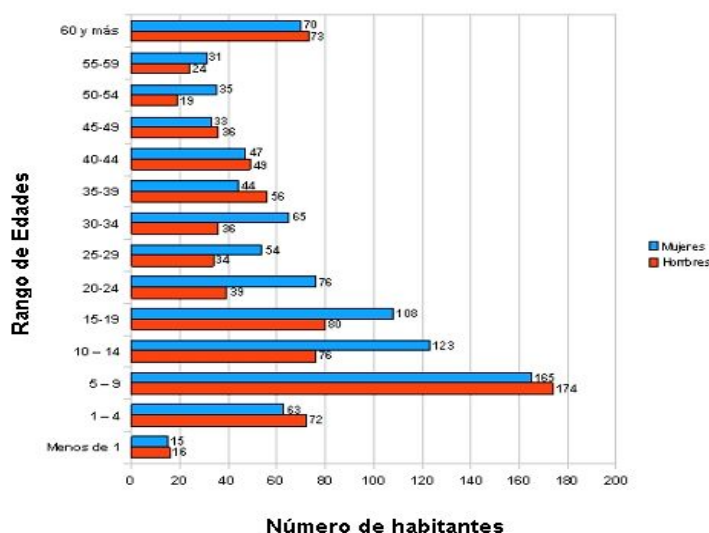
d) Contexto socioeconómico y político.

Población: La localidad de Tetelilla es actualmente un asentamiento compacto, no obstante aún quedan rastros de las huertas familiares que durante años la caracterizaron como un asentamiento semi-compacto. Tetelilla está conformada por un núcleo poblacional principal, dos barrios y una colonia. Los barrios fueron fundados aproximadamente hace 60 años y llevan por nombre El Cuamaytal y La Tejería. La colonia se llama El Mirador y su fundación se remonta a un par de años. Al centro de la localidad se encuentra la presidencia auxiliar, el mercado, el auditorio, las canchas de básquetbol, el centro de salud y la iglesia. Sobre la calle principal, Cuauhtémoc, también se encuentran las escuelas, primaria, secundaria y kinder⁵⁰.

50 Ver anexo 2. Mapa urbano de la localidad.

Actualmente Tetelilla es un pueblo en crecimiento dada la gran población joven mayoritariamente femenina que tiene. De los 1713 habitantes que tenía en 2008, al menos 1206 tenían menos de 35 años, es decir, el 70.4%. 339 tenían entre 5 y 9 años, es decir, el 19.79%; y solamente 507, tenían más de 35 años, es decir, el 29.6%. Por otro lado, de los 1713 habitantes, el 54.23% son mujeres, es decir, un aproximado de 929, mientras que el 45.76% son hombres, es decir, aproximadamente 784. De los mismos 784 hombres, 527 tienen una edad menor de 35 años, mientras que 669 mujeres tienen menos de 35 años. Otro dato que apunta a afirmar que en los próximos años Tetelilla seguirá siendo una localidad en crecimiento es que hay más mujeres, 347, en edad reproductiva (entre 15 y 40 años) que hombres, 245, dentro de ese mismo rango de edad, pese a que en los hombres la edad reproductiva se inicia hasta los 18 años y no a los 15 como las mujeres, lo anterior se confirma si tomamos en cuenta que, a decir del agente auxiliar encargado del juzgado civil, los hombres se casan entre los 18 y los 20 años, mientras que las mujeres se casan entre los 15 y los 18 años.

Tabla 5. Población por rango de edad y sexo.



Total Mujeres: 929
Total Hombres: 784
Total habitantes: 1713

Fuente: Centro de Salud, SSA. Tetelilla de Miguel Islas

En cuanto a su composición étnica habría que mencionar que la población de Tetelilla históricamente se compuso por nahuas y totonacas que habitan la región desde hace varios siglos. Sin embargo, como lo mencionamos en el apartado anterior dedicado a la aproximación histórica, tanto en su fundación como en el siglo XIX, hacia Tetelilla migraron familias provenientes de Tetela (hoy de Ocampo) las cuales no reconocen un origen indígena, sino más bien español, o en todo caso, mestizo. En este sentido, como más adelante lo haremos notar, debido a que ha sido práctica común los matrimonios entre familias de distinto origen étnico, no existe actualmente una marcada diferenciación entre ambas etnias, más aún porque particularmente los jóvenes, que son mayoría poblacional han dejado de utilizar el náhuatl y el totonaca para comunicarse en su vida diaria para dar paso al español como lengua franca. No obstante, como menciona el Sr. Leonel Velázquez, presidente de la Agencia Auxiliar, *en Tetelilla, somos trilingües, y unos hasta un poco de inglés hablamos.*

Al mismo tiempo, según datos del registro civil recabados por el Centro de Salud en Tetelilla nacen aproximadamente 68 niños cada año, por lo que la tasa de natalidad para 2008 fue de aproximadamente el 3.9%; sin embargo es posible observar en la tabla siguiente que esta tasa no se ha mantenido constante dado que en algunos años ha habido más nacimientos que en otros. De ahí que según estimaciones del médico del centro de salud, es posible que en menos de 5 años se alcance una cifra poblacional de 2000 personas.

Tabla 6. Natalidad 2000-2009

Año	Masculino	Femenino	Total
2000	33	32	65
2001	17	17	34
2002	38	47	85
2003	35	31	66
2004	26	36	62
2005	32	30	62
2006	23	24	47
2007	32	32	64
2008	33	28	61
2009	33	47	80
Total	302	324	626

Fuente: Centro de Salud, SSA. Tetelilla de Miguel Islas

En sentido opuesto, encontramos que del año 2005 a 2009 se han muerto unas 69 personas (un promedio de 13.8 al año) la mayoría de los cuales rebasaban los 50 años de edad, siendo las principales causas de muerte las siguientes: insuficiencia cardíaca, infartos agudos, cirrosis hepática, enfermedades vasculares cerebrales, ahogados, hipertensión arterial y enfermedades renales.

Tabla 7a. Mortalidad 2005-2009

Año	Masculino	Femenino	Total
2005	11	4	15
2006	13	5	18
2007	6	4	10
2008	7	4	11
2009	8	7	15
Total	45	24	69

Fuente: Centro de Salud. SSA. Tetelilla de Miguel Islas

Tabla 7b. Mortalidad 2009.

Edad	Sexo	Causa de muerte
60	M	Esofagitis crónica activa
34 SDG	F	Anoxia intrauterina
78	M	Coma hiperglucémico hiperosmolar
81	F	Paro cardiopulmonar
73	M	Paro cardiopulmonar
42	F	Falla orgánica múltiple
67	M	Hernia inguinal izquierda encarcelada
30 SDG	M	Asfixia in útero
94	F	Insuficiencia cardíaca
2	F	Choque séptico
61	M	Insuficiencia cardíaca congestiva
48	M	Encefalopatía hepática
79	F	Infarto agudo al miocardio
14 días	M	Causas naturales
91	F	Paro cardiopulmonar

Migración: En cuanto a migración ésta se da principalmente hacia ciudades como Zacapoaxtla, Puebla y Cd. de México. Siendo una minoría la que migra hacia Estados Unidos de América. Según estimaciones del médico a cargo del centro de salud, fundadas en los censos poblacionales y de salud que realizó en 2008, el número de migrantes puede alcanzar hasta 250 personas, aunque suponemos que han de ser más. Sin embargo, a decir de varias personas que han migrado a los E.U. y que han regresado, ninguno se ha quedado a vivir allá, es decir, van a trabajar sólo por un breve periodo, lo que los convierte en migrantes temporales, lo mismo que a aquellos que acuden a la cosecha de uva a Sonora, o los albañiles que salen a las ciudades para trabajar en grandes obras. Sobre este último caso, varios informantes, la mayoría de ellos albañiles de profesión, comentaron que salieron de Tetelilla a la edad de 12 años (hoy tienen 31 años aprox.) a trabajar en constructoras en diversos lugares del país, pero que al llegar a cierta edad, alrededor de los 25 años, decidieron regresar a su localidad para contraer matrimonio y tener hijos. Otro caso también interesante es el de los mameyeros, los cuales salen a vender sus productos por grandes periodos de tiempo, pero que mantienen su residencia en Tetelilla, lugar en el que viven sus familias, y su historia.

En este sentido, en primer lugar, dejar asentado que Tetelilla no vive actualmente de las remesas (envíos de dinero desde el extranjero) como sí sucede con otras localidades cercanas del estado de Veracruz; y en segundo lugar, que la migración temporal es un fenómeno que toma cada vez mayor fuerza.

* * *

Economía: La estructura social es un complejo de relaciones entre individuos, series, grupos, clases y comunidades al interior de una población o de una sociedad. Para desentramar ese complejo de relaciones que se encuentra semioculto bajo otra compleja red de relaciones de parentesco, sanguíneo y ritual, tenemos que observar en primer lugar los distintos tipos de trabajo que se practican en Tetelilla, así como, las distintas formas de la propiedad.

Los tipos de trabajo que encontramos en Tetelilla son:

El *trabajo libre no-asalariado*, es decir, aquel que realiza un individuo con el fin de solventar las necesidades de su vida cotidiana y/o las de su familia, que puede ir desde barrer, cocinar, construir, sembrar, etc. Trabajo libre no-asalariado, base del autosustento, que sin embargo, sería insuficiente para mantener a una familia.

El *trabajo libre asalariado*, es decir, la persona que se emplea en servicios, como puede ser el magisterio, albañiles, peones, vaqueros, comerciantes y otros.

El *trabajo colectivo comunitario* que en Tetelilla llaman faena y que se realiza por convocatoria de la agencia auxiliar o la iglesia católica y que tiene como fin realizar labores de limpieza del pueblo, del panteón, de la plaza principal, o el arreglo de la iglesia en los días que se va a realizar una ceremonia importante; también para obras públicas que vayan a beneficiar al común de la gente, como un puente u otros. La asistencia a estos llamados de faena son voluntarios, no así la asistencia a faenas que son convocadas por los comités de las escuelas (kinder, primaria, telesecundaria, bachillerato) en los que si no se asiste tiene que pagarse una 'multa' de \$100 pesos o enviar un peón para que cubra la asistencia a la faena. Dicha faena se realiza principalmente para pintar las escuelas, construir salones, o en el caso actual de la primaria, un comedor para los niños. Estas faenas son convocadas por la asamblea de padres de familia y no por la dirección de la escuela.

El *trabajo colectivo 'asalariado'*, que lo distinguimos del anterior en razón de que las faenas que se realizan son parte de las obligaciones que se contraen al ser beneficiario de un programa gubernamental, particularmente hablamos del programa *Oportunidades*, donde las familias inscritas reciben un 'apoyo' para la alimentación y gastos escolares por cada hijo que tengan asistiendo a la primaria o la telesecundaria, a cambio de lo cual están obligadas a asistir a talleres y faenas convocados por el médico del Centro de Salud de la localidad, que se encarga de coordinar el programa y en las cuales se realizan labores de limpieza del Centro de Salud o del pueblo y a las que asisten principalmente mujeres.

El *trabajo colectivo 'recíproco', o mano vuelta*, que es el que se da entre parientes y amigos y que lleva por fin el de ayudar en trabajos que requieren gran cantidad de mano de obra, como pueden ser echar un colado de cemento para construir el techo de una casa, los preparativos para una fiesta (boda, bautismo, quince años, un fallecimiento) y otros. En este caso, y a diferencia de otros lugares en los que ya no se práctica, quien que va a colaborar en el trabajo lleva además un 'presente o limosna' como puede ser bebida o alimentos, mismos que el casero está obligado a regresar cuando se dé el caso que alguien que le ayudó vaya a necesitar colaboración.



Foto: Faena convocada por la agencia auxiliar.

Basándonos en los tipos de trabajo antes mencionados, encontramos que en Tetelilla las actividades productivas económicas son reducidas. En el campo de las actividades primarias encontramos que la agricultura es la actividad más importante, resaltando por supuesto el cultivo de maíz, que es la base de la alimentación, el cual se realiza en dos temporadas al año, aunque también hay que resaltar el cultivo del mamey y de pimienta, que por su comercio hacen fluir dinero hacia Tetelilla. Al respecto también se nos informó que la renta de un cuarto de hectárea por un año varía entre \$300 y \$500 pesos o hasta en \$800 cuando el terreno ha sido

recientemente desmontado.

La ganadería, es otra actividad socialmente importante si bien está restringida a un pequeño sector de la población. Sin embargo, a decir del Secretario de la Asociación Ganadera local⁵¹, de reciente formación (2009), en Tetelilla no hay grandes fincas ganaderas como sí las hay en otros poblados cercanos como en San Antonio Rayón o Reyes de Vallarta donde hay familias que llegan a tener hasta más de 100 cabezas de ganado. El secretario de dicha Asociación comenta que el requisito mínimo para ingresar a la organización ganadera, que actualmente agrupa a 75 ganaderos pertenecientes a localidades del municipio de Tuzamapán de Galeana, es de 5 cabezas de ganado. La asociación *Ganaderos de Tetelilla* está constituida por 15 personas, aunque están por afiliarse más, según comenta la misma persona. Entre los mayores ganaderos de Tetelilla que fueron mencionados por los informantes consultados están Don Toribio Cabrera con alrededor de 85 cabezas de ganado (a decir de él mismo), Víctor Arteaga con alrededor de 42 cabezas de ganado (a decir de su hijo, del mismo nombre, secretario de la Asociación Ganadera) y Miguel Cano con alrededor de 60 cabezas de ganado. En cuanto a la caza y la pesca, varios informantes comentan que aún se practica, sin embargo, son pocas las familias que complementan su dieta alimenticia con esta actividad. La silvicultura no se practica, aunque a decir de algunas personas, hay talamontes clandestinos que acaban con los bosques de los alrededores de Tetelilla.

En el campo de las actividades secundarias, esto es, algún tipo de industria, sea de extracción o de transformación, en Tetelilla sólo existe la de extracción de arena, aunque se nos comenta que en décadas pasadas cuando el cultivo de caña estaba en auge, había fábricas destiladoras de alcohol y aguardiente. Ahora ya no existen.

Sin duda el sector de servicios, o terciario, ha crecido bastante en los últimos 10 años en Tetelilla, sobre todo a partir de la pavimentación de las carreteras que

⁵¹ Datos proporcionados por el asesor en desarrollo rural del Mpo. de Tuzamapan y también secretario de la Asociación Ganadera, Víctor Arteaga Cabrera.

comunican con Veracruz y Zacapoaxtla. Este sector está enfocado particularmente en las tiendas de abarrotes, pues aunque hay bellezas naturales importantes, éstas no han sido explotadas para el sector turístico. En las tiendas se pueden obtener productos de consumo masivo como los que se pueden conseguir en cualquier tienda de del país, como por ejemplo, frituras, refrescos de marcas locales y nacionales, sal, azúcar, galletas, papel de baño, dulces, jabones, velas, veladoras, enlatados, leche y derivados, chiles, cervezas, licores, cigarros, pan dulce de marca etc. Además en algunas tiendas se venden cosméticos, champú, desodorante, productos de papelería y regalos como libretas, plumas, audífonos y mini radios. Las tiendas llegan a vender plátanos, frijol, cacahuates y pan, mismos que se producen en el pueblo, y que son algunos de los productos más consumidos por la gente. En Tetelilla el tianguis principal se instala los jueves, que es cuando se tienden varios puestos en la galera y calles aledañas del centro de la población; la mayoría de los comerciantes que llegan a vender su producto a Tetelilla son de Zacapoaxtla, de Puebla o de poblados cercanos a esta urbe como Huixcolotla. Estos comerciantes hacen un recorrido por varios pueblos de la región para vender su producto procurando estar en cada poblado los días de plaza. Algunos de los productos que venden en Tetelilla son: ejotes, mango, brócoli, tomate, jitomate, papa, jazmín, lechuga, cebolla, cebolla cambray, calabaza, melón, chile, pepino, papaya, zanahoria, ajo, sandia, manzana, limón, guayaba, coliflor, manzana entre otros. Nos comentan algunos de los comerciantes que vienen a vender a Tetelilla que lo que más se vende es el jitomate, chile y cebolla, etc. También llegan comerciantes a vender ropa, plásticos, utensilios de comida, bisutería como aretes y collares, zapatos y huaraches, y otros. Por último mencionar que si bien hay gente que prefiere ir ella misma a comprar su despensa a Zacapoaxtla en vez de acudir a las tiendas de la localidad, los productos que se pueden comprar en esas mismas tiendas provienen igualmente de Zacapoaxtla, por lo que si equiparamos gastos y precios, no parece existir alguna ventaja en ir hasta Zacapoaxtla o comprar en las tiendas locales, varias de ellas muy bien abastecidas⁵².

52 Cf. Hernández Velázquez Emilia: *Cuando los Arrieros Perdieron sus Caminos. La conformación regional del Totonacapan*, Colegio de Michoacán. 1995. p. 151-152

Desde finales del siglo XIX y la primera mitad del XX una de las principales rutas de comerciantes era el Camino Real que iba desde Papantla hasta Zacapoaxtla, actualmente quedan veredas de este camino en la parte elevada de Tetelilla, el cual era una de las antiguas rutas usadas por los arrieros que por mucho tiempo sirvieron para comunicar a los pueblos de la región. Comenta el señor Toribio Cabrera de setenta y cinco años de edad, Presidente Auxiliar de Tetelilla de 1966 a 1969, además de miembro del comité pro carretera en la década de los setentas, que gracias al trabajo conjunto de los representantes de Huehuetla y de Tetelilla, entre otros pueblos, se presionó para la creación de carreteras y caminos de terracería que son antecedente de los caminos que están actualmente pavimentados. En 1973 se estableció el camino Equimita-Reyes de Vallarta, y en 1976 Tetelilla-Huehuetla. Para el 2005 se pavimentaron estos caminos. El medio de transporte usado actualmente son “las pasajeras” que son camionetas acondicionadas para llevar pasajeros en su parte posterior, éstas son usadas por lo regular para comunicar entre sí a poblados de la zona en distancias relativamente cortas, los camiones conectan urbes con un importante desarrollo comercial, y por ende a poblados que están en su ruta, como pueden ser Huehuetla y Zacapoaxtla. De esta última urbe salen de su paradero camiones y camionetas para Cuetzalán, Zaragoza, Caxhuacán, Tetela, Puebla y la Ciudad de México. Las recientes mejoras en las carreteras han agilizado vías de comercio, en este sentido, un sector de comerciantes que se ha visto beneficiado particularmente por la introducción de carreteras, es el de los mameyerros, que son quienes han hecho fluir dinero y mercancías Tetelilla en los últimos años, como lo hemos visto en el apartado dedicado a las influencias regionales, en el periodo que va de 1990 a 2010.⁵³

* * *

Habiendo establecido los tipos de trabajo que se realizan en Tetelilla, así como las actividades productivas que se llevan a cabo, podemos ahora presentar en hipótesis la posible estructura social que existe en Tetelilla, misma que como hemos

53 Vid infra. p. 60

dicho antes, es producto no sólo de las relaciones sociales internas existentes en Tetelilla, sino también, de las relaciones que se han dado a lo largo del último siglo, particularmente, con el Estado Nación y el sistema capitalista, en general. Además hay que recordar que este modelo de estructura social lo hemos utilizado para considerar a nuestros informantes y con ello tener confianza para hablar con certeza de la cultura alimentaria de los tetelillanos, y en general, de su sistema alimentario.

Tabla 4a. Estructura social de la sociedad tetelillana.

I.- Los adinerados.

- . ganaderos
- . grandes comerciantes (ex arrieros o nuevos comerciantes)

II.- Los emprendedores, pequeños campesinos comerciantes

- . Los pequeños campesinos que comercian café, mamey o pimienta.

III.- Los pequeños campesinos

- . Campesinos
- . Policías, albañiles, peones, vaqueros, tenderos

IV.- Los sin tierra

- . empleados. policías, albañiles, peones, vaqueros,
- . mercaderes (mameyeros)

En general podríamos comentar que los sin tierra son un sector que es posible dividir entre los que se avecindaron en Tetelilla y que proceden de otras localidades de la sierra norte de Puebla, y los que por herencia familiar no tuvieron en propiedad tierra alguna, ya sea porque la hayan vendido o porque en la repartición no les tocó. Los sin tierra son empleados, son albañiles, peones, vaqueros y particularmente mercaderes, esto es 'mameyeros' que se dedican al comercio ambulante de mamey y otras frutas por distintos lugares del país, si bien los 'mameyeros' los hay de dos tipos, los que son trabajadores y los que son dueños del negocio, a éstos los hemos considerado pequeños campesinos comerciantes, mientras que los trabajadores, jóvenes en su mayoría, los hay aquellos que no tienen tierra y otros quienes pertenecen a familias que tienen alguna pequeña extensión de tierra.

El sector, actualmente, todavía más grande de la población tetelillana son los pequeños campesinos. A decir de las autoridades de Tetelilla y de algunas personas entrevistadas en Tetelilla, todos, y con ello se refieren a los pequeños campesinos, que son la mayoría de la población, tienen en propiedad al menos dos hectáreas de tierra, que ellos llaman 'rancho'. Los pequeños campesinos se dedican en mayor o menor medida al cultivo de maíz, café e incluso pimienta o mamey, también los hay aquellos que son albañiles, peones, o tienen pequeñas tiendas de abarrotes. Cabe anotar que obviamente conforme siga creciendo la población, pronto el sector más grande va a ser el de los sin tierra puesto que dos hectáreas no alcanzarán para repartir entre los hijos y menos aún entre los hijos de los hijos.

En cuanto al sector de pequeños campesinos comerciantes, que también podríamos considerar intermediarios por dedicarse a la venta de algunos productos de la región, principalmente mamey, pimienta y café, podríamos decir que éstos no son grandes propietarios, es decir, al igual que los pequeños campesinos *podrían* tener alrededor de 2 hectáreas, aunque más de uno haya tenido posibilidad de adquirir mayor extensión de tierra. En este sentido, si los hemos agrupado en un sector económicamente superior al de los pequeños campesinos es precisamente porque su actividad comercial les ha permitido adquirir algunos bienes materiales, o incluso, para aquellos con una trayectoria comercial de mayor tiempo, poder mandar a sus hijos a estudiar. Sin embargo, como lo apuntaremos en su momento, esa capacidad adquisitiva poco los ha despegado del consumo común de alimentos que tienen los pequeños campesinos, no obstante lo cual podríamos considerarlos como un sector con estilo de vida mixto, y por tanto consumen alimentos que los campesinos en general no consumen. Son, no obstante, un sector emprendedor que ha permitido a Tetelilla tener actualmente un auge económico que pocos pueblos de la región tienen y que dicho sea de paso se ve reflejado en la fiesta a la Virgen de Juquila.

El sector de los adinerados podría considerarse de igual o menor tamaño al de los pequeños campesinos comerciantes, no obstante se diferencian de ellos en propiedad y capacidad adquisitiva. Hay pequeños campesinos que tienen ganado,

incluso hasta 15 o más cabezas de res, sin embargo, los que nosotros consideramos ganaderos tienen más de ese número de cabezas y por supuesto mayor cantidad de tierra. Don Toribio Cabrera, tal vez el mayor ganadero del pueblo, tiene en propiedad casi 90 cabezas de ganado; si una vaca necesita mínimamente media hectárea para vivir, es claro que el señor tiene en propiedad al menos unas 50 hectáreas, sino es que más porque no solamente se dedica a la ganadería y también tiene variedad de árboles frutales. En cuanto a los grandes comerciantes los hay aquellos que han acumulado bienes al calor del éxito en su actividad y no precisamente por herencia como es el caso de otros, que no solamente tienen grandes y surtidas tiendas de abarrotes sino también grandes extensiones de tierra.

* * *

Organización social y política: Tetelilla de M. Islas es un poblado regido por una Junta Auxiliar que es presidida por un presidente y cuatro regidores: de hacienda, obras, educación y política que son elegidos por medio del voto, además hay un regidor auxiliar de salud que es elegido por el presidente y sus regidores, este regidor funciona, entre otras cosas, como enlace entre el centro de salud, la presidencia y los habitantes. Los cargos se ocupan por tres años. En la elección participan los ciudadanos del pueblo que cuenten con credencial de elector, tienen que elegir de entre dos o tres planillas que no están ligadas de manera oficial a algún partido político, aunque la gente conoce las inclinaciones políticas de los candidatos. El primero de abril se registran las planillas que serán votadas, en este mes se realizan las elecciones y la toma de posesión se realiza en día quince de mayo. El actual presidente Leonel Velázquez, de treinta y cuatro años, nos informa que su periodo comenzó en el 2008 y concluirá en el 2011, explica además que la presidencia auxiliar se encarga entre otras cosas de atender delitos menores, como desorden en la vía pública, que suelen ser provocados por personas en estado de ebriedad, aunque también se dan asesinatos por problemas entre familias; cabe mencionar que el presidente de la junta auxiliar es al mismo tiempo Juez Menor de lo Civil. El apoyo económico para esta Junta Auxiliar es aportado por el municipio de manera mensual,

y sirve para la manutención y el pago de nómina, pero aclara que ni él como presidente ni sus regidores reciben sueldo; el monto de dicho apoyo ronda los 30 mil pesos.

En el curso de la investigación nos percatamos que el puesto de presidente de la junta auxiliar y de regidor, no es usado como trampolín político pues no ha habido, por lo menos en la historia reciente del poblado, un presidente auxiliar que haya llegado a presidente municipal. El puesto de presidente auxiliar más bien genera respeto y prestigio social. Y a pesar de que en su elección no hay la presencia de algún partido político nacional o local de manera oficial, es común que esta elección sea un reflejo de la elección municipal, en otras palabras, si en Tuzamapan gana la presidencia municipal el partido X, en Tetelilla es casi seguro que gane la planilla que propone la gente vinculada a este partido, porque numéricamente es la localidad con más habitantes dentro del municipio, e incluso cuenta con más habitantes que Tuzamapan, que es la localidad municipal.

En las elecciones municipales realizadas en el 2008, ganó el Partido Revolucionario Institucional que es el que históricamente ha dominado la región, aunque en Tuzamapan ya ha habido alternancia (PAN 2005-2008). La administración pasada fue del Partido Acción Nacional; en las últimas elecciones el PRI ganó a Acción Nacional por sólo diecisiete votos. Esta diferencia no tan abultada provocó algunas voces de fraude entre seguidores de este último partido pero no hubo ninguna impugnación oficial. En este sentido, también mencionar que en las pasadas elecciones de julio de 2010, fue el PAN quien se volvió alzar con el triunfo, con una diferencia de 34 votos y si bien, ha vuelto haber impugnaciones, estas parece ser que no prosperarán puesto que la gubernatura la ha ganado el mismo partido.

Nuestros meses de estancia en el poblado coincidieron con las elecciones intermedias en las que se eligió diputado Federal, gracias a esto pudimos percatarnos de las tendencias electorales de la población; el día 5 de julio de 2009 se colocó a las siete de la mañana la única casilla para la elección en el centro de la población y

desde temprano se juntaron ciudadanos para emitir su voto, la jornada fue tranquila y no se presentó ningún incidente. De los 522 votos emitidos 248 fueron para el PRI y 188 para el PAN. Nos cuentan muchas personas que no siempre las elecciones son tan pacíficas, en la elección de presidente municipal, suele haber mucha más tensión pues días antes de que se realicen las elecciones los miembros de los diferentes partidos montan guardia por las noches vigilando que los miembros del otro partido no lleven regalos u otras cosas que puedan cohercionar el voto de las personas, además de esta vigilancia mutua, hay ocasiones que llegan haber campañas de difamación entre los diferentes candidatos, como por ejemplo cuestionando la decencia del candidato y su familia, la legalidad de sus bienes, y su credibilidad en general. No tuvimos información acerca de que este tipo de cosas hayan desencadenado enfrentamientos violentos, y si bien es cierto que la mayoría de la gente no estuvo dispuesta a comentar con nosotros lo que sucede en la política local, algunos lo hicieron, de lo cual se desprendieron versiones encontradas, algunos comentan que casi siempre después de las elecciones las cosas se tranquilizan, hubo otros que comentaron que también en ocasiones suelen quedar resentimientos entre amigos o familiares que apoyaron a diferentes partidos. Lo cual, se debe, en gran medida a que en Tetelilla, según observamos, los partidos fomentan el voto a partir de la promesa de obras y apoyos, por tal motivo, el partido o candidato que llega a un cargo público es recordado por sus obras (o carencia de las mismas) y éstas pueden tener magnitudes y alcances trascendentes, por ejemplo, si se dieron terrenos a familias para construir sus casas, esta gente tiene la deuda (o por lo menos una obligación "moral") con el partido que les dio el apoyo. Como anécdota comentamos que días antes de las elecciones ya mencionadas, en los últimos días de las campañas, llegaron novecientos bultos de cemento, que fueron guardados en la Presidencia Auxiliar. Los bultos no se repartieron sino hasta una semana después de pasadas las elecciones, lo cual no lo hace un delito electoral, pero es un buen ejemplo de cómo los partidos fomentan el voto y por tanto, también la confrontación al interior de las comunidades, pues es sabido que el partido gobernante en turno apoya solamente a sus seguidores

y no a todos los habitantes de la localidad en general, algo de lo cual se quejan por igual priístas y panistas.

De otro lado, también es importante destacar que es el presidente de la Junta Auxiliar el encargado, junto con el sacerdote católico, de elegir al comité de fiscales y mayordomos que organizan las cuatro fiestas más importantes de Tetelilla, si bien éstas son de carácter religioso: la de la Virgen de Juquila, San Andrés Apóstol (patrono de Tetelilla), la Virgen de Guadalupe y el nacimiento de Jesús. La mecánica es la siguiente: los fiscales proponen o le proporcionan al presidente una lista de nombres de los posibles fiscales, el presidente los manda a llamar para preguntarles si están dispuestos a aceptar el cargo, el que acepta se queda, no sin antes hacerle saber cuales serán sus obligaciones. Después el cura los presenta en una misa donde les da una constancia escrita de su cargo. Nos cuenta el presidente que la mayoría acepta el cargo de fiscal, aunque no por los cuatro años que idealmente dura el cargo sino por un año o dos. Durante nuestra estancia nos dimos cuenta que el ser mayordomo o fiscal genera prestigio social, aunque también se nos informó que ningún mayordomo de alguna de las cuatro mayordomías de Tetelilla, o del comité de fiscales de la Iglesia tiene algún cargo en la Junta Auxiliar o en la Presidencia Municipal, de ahí que podamos afirmar que las mayordomías y el comité de fiscales son parte de la organización política de Tetelilla, si bien éstas parecen encontrarse al margen de la política de partidos.

* * *

Parentesco sanguíneo: Dado que no podríamos comprender la organización política, económica y social de Tetelilla sin conocer sobre el parentesco sanguíneo y más aún sin conocer el parentesco ritual, porque ambos tienen una vital importancia para la vida cultural de Tetelilla, a continuación nos referiremos a ambos.

Actualmente en Tetelilla la edad promedio para casarse es en varones a los 23 años y en mujeres a los 16. Pero nos comentan informantes que hasta antes de la década de los ochentas la edad común para contraer matrimonio era para ambos

cónyuges entre los 25 y 28 años. La costumbre, de origen totonaco, indicaba que el novio debía ir a pedir a la novia en tres ocasiones. El novio tenía la obligación de regalar a la familia de la novia pan, aguardiente y carne, desde que se anunciaba el compromiso hasta que se efectuaba la boda llevaba una tarea de leña al mes. Como dato adicional nos comentan que al realizarse la fiesta de matrimonio la música consistía en vals, pasos dobles y huapangos con guitarra y violín y al no haber luz eléctrica se iluminaban con lámparas de petróleo y candiles.

Por la información recabada es posible concluir que las nuevas parejas (casadas o en unión libre), se quedan a vivir en el grupo domestico que tenga mejor solvencia económica, aunque si los padres de alguno de los cónyuges tiene la posibilidad para regalar a la nueva pareja un lote donde construir o una casa, pues se prefiere esta opción. Siendo los matrimonios con gente de otros lugares algo poco practicado, se mantiene la residencia en el pueblo. Por otro lado, también se nos informó que es una práctica común el matrimonio entre parejas de familias de diferente origen étnico, en este caso nahua o totonaca, por lo que actualmente de la misma manera poco o nada se toma en cuenta el mismo para la realización del matrimonio, lo que además ha traído como consecuencia la mezcla entre las prácticas y tradiciones de ambas etnias. Cuestión que también distingue a Tetelilla con respecto a otros pueblos. Cabe mencionar que de la mayoría de los matrimonios que se suceden cada año, la mayoría se realiza exclusivamente por lo civil (por bienes mancomunados), otro tanto decide convivir en unión libre, mientras que muy pocos de los matrimonios también se celebran por parte de la iglesia católica -según el párroco que tiene a su cargo a Tetelilla y a otras 9 localidades, cada año celebra “apenas” 11 casamientos en las 10 localidades que tiene a su cargo, lo cual según él se debe a la mentalidad que se ha difundido, particularmente entre las mujeres, de que primero hay que probar a la persona y si no funciona la relación pues se divorcian (*como si fuéramos máquinas*, comenta). Al mismo tiempo, es de mencionarse que el número de hijos promedio es de 5, pero hay familias que tienen hasta 9 hijos.

En el caso de las herencias, éstas tratan de ser repartidas entre todos los hijos

pero se tiene preferencia hacia el más chico, pues es éste el que por lo regular se queda a cuidar de los padres, no es raro que el hijo o hija de menor edad se quede en la casa paterna hasta el fallecimiento de los padres y herede la casa en la que ha estado viviendo con su familia, esposa, hijos y padres. Este hijo además tiene la responsabilidad de cuidar de los asuntos y bienes de los padres, ver por sus necesidades y el mantenimiento de la casa, además de tomar decisiones respecto a esta y demás posesiones, asuntos en los que los otros hermanos no tienen injerencia pues no tienen su residencia en esta casa.

* * *

Parentesco ritual: En cuanto al compadrazgo, como se sabe, es el reconocimiento de un parentesco que da familiaridad a las relaciones, que sin embargo no es sanguíneo sino ritual, en la medida que la relación se concreta mediante la ejecución de un ritual. Entre los rituales por los que se contraen compadrazgos en Tetelilla están: el bautizo, la confirmación, la boda (padrinos de música, lazo, misa, etc.), los quinceaños, (coronación, vestido, música, misa), la graduación escolar (kinder, primaria, secundaria, bachiller), por mayordomía, de niño dios, de cruz de casa y de levantamiento de cruz (muerte). En este sentido, a decir de varios informantes, todos los compadrazgos son importantes, no obstante tienen mayor reconocimiento aquellos que son por levantamiento de cruz, el de bautizo y en general los que son de fe (católica).

La manera de contraer un compadrazgo es la siguiente. En general son los compadres caseros, es decir, los padres del que será ahijado, quienes elegirán a los padrinos, aunque en últimas fechas también sucede que son los hijos quienes eligen a su padrino, lo cual ocurre particularmente para los compadrazgos de graduación escolar. Al respecto, según nos contaron varios informantes, a veces ocurre que los padrinos de graduación son los propios maestros de escuela, que no siendo originarios de Tetelilla, terminan por irse del poblado, lo cual provoca cierto olvido o desaparición de la relación de compadrazgo, de ahí que aunque muy común, éste sea

un parentesco ritual de menor estima.

Los padres de un hijo realizan una solicitud a la persona elegida, que puede ser un hermano, un amigo, un vecino, un familiar o cualquier otra persona con la que se desee entablar el compadrazgo. Si la persona acepta entonces se dan los preparativos del ritual que como hemos dicho puede ser la fiesta de graduación, bautizo o la boda, etc. Posteriormente viene la ceremonia de “apadrinamiento”, en la que el padrino le da un regalo, que varía en costo, al ahijado. Como parte de la ceremonia está el compartir alimento y bebida. Dos o tres días después los compadres caseros acuden a la casa de los padrinos a regresar el favor de haber apadrinado a su hijo, entonces se le da al padrino un gran regalo que puede consistir en comida, guajolote, cartón de cervezas, bolsas de chiles ancho o guajillo, pan, y otros. El compadrazgo se sella entonces con un gran, efusivo y fuerte abrazo entre los involucrados y particularmente entre el compadre casero y el padrino.

Durante nuestra estancia en Tetelilla tuvimos la oportunidad de estar en un par de clausuras escolares, particularmente la del kinder y primaria, porque en telesecundaria y bachillerato los padres de familia decidieron no hacer fiesta de clausura. Si tomamos en cuenta que se graduaron de kinder y primaria alrededor de 80 niños, podríamos decir que sólo en ese momento se fundaron alrededor de 70 nuevos compadrazgos, ello porque según notamos algunas personas, tal fue el caso del regidor de educación, apadrinaron hasta cuatro niños de diferentes familias. Es decir, como la propia gente de Tetelilla lo manifiesta: *aquí, con 50% somos familiares, con el 30% somos compadres y con el otro 20% somos amigos.*

Mención aparte requiere el ritual de levantamiento de cruz, que como hemos dicho es un compadrazgo de fe y sin duda uno de los más importantes, tanto emocionalmente como en reconocimiento social. Un padrino de levantamiento de cruz puede ser elegido según lo haya pedido el difunto, según alguna persona cercana al fallecido lo pida, o según lo decidan los familiares del fallecido. Pasado el funeral comienza en novenario de rezos, que puede ser durante los siguientes nueve días o

cada tercer día, según haya convenido los deudos. Al noveno rosario se levanta la cruz.

Elegido el padrino, éste tiene que acudir con sus respectivos acompañantes y una o varias rezanderas, a cada uno de los rosarios. Para entonces el padrino habrá mandado hacer dos cruces, una pequeña que se llama casera y otra más grande de 80 a 120 cm que se llevará al panteón. Ambas cruces se llevan a bendecir a misa y permanecerán en el altar del fallecido durante el novenario. En el transcurso del novenario los familiares del fallecido acuden a la casa del padrino, donde éste les ofrece una cena o comida para reconfortarlos por la pérdida del familiar. Posteriormente, al noveno rosario, se acude a la casa del fallecido donde a la entrada se espera a la comitiva con rezos y humo de copal, se sahúma al padrino y a sus acompañantes. Luego entran a la casa, misma que el padrino barre y limpia pues existe la creencia de que ninguna otra persona puede asear la casa porque se disgustaría el fallecido. Se vela durante la noche a las cruces y se rezan rosarios. Se da café y pan.

El levantamiento de cruz sucede cuando, acordado el momento, de manera lenta se levanta la cruz hasta quedar totalmente parada. Se reza entonces el último rosario, las personas se despiden del difunto y sale la procesión rumbo al panteón. Estando ya en el panteón, se dan los agradecimientos respectivos y se sella el compadrazgo con un fuerte y emotivo abrazo. Al tercer día la familia del fallecido regresa el favor al padrino llevándole comida y bebida.

Finalmente habría que decir que el compadrazgo se contrae con una persona o un matrimonio pero atañe a toda la familia. La función del padrino durante el ritual, sea el que sea, es la de ayudar en sobrellevar y compartir la *emoción* (desde tristeza hasta alegría) que están viviendo las personas que se lo solicitan, de esta manera el compadrazgo refuerza los lazos de solidaridad entre las familias; mediante el compadrazgo se sella una alianza de por vida.

Una última cuestión habría que agregar en cuanto al parentesco ritual y es que,

a decir de varios informantes, el 'incesto' está permitido, o mejor dicho, entre compadres se puede contraer matrimonio sin que exista algún impedimento normativo para ello. Lo cual creemos está expresado en los dichos populares de personas de Tetelilla, algunos de ellos protestantes, que se quejan de la hipocresía de los católicos, que afirman que es común que los compadres busquen amoríos con las comadres a espaldas de los compadres. En este sentido, en cuanto al 'incesto' entre parientes sanguíneos, habría que decir que éste está prohibido explícitamente, particularmente para los casos entre hermanos y primos hermanos, de la lateralidad que sea y hasta en varios grados ascendentes y descendentes (tomando en cuenta que a decir de algún informante se reconoce el parentesco hasta en un quinto grado). No obstante hay que mencionar dos casos por demás interesantes. El de una señora viuda que, a decir de varias personas, vive en relación incestuosa con su hijo (aunque ello por supuesto no nos consta), y el que ocurre comúnmente en una localidad totonaca de nombre Caxhuacán, cercana a Tetelilla, y en la que sí está permitido contraer matrimonio entre primos hermanos, de la lateralidad que fuera; práctica que podría haber sido común entre los totonacas, recuérdese el proceso seguido contra el cacique de Matlatlán acusado de estar casado con sus primas o parientas o el "cacique gordo" de Zempoala que ofreció su sobrina a Hernán Cortés.⁵⁴ Sin embargo, ese es asunto de otra investigación, aquí sólo nos limitamos a mencionarlo puesto que en Tetelilla eso no sucede y el caso de la señora viuda es por supuesto mal visto.

e) Religión.

Elementos comunes en las cosmovisiones de nahuas y totonacas habitantes de la Sierra norte de Puebla confirman la existencia de una sistema simbólico común a toda mesoamérica, que fue matriz de las distintas cosmovisiones particulares de los distintos grupos étnicos que habitan México. Estas cosmovisiones particulares, con la

⁵⁴ Masferrer Kan Ellio: *Cambio y continuidad entre los totonacos de la sierra norte de Puebla*, Tesis de maestría. México, Universidad Iberoamericana, 2006. p. 91

conquista y colonia se sincretizaron, al paso del tiempo, en un largo proceso de aculturación, en un sistema religioso que podemos llamar catolicismo popular, donde a pesar del esfuerzo realizado por las congregaciones religiosas europeas por implantar el catolicismo, éste se mezcló con las cosmovisiones de los indígenas nativos para dar lugar una interpretación ciertamente más libre de la nueva fe.

La religión es un rasgo cultural que regula la vida de los individuos y crea una certeza, responde preguntas que están más allá del mundo observable, como el saber que pasa con el individuo después de la muerte. En el proceso aculturativo se toman algunos rasgos y se rechazan otros, es así que en el catolicismo popular podemos distinguir rasgos que tienen antecedente en la cosmovisión indígena prehispánica, de la misma manera que podemos encontrar rasgos de catolicismo medieval.

El catolicismo que clasificamos como popular tiene sus antecedentes en el que fue impuesto en la época colonial, hay que recordar que en el proceso evangelizador, fueron un reducido número de sacerdotes de distintas órdenes religiosas los que se encargaban de amplios territorios con gran cantidad de conversos, esto provocó cierta autonomía en las nacientes congregaciones católicas y la oportunidad de una auto-organización con respecto a la celebración de fiestas y otros aspectos así como el sincretismo de los calendarios rituales y sistemas de creencias. Como lo señala Enzo Segre: *La conversión al catolicismo sitúa al indígena en un cuadro de legitimidad histórica-social, y, al mismo tiempo, declara ilegítima la práctica de la religión y la magia autóctonas.*⁵⁵ Al convertirse al catolicismo el indígena reafirma su humanidad y su derecho a la vida como un ser con alma inmortal e hijo de Dios, el mismo Dios de los conquistadores.

En el curso de esta investigación pudimos observar diferencia entre el catolicismo practicado cotidianamente y el que se manifiesta durante una celebración religiosa, particularmente, en las fiestas patronales. Tetelilla es una de las diez congregaciones que dependen de la parroquia de Tuzamapan, no tiene un sacerdote

⁵⁵ Segre, Enzo: *Las Mascaras de lo Sagrado ensayos italo-mexicanos sobre el sincretismo náhuatl-católico de la Sierra Norte de Puebla*, INAH, 1990., p. 42

que resida en la población, el cura va a Tetelilla una vez a la semana, cada domingo para la misa de las cinco de la tarde. Como pudimos observar, a la iglesia usualmente no asiste gran cantidad de gente pues en el recinto apenas se reúnen alrededor de cincuenta personas, esto claro en misas que no eran dedicadas a alguna fiesta. Hablando con la gente sobre esto, nos dicen que ellos se consideran a sí mismos católicos pero que es más importante observar las enseñanzas de Cristo en la vida diaria y además no siempre faltan a la Iglesia los domingos, pues cuando unos faltan otros van y de esta manera el número se mantiene constante. En cada hogar católico hay un altar en el cual se colocan diversas imágenes, las más recurrentes de estas son: la cruz, la Virgen de Guadalupe y la de Juquila, además de veladoras, estampas de santos, medallas y rosarios. Las madres de familia prenden veladoras pidiendo por la salud y seguridad de su familia, la protección para los bienes materiales y en general la tranquilidad del hogar.



Foto: Danza de los Santiagueros en la fiesta a la Virgen de Juquila. (JR)

En cuanto a la Iglesia de Tetelilla, ésta fue establecida en el sitio donde actualmente se encuentra (atrás, a un costado de la Presidencia de la Junta Auxiliar, con miras hacia el oriente) desde los años de la fundación del pueblo, aunque posiblemente sólo era una capilla; se dice que en ese lugar durante mucho tiempo también estuvo el antiguo panteón del pueblo. No se sabe exactamente la fecha en que la iglesia fue levantada tal como ahora se le puede ver. La fachada es blanca y

hasta hace un par de meses presentaba una cuarteadura que atraviesa el centro de la construcción, misma que ya fue reparada, en conjunto con toda la iglesia, con la participación de hombres de la localidad que aportaron su parte de trabajo comunitario; en la fachada hay unas letras grandes que decoran en relieve de color verde, arriba de una pequeña ventanita, que dicen “*Viva Cristo Rey 1932*”. En el año 2000 se construyó la torre que sostiene las campanas, dos de ellas datan de principios del siglo XX y la tercera tiene grabada la fecha 1759; la cúpula actual fue revestida con azulejo en su exterior a principios de la actual década. En el interior, la iglesia se encuentra pintada de color blanco, con piso de azulejo verde. Al fondo es posible observar un hermoso retablo de cedro adornado con motivos naturales, como este pocos retablos se encuentran en los alrededores de Tetelilla, es de mencionarse el retablo de Zozocolco de Hidalgo, Ver. que guarda gran parecido con el de Tetelilla. El templo está dedicado a San Andrés Apóstol uno de los doce discípulos de Jesucristo, además es el Santo Patrono de Tetelilla y según las creencias trae buena fortuna a los pescadores; en su interior el templo tiene dos imágenes de este santo, una que se saca a procesiones y que está en la parte de abajo a un costado del altar donde el sacerdote oficia misa y cuenta con una alcancía: el santo está representado de pie, tiene barba y pelo café, está vestido con túnica roja y verde oscura, en el brazo derecho lleva una Biblia y en el izquierdo un pez. La otra imagen igualmente ataviada está colocada arriba del altar al centro como figura principal, es más grande y está rodeada de otros nichos donde se sitúan al costado de la figura central las imágenes de la Virgen de Guadalupe y Cristo Redentor, entre otras figuras sagradas. Los retablos de la Iglesia están hechos en madera de cedro sin ningún recubrimiento y tienen en relieve motivos naturales de hojas de enredadera, así como un sol y un eclipse. Por las tardes se realizan rosarios, las prácticas del coro y los fiscales limpian el recinto.

A continuación presentamos el calendario ritual católico de la región. Como lo mencionamos atrás, la fiesta patronal de Tetelilla se realiza durante los últimos días del mes de noviembre. Siendo ésta la fiesta de mayordomía más grande. Aunque

también realza por su magnitud la fiesta en honor a la Virgen de Juquila el 16 de julio organizada por los comerciantes mameyeros. Otras fechas importantes son el 12 de diciembre, día de la Virgen de Guadalupe, el 24 de diciembre, nacimiento de Jesucristo, que también tienen mayordomos; Día de Muertos y Todos santos, las posadas y Semana Santa.

Tabla 8.- Calendario ritual católico de Tetelilla y sus alrededores.

Fecha	Lugar en que se festeja	Santo Patrono
6 de enero	Reyes de Vallarta	Tres Reyes Magos
19 de marzo	La junta, Olintla y otros	San José
1 de mayo	Paso del Jardín y otros	Santa Cruz
13 de junio	Rayón	San Antonio
24 de junio	San Juan	Jonotla
29 de junio	Xaltipan	San Pedro
16 de julio	Tetelilla	Virgen de Juquila
25 de julio	Ecatlán	Santiago
6 de agosto	Tuzamapán	Padre Jesus
6 de agosto	Huehuetla	San Salvador
15 de agosto	Ixtepec	San Gabriel
24 de agosto	Xochitlán	San Bartolo
30 de agosto	Flores Magón	Santa Posa
8 de septiembre	Nauzontla	Natividad
29 de septiembre	Tzinacapan	San Miguel Arcángel
4 de octubre	Cuetzalan, Zoquiapán y otros	San Francisco
7 octubre	El zorrillo	Virgen del Posario
1 y 2 de noviembre	Toda la región	Fieles difuntos y Todos santos

11 de noviembre	Tuzamapán	San Martín
30 de noviembre	Tetelilla	San Andrés
8 de diciembre	Zozocolco	Virgen de la Concepción
12 de diciembre	Toda la región	Virgen de Guadalupe
24 y 25 de diciembre	Toda la región	Nochebuena y Navidad



Foto: Fiesta a la Virgen de Juquila

Religiones Protestantes: En cuanto a religiones protestantes hay que mencionar que en Tetelilla hay presencia de Testigos de Jehová y Pentecostales, ambos grupos son claras minorías con respecto al número de personas que se consideran católicos. Según la información recabada hay presencia de grupos protestantes en la región desde antes de la segunda mitad del siglo XX.

En la Tejería, una de las colonias de Tetelilla, se localiza un Salón del Reino de los Testigos de Jehová que fue recientemente edificado a principios del año 2009, en el cual tuvimos la oportunidad de conversar con el anciano de congregación, que es el encargado de la congregación en este salón, el Sr. Placido Hernández, de sesenta y cuatro años de edad, originario de Jonotla, quien lleva residiendo veintinueve años en Tetelilla y veinticuatro años de converso. Entre los datos que nos proporcionó están

que el número de creyentes que asisten al salón es en promedio de cuarenta personas, pero es frecuente que lleguen a recibir sesenta. Una de las congregaciones más antiguas es la que se localiza en Reyes de Vallarta donde la gente se reunía en casa de algún otro creyente, según don Placido hay presencia de Testigos desde hace 65 años, porque desde esos tiempos han recibido la visita frecuente de misioneros. Del grupo de Tetelilla se desprendieron otras congregaciones que ahora se reúnen en Tuzamapan, Ecatlán y Zoquiapán, esto por el número creciente de miembros.

En Tetelilla hay dos ancianos de congregación, que es el cargo más alto y son los encargados del salón, después le siguen los siervos ministeriales y los publicadores. Treinta y nueve de los miembros que asisten a este Salón del Reino tienen el rango de Publicador; los publicadores pueden salir a predicar la palabra y buscar nuevos conversos, los publicadores deben pasar por un examen y por lo tanto deben estudiar arduamente la Biblia, su examen consiste en preguntas que les realizan otros miembros de la congregación y pretenden ser preguntas que haría gente que no ha estudiado la Biblia. Los días que salen a predicar los Publicadores son los viernes, sábados y domingos, pero nos comentan que hace algunos años salían casi a diario; cuando encuentran a alguna persona interesada hacen una revisita y si la persona lo acepta empiezan a realizar en la casa del posible converso un estudio bíblico cada ocho días y finalmente se le invita al Salón. Las reuniones en el Salón se realizan los jueves a las seis de la tarde y los domingos a partir de las tres y duran alrededor de dos horas. El anciano de congregación comenta que los recursos con los que construyeron y mantienen el Salón fueron donados, al igual que el terreno, mientras que los miembros aportaron la mano de obra. Las publicaciones son enviadas de la casa matriz que se localiza en Texcoco, cada seis meses reciben la visita de un Intendente de Circuito que es un Anciano de Congregación que se encarga de visitar a las demás congregaciones de la región.

Nos cuenta finalmente que ellos no van a fiestas con los católicos, pues tienen prohibido el ingerir licores o fumar, pueden bailar si la música no es muy “extravagante” y en sus fiestas realizan juegos bíblicos. Con respecto a la política ellos

no tienen ningún fiel en algún cargo, aseguran no tener relación con ningún partido político y no votan, aunque afirma don Placido que son respetuosos de las leyes. Otra característica es que no rinden honores a la bandera.

Los Pentecostales al contrario de los Testigos de Jehová no están organizados bajo una sola Iglesia y hay diferentes movimientos que se denominan de pentecostés, pero se puede ubicar la aparición de éstos a principios del siglo XX. Pero las Iglesias pentecostales tienen varios puntos en común con los católicos, particularmente la creencia en la Trinidad, Dios padre, Dios Hijo y Espíritu Santo. Este último tiene gran importancia pues es él quien puede conceder los milagros, también se da énfasis al bautismo. El nombre de esta religión viene del milagro de la glosolalia o hablar en lenguas, mismo que aconteció al descender el espíritu santo en forma de lenguas de fuego sobre los discípulos de Jesucristo, este día es recordado como pentecostés.

Tetelilla cuenta con una pequeña casa, rentada, habilitada como casa de oración de esta religión, no tiene un letrado que la identifique como tal pero el pastor comenta que este recinto se llama *Templo la Hermosa Pentecostés*. El pastor Luis Santos, de cincuenta y tres años de edad, fue católico hasta los veintiocho años, después se volvió Testigo de Jehová pero sólo duró en esta Iglesia dos años, finalmente se convirtió en pentecostal. Nos comenta que la congregación tiene apenas tres años de haberse establecido, el número de fieles que asisten oscila entre las ocho y diez personas, algunos fieles del pueblo van al templo pentecostés de Tuzamapan, que es la congregación más grande y más antigua, según el pastor en Tetelilla hay alrededor de treinta pentecostales, la mayoría de ellos totonacos y algunos nahuas, siendo en su mayoría adultos mayores aunque hay algunos jóvenes. Niega rotundamente el pastor don Luis que haya pentecostales que estudien la Biblia con los Testigos de Jehová, comenta que esto se debe a que los de la Iglesia Pentecostés son trinitarios y los Testigos niegan la Trinidad, por lo que incluso evitan tener tratos con ellos.

Al contrario de los Testigos de Jehová, los pentecostales participan en la

política, aunque actualmente no ocupen ningún cargo y rinden honores a la bandera pues comentan que a esta se le tiene respeto y a Dios se le tiene adoración. No fuman ni beben, tampoco bailan. En cuanto a salir a predicar por el pueblo comenta que no lo hace con mucha frecuencia, pero cuando siente la necesidad lo hace todo el día, aunque la gente lo evade diciendo que no tienen tiempo para escucharlo o tienen mucho trabajo. Don Luis viene por lo regular cada domingo a las dos de la tarde para oficiar el servicio para sus fieles; él es un pastor interino, en Puebla esta el pastor titular, de vez en cuando recibe la visita de Apoderados que supervisan varias Iglesias pentecostales de la región.

Finalmente habría que comentar que en Tetelilla no ha habido ningún conflicto de origen religioso, esto según los propios líderes religiosos y la gente con la que platicamos e incluso en las escuelas los niños y jóvenes Testigos de Jehová, no están obligados a hacer honores a los símbolos patrios.

f) Educación y reproducción cultural.

La educación que se imparte en el hogar es la primera fuente de la cual los individuos toman la cultura, el *ethos* de cada grupo se forma de los valores que son transmitidos, éstos están fuertemente ligados al modo de producción, al oficio y a la adaptación que se ha hecho al medio. Tetelilla, como hemos expuesto en otros apartados, es un sitio donde la mayor parte de la gente depende para su sustento de la producción agrícola, que una parte puede ser para subsistencia y otra para venderse a acopiadores locales o siendo ellos mismos los que llevan su producto al mercado. La educación que reciben desde pequeños los hombres está ligada a conocer los ciclos naturales, al cuidado y mantenimiento de las futuras cosechas. Hablando con informantes nos indican que a partir de mediados del siglo XX y décadas siguientes, era costumbre llevar a los niños y niñas desde muy pequeños al campo, a la temprana edad de cuatro o cinco años; entre las actividades que tenían que realizar estaban las de

cargar pequeños costales de café, acordes a su fuerza y tamaño y cuidar a sus hermanitos más pequeños. El trabajo requerido para cuidar la siembra obligaba a que toda la familia fuera al campo. A los doce años los muchachos ya iban por si solos al campo a trabajar o por lo menos le llevaban el almuerzo al padre de familia cuando empezaba a calentar más el sol y el trabajo paraba para un descanso.

En el caso de las mujeres empezaba a hacerse notar la división sexual del trabajo a partir de los siete años, a esta edad la madre de familia le empezaba a enseñar a la pequeña a moler el nixtamal y echar las tortillas al comal, además de las nociones básicas de la preparación de los alimentos. Incluso hoy en día esta edad es la más común para empezar la enseñanza de las artes culinarias de madres a hijas. En este proceso de enseñanza también vienen incluidos algunas recomendaciones como reglas de comportamiento y moral, como no permitir la entrada a un hombre cuando está sola; además de conocimientos de tés o infusiones que pueden ayudar para aliviar molestias menores, este tipo de enseñanza tiene miras a formar una futura ama de casa. En este sentido, los muchachos cuando crecen, quedan más liberados de la responsabilidad de estar al pendiente de sus hermanos más pequeños, pero las mujeres siempre tienen la obligación de cuidar a sus hermanitos, más aún si son recién nacidos o ayudar con los nuevos bebés de sus hermanas mayores.

Con esta marcada división sexual del trabajo, se educaron los padres y abuelos de los que son actualmente jóvenes en Tetelilla, sin embargo, no es raro que un hombre ayude en la cocina o con el cuidado de los pequeños, pero tampoco es algo común. De hecho su labor de ayudar en la casa es la misma que hacían sus abuelos, reparaciones en el hogar y llevar leña para el fogón, además de llevar el sustento.

Es en el hogar donde se transmiten y reproducen la mayor parte de las tradiciones que ayudan a desenvolverse en las relaciones sociales que se tendrán que enfrentar fuera del hogar. Sobre este punto Raymond Williams señala: *la tradición es una selección y reelección de aquellos elementos significativos recibidos y recobrados del pasado que representan no una continuidad necesaria, sino una*

*continuidad deseada. En esto se parece a la educación, que es una selección, comparable, de un conocimiento deseado y de formas de aprendizaje y autoridad. Es importante enfatizar, en cada caso, que este “deseo” no es abstracto sino que está realmente definido por las relaciones sociales existentes.*⁵⁶

Tetelilla cuenta con escuelas desde Jardín de Niños hasta Bachillerato; en el Jardín de Niños “La Patria es primero” a decir de su directora, Adriana Salazar Campos, todos sus alumnos son hablantes de español pues sus padres no les transmiten la lengua nahuatl ni el totonaco, además hay una proporción similar entre el número de hombres y mujeres. El número total de alumnos es de 78 (dato en 2009), por los tres grados. La mayoría de los padres no mandan a sus hijos a primero ni a segundo, pero sí al tercer año de este nivel educativo pues es requisito para entrar a la primaria. Según comentó la directora en primer año hay apenas 15 alumnos pero en tercero el número se eleva a 40 niños. Esta escuela fue fundada en 1983 y el apoyo que recibe es de parte de la SEP y el municipio, además comentan que es muy importante el apoyo que reciben de la Junta Auxiliar, en este nivel no hay becas pero SEDESOL los apoya con leche y galletas que conforman los desayunos escolares.

La primaria *Juan Francisco Lucas* fue fundada en 1957. Antes sólo se impartía hasta tercer año pero a partir de esta fecha se aumentó hasta sexto; en dicho año salió la primera generación que constó de seis alumnos, cinco hombres y una mujer. Cuando sólo había tres grados, por la década de los treinta, a decir de algunos informantes, la primaria cobraba \$1.50 por niño, además en ese tiempo la primaria se localizaba en el centro, actualmente se localiza en un costado del pueblo en la esquina de las calles Cuauhtémoc e Ignacio Zaragoza a un lado del Jardín de Niños.

El director, Adrián González Zaragoza, originario de Tuzamapan, comenta entre otras cosas, que actualmente tiene 200 alumnos en total, de los cuales la mayoría son mujeres, no cree que los niños sean mandados a la escuela por el apoyo económico que reciben (por parte del programa *Oportunidades*) sino porque este nivel educativo

⁵⁶ Williams Raymond. En: De Leonardo Patricia, Antología. *La nueva sociología de la educación*, Ediciones el Caballito, SEP, México, 1994., p. 134

es de carácter obligatorio, al preguntarle sobre cuántos alumnos reciben el apoyo económico nos informó que era alrededor del 80%. De sus alumnos sólo un pequeño porcentaje conoce o habla alguna lengua indígena, siendo el español la lengua en la que se desenvuelven. Indagando sobre el nivel de aprovechamiento comentó que es bastante regular, salvo algunas excepciones. Los maestros son de la región, siendo dos de Huehuetla, tres de Tuzamapan, tres de Caxhuacán, uno de Zacapoaxtla y finalmente dos de Tetelilla. Tienen a su cargo ocho grupos, hay dos de segundo y dos de cuarto grado.

Afirma que los padres no siempre ayudan para las remodelaciones y mejoras que necesita la escuela, pues éstas se llevan a cabo por faenas y no todos los padres participan por igual. La primaria recibe apoyo del gobierno federal y un poco de los gobiernos estatal y municipal. Actualmente en la primaria, gracias a apoyos federales, se han instalado computadoras y los alumnos reciben cursos básicos de computación. Al egresar los alumnos la mayoría continúan su instrucción en la telesecundaria de la localidad, siendo apenas un par los que van a la secundaria de Tuzamapan.



Foto: Tarde de básquetbol en las canchas de Tetelilla.

La Telesecundaria *Emilio Carballido* fue establecida en 1984. Nos comentan que al principio era necesarias campañas en las que se les hacía la invitación directamente a los padres para que inscribieran a sus hijos, muestra de ello es que

sólo sesenta y seis alumnos acuden a ella. La telesecundaria cuenta con computadoras e internet satelital. Cabe resaltar que, a decir de la directora y de algunas personas de la localidad, un factor de cada vez mayor peso para asistir a la secundaria es que a los alumnos se les da un apoyo bimestral como parte del *Programa Oportunidades* del Gobierno Federal.

El nivel máximo de estudios que hay en Tetelilla es el de Bachillerato, escuela que lleva el nombre de *José Vasconcelos*. La directora del plantel (en 2009) Alejandrina Hernández Cruz comenta que el bachillerato empezó a funcionar en el 2002, primeramente como municipal y al poco tiempo siendo oficializado, por lo que el subsidio viene del gobierno estatal. De los sesenta y seis alumnos que asisten, la mayoría cuenta con el apoyo del gobierno federal. La directora admite que el nivel académico es bajo pues los alumnos van más por el apoyo económico, esto según sus propias palabras, que por ganas de estudiar. La mayoría de los estudiantes son originarios de Tetelilla pero hay dos de Reyes de Vallarta y uno de Zozocolco de Guerrero. Este Bachillerato ofrece capacitación técnica relacionada con la computación (PC y Pedes) y materias optativas relacionadas con el área de Físico-Matemáticas. Al terminar los tres años de instrucción la mayoría de los alumnos que quieren seguir su educación en un nivel académico superior van al *Instituto Tecnológico Superior de Zacapoaxtla* y algunos pocos deciden continuar sus estudios en la *Universidad Intercultural del Estado de Puebla (UIEP)*, ubicada en Lipuntahuaca, Huehuetla donde se ofrecen las licenciaturas en *Lengua y Cultura*, así como *Desarrollo Sustentable*. Apenas en este 2010 se ha graduado la primera generación de ambas licenciaturas. Al menos cuatro jóvenes graduados son originarios de Tetelilla.

Para finalizar con este apartado comentaremos un poco sobre los *Centros Comunitarios de Aprendizaje (CCA)*, el cual es un proyecto promovido por el *Tecnológico de Monterrey* y el Gobierno Federal para acercar la computación y el internet a zonas alejadas de las grandes urbes, pero también llevar educación de calidad a zonas geográficamente inaccesibles y que tienen situaciones considerables

de pobreza. El CCA de Tetelilla fue establecido en el 2004 en los altos del edificio de la Presidencia de la Junta Auxiliar, aunque actualmente ha sido trasladado al viejo edificio de la primaria. Aquí se imparten cursos por medio del internet que están avalados por el *Tecnológico de Monterrey*, además que éste se encarga de dar seguimiento a los alumnos. El CCA funciona por medio de un comité de base local formado por cuatro personas, un representante de SEDESOL visita una vez al mes el CCA, aunque en el caso de este poblado el promotor es el único encargado y la visita del representante del gobierno federal se realiza con menos regularidad.

Algunos cursos que se imparten en el CCA de la localidad son: el de Habilidades Básicas en Informática, siendo éste el de mayor demanda, consta de siete módulos y tiene una duración de cuatro meses, al terminar el curso el *Tecnológico de Monterrey* expide un certificado con validez oficial. Otro de los cursos que toman algunas personas en Tetelilla es el de *Habilidades Básicas* para la Docencia, aunque la oferta de cursos es mucho mayor, como por ejemplo inglés *on line*, pero sólo se imparten los que piden los alumnos. Los cursos que se imparten son de auto aprendizaje, el promotor es un apoyo, pero puede resolver dudas al momento, el tutor en línea tarda un día en contestar. Los cursos duran dos horas y se realizan tres veces por semana, el alumno manda sus prácticas por internet para ser evaluadas, con el apoyo del tutor en línea y el promotor. Otro servicio es el de *Tele aula*, por este medio se dan conferencias de distintos temas que tienen un carácter informativo, se realizan utilizando la T.V., DVD y Videocasetera que son parte del CCA. Observamos que los cursos son de ocho personas, se imparten lunes, miércoles y viernes de 4 pm a 6 pm y de 6 pm a 8 pm.

g) Salud.

Salud pública: Según cuenta gente de la localidad, en 1996 se inició la construcción de una clínica de salud, misma que se inauguró en 1997, es decir, que hasta ese año

Tetelilla no contaba con ningún servicio médico dependiente de alguna institución federal. El actual médico a cargo del Centro de Salud No. 1, Edgar Ezequiel Oren Cardoso, con maestría en Salud Pública y en Administración y Dirección de Hospitales por la UPAEP, en una breve entrevista nos comenta entre otras cosas, que hasta el año 2000 la clínica estuvo a cargo del IMSS y que posteriormente pasó a estar bajo control de la Secretaría de Salud. Desde el año 2002 él es el responsable a cargo del Centro de Salud.

El Centro de Salud de Tetelilla tiene a su cargo las casas de salud de la Panchería el Zorrillo, de Reyes de Vallarta, el Tuti, Buenavista, y desde inicio del año 2009, también Huitziltepec, mismas que son atendidas por mujeres con conocimiento sólo de primeros auxilios, por lo que todos los pacientes son canalizados a la clínica de Tetelilla. En la clínica atienden un médico pasante, una enfermera pasante, una enfermera de base y el médico de base ya mencionado. En este sentido, hay que mencionar que la clínica es de nivel 1, es decir, de carácter preventivo. Atiende al mes entre 400 y 500 pacientes, lo cual, a decir del médico, son muchos, puesto que según disposiciones oficiales, la clínica debe atender diariamente 20 pacientes y en ocasiones atiende hasta 50. El horario de servicio es de lunes a viernes de 09 a 15 horas y de 18 a 20 horas y sábados y domingos de 09 a 14 horas. A decir, del médico a cargo, la clínica puede resultar en un momento dado insuficiente dado el aumento en la población, así como por falta de infraestructura y de personal, es el caso de la falta de una planta de corriente eléctrica y de médicos odontólogos

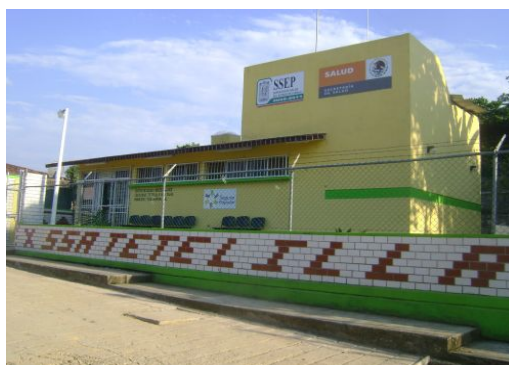


Foto: Centro de Salud de Tetelilla

Por otro lado, también comenta que los enfermos que lo requieren son canalizados a diferentes hospitales de la región. Para pediatría a Cuetzalán, para ginecología, cirugía y medicina interna a Zacapoaxtla, Teziutlán y Tlatlauquitepec; a la vez, lamenta que en el hospital de Huehuetla, que está a 20 minutos de Tetelilla, no haya médicos especialistas.

Las enfermedades respiratorias son las que más afectan al común de la población, mientras que las así llamadas “enfermedades de la pobreza” como son las causadas por protozoarios, y general, todas las parasitosis del tubo digestivo derivadas del contacto con basura o agua contaminada, sólo afectan, y en baja proporción, a niños y a adultos mayores, lo mismo que la desnutrición. El médico a cargo asegura que esa baja en estas enfermedades se debe a su trabajo de prevención y concientización que realiza desde hace algún tiempo. De nuestra parte pensamos que ello también se debe a que el agua entubada que llega a las viviendas es hervida para su consumo, además de que diariamente es clorada por el auxiliar de salud de la agencia. Al mismo tiempo, según datos recabados por el Centro de Salud, 90% de las viviendas tienen drenaje, 5% de las viviendas utilizan letrina y otro 5% no cuenta con ninguno de los dos, es decir, defecan a ras de tierra. A esto último habría que sumar que en Tetelilla no hay una planta tratadora de aguas negras, pese a que ya existe drenaje, así que las descargas van a dar al río Zempoala, motivo por el cual han aumentado las *dermatitis por contacto* en gente que va a nadar ahí. Otros de los problemas de salud ambiental que afectan a Tetelilla es que no cuenta con basurero, el panteón se limpia cada año, no hay planta potabilizadora de agua, no hay rastro ni control sanitario a las carnicerías y aún así, las enfermedades gastrointestinales no tienen un alto índice, como puede verse a continuación en las estadísticas de 2009, en las que de un total de 1451 pacientes, alrededor de 95 presentaron alguna infección gastrointestinal. (Tabla 9):

Tabla 9. Morbilidad 2009

ENFERMEDADES	MENOS		1 a 4		5 a 9		10 a 14		15 a 19		20 a 24		25 a 44		45 a 49		50 a 59		60 a 64		65 y +		TOTAL		TOTAL
	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	
1.-INF RESPIRATORIAS	48	38	107	81	44	92	49	60	23	53	7	22	10	64	4	4	3	23	3	17	21	30	319	486	805
2.-INF DE VÍAS URINARIAS	0	0	1	0	2	2	0	2	2	7	0	6	3	11	2	5	1	3	3	3	2	4	17	42	59
3.-DERMATITIS	4	3	2	1	0	3	0	6	1	10	3	2	0	4	0	1	1	4	1	1	3	3	15	38	53
4.-LUMBALGIA	0	0	0	0	0	2	1	1	1	1	1	1	3	15	2	4	5	4	1	2	3	5	16	36	52
5.-ULCERAS, GASTRITIS Y DUODENITIS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	3	5	13	0	1	0	6	2	5	4	5	13	35	48
6.-OTITIS MEDIA	0	1	4	1	5	2	3	5	4	3	0	3	3	4	0	1	2	4	0	0	0	3	20	28	48
7.-INF. INT. POR PROTOZOARIOS	0	0	2	4	3	6	4	2	1	1	0	0	2	7	0	2	0	2	0	1	1	1	13	26	39
8.-CERVICOVAGINITIS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	1	6	0	22	0	1	0	2	0	0	0	0	1	36	37
9.-ANEMIA	0	0	0	0	3	2	1	2	0	4	1	4	0	6	0	2	2	1	0	0	2	4	9	25	34
10.-ASMA	0	0	4	0	0	1	1	1	0	1	0	2	1	4	0	2	0	1	0	2	6	4	12	18	30
11.- OBESIDAD	0	0	0	0	1	1	1	1	1	2	0	1	3	11	1	1	1	2	0	1	1	1	9	21	30
12.-AMIBIASIS INTESTINAL	0	1	3	2	3	1	2	3	2	0	2	1	2	1	0	1	1	1	0	1	1	1	16	13	29
13.-ACCIDENTES	0	0	1	2	1	0	4	0	2	1	1	2	0	4	1	0	1	2	3	0	2	2	16	13	29
14.-DENGUE CLÁSICO	0	1	4	2	0	1	0	2	1	2	0	1	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	6	22	28
15.-DORSALGIA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2	8	1	5	1	2	0	0	1	7	5	23	28
16.-INF. INTESTINALES MAL DEFINIDAS	1	3	5	3	1	3	1	2	0	2	0	1	0	1	0	2	0	1	0	0	0	1	8	19	27
17.-VARICELA	0	1	1	1	5	6	1	2	0	3	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	7	14	21
18.-OSTEOARTRITIS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	5	2	0	2	3	1	0	2	2	9	10	19
19.-CEFALEA	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	2	0	7	0	1	0	1	0	0	0	4	2	16	18
20.-CONJUNTIVITIS	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	2	6	1	0	1	0	2	0	1	3	8	9	17

Fuente: Centro de Salud, S.S.A. Tetelilla de Miguel Islas

Por otro lado, el médico a cargo, también nos comenta que en Tetelilla no hay casos de SIDA, aunque en 2002 se identificaron 3 casos en la cabecera municipal. En cuanto a enfermedades de transmisión sexual señala que su incidencia es baja dado que no hay casas de prostitución y los casos que atienden son sobre todo de hombres que salen a trabajar fuera de su comunidad, algunos de los cuales contagian a sus esposas. En este sentido, también nos dice que es frecuente la violencia intrafamiliar en Tetelilla pero que lamentablemente son las propias mujeres quienes deciden no demandar a sus esposos, o retiran la demanda varios días después de los hechos. Al mismo tiempo, nos comenta que a junio de 2009 tiene bajo observación y cuidado a 25 embarazadas, 15 de ellas con embarazo de alto riesgo (ya sea porque son menores de 19 años o mayores de 35 años, porque esperaron menos de dos años en

volver a embarazarse o por amenaza de preclamsia). Lo anterior a colación de que la edad reproductiva de las mujeres inicia desde los 13 años y hasta los 35, mientras que la de los hombres inicia hasta los 18, es decir, que es frecuente una disparidad en las edades de las parejas que contraen matrimonio, incluso hasta por 10 años. No obstante, también comenta que en Tetelilla hay varias mujeres solteras mayores de 20 años que no contraen matrimonio, lo cual se debe, según él, a que las mujeres menores de 20 años son quienes escogen con quien casarse, mientras que las mujeres mayores de 20 son escogidas por hombres mayores para casarse.

En cuanto a la alimentación, el médico a cargo, refiere que la mayoría de las mujeres siguen cocinando con manteca de cerdo, al mismo tiempo, considera, que la gente gusta de comer mucha carne de puerco, mientras que la carne de res y pollo o pescado es mucho menos consumida. En este sentido, el médico nos comenta que en los últimos años ha habido un repunte de la obesidad que afecta sobre todo a niños y adultos mayores de 35 años.

Finalmente, es de mencionarse, que a decir del médico a cargo, la mayoría de las personas que acuden a recibir atención médica, antes ya han visitado a un curandero, a un médico tradicional, o al menos han tomado tés que les son recomendados por madres o vecinas. Entre las razones materiales de ello podríamos anotar el que, como referíamos al principio de este apartado, por muchos años no existiera servicio médico en la localidad, a la vez que por la falta de pavimentación de las carreteras, acudir al médico a Zacapoaxtla o a Cuetzalán, se dificultaba bastante, además de ser costoso.

* * *

Curanderismo: Sobre curanderismo y medicina tradicional en Tetelilla, que es incluso la primera opción para curar enfermedades, es un tema que resulto ser una mina, por tanto abordar el tema resulta bastante extenso, a continuación reproducimos algunos datos importantes que se derivaron de nuestras pláticas con los curanderos Felipe Flores, Beta Nochebuena y José Vázquez:

- ✓ En cuanto a su auto definición, sólo don Felipe dice ser médico tradicional y los otros dos se definen como curanderos. Don Felipe está avalado por la Secretaria de Salud; utiliza infusiones y varios tratamientos basados en plantas medicinales para sanar además de realizar rezos para que se efectúe la curación. Doña Beta también ha desarrollado gran cantidad de remedios para las enfermedades que trata, y en menor medida don José.
- ✓ Las enfermedades que más tratan son susto y asombro. Según cuenta doña Nochebuena, el susto viene de un percance en el que se pierde el espíritu o una parte de él por una impresión muy fuerte, el curandero llama al espíritu perdido, la persona que tiene esta enfermedad puede estar deprimida, sin fuerzas o incluso morir. Por otro lado el asombro es una enfermedad que se agarran en cualquier lugar y es una sombra que va atrás de la persona y que los animales pueden ver. Cuando la sombra alcanza a la persona que sigue ésta cae enferma y hay que echar al mal fuera.
- ✓ Las llamadas, que son el tratamiento para curar el susto son realizadas por don Felipe a cualquier hora del día y cualquier día de la semana; por Don José en cualquier día de la semana las realiza pero las hace en la noche pues es a esta hora cuando hay más silencio y 'Dios se puede concentrar mejor'. La señora Nochebuena no hace llamadas los martes y viernes que es cuando los brujos realizan sus trabajos, tampoco después de medio día hasta las seis de la tarde pues en estas horas cuando el diablo sale a hacer maldades. Las llamadas se realizan sin la presencia del paciente.
- ✓ Para diagnosticar utilizan un huevo criollo (o dos) que se rompe en un recipiente con agua, preferentemente un vaso transparente, esto después de pasar el huevo entre oraciones por el cuerpo del paciente, se observa el huevo y se interpreta para saber qué enfermedad se padece. Se puede utilizar otro tipo de huevo pero como dice la señora Nochebuena el criollo es el que *da la*

razón. Don Felipe además toma la presión y escucha el corazón con un estetoscopio. Lo que según él es lo mismo que pasar el huevo, es decir, son instrumentos de diagnóstico.

- ✓ Nos comentan que algunos otros curanderos piden tierra o piedras del lugar de donde cree el enfermo pudo haberse quedado su espíritu por el susto, pero don Felipe al hacer las llamadas pide hacia los cuatro puntos cardinales y el espíritu regresa de donde este, Don José comenta que al ser Dios omnipresente trae el espíritu de cualquier sitio pues la búsqueda es espiritual no terrenal por eso no necesita la tierra. Doña Nochebuena si suele pedir la tierra pero no es algo indispensable, sino que pide una descripción de las circunstancias y de donde la persona se asusto para mencionarlo en sus llamadas.
- ✓ Otras enfermedades que tratan son enfermedades respiratorias, calor o frialdad en el vientre, problemas de nervios, adicciones, control menstrual, diabetes, dolor en el corazón, bajar de peso y reumas, realización de exorcismos y contra la codicia. En el caso de don Felipe, él nos cuenta que cuando es necesario manda a la gente con el médico, dependiendo de la enfermedad, Doña Nochebuena si no puede con el problema que tiene el paciente lo manda con otra persona pero no especifica si con un médico o con otros curanderos. Don José nos dice que recomienda primero que lo vayan a ver a él antes que al médico, ya si con lo que hace don José no se curan, pueden recurrir al doctor.
- ✓ Dios es quien cura, el curandero es el medio, además, se pueden curar a ellos mismos. En cuanto a los precios éstos dependen de la enfermedad y tratamiento, entre los precios que nos mencionaron están por ejemplo que don Felipe cobra dos mil pesos por un exorcismo, pero nos comenta que el fija el precio dependiendo de cómo ve la situación económica del paciente. La señora Nochebuena mencionó que cobra cincuenta pesos por llamada y don José cobra treinta. Pero por otros trabajos llegan a cobrar más.

CAPÍTULO 4.

DE LOS ALIMENTOS.

*"Si le das un pescado a un hombre se alimentará una vez.
Si le enseñas a pescar se alimentará toda su vida"*

Kuan-Tzu (muerto 645 a. C.) Político y jurista chino.

a) Clasificación de los alimentos.

Durante las dos estancias de trabajo de campo que realizamos, la primera, del 20 de mayo al 21 de julio de 2009, y la segunda, del 19 de enero al 20 de marzo de 2010, pudimos integrar una amplia lista de alimentos que son de consumo diario y también ceremonial por parte de los pobladores de Tetelilla. Dicha lista la dividimos en 12 grupos: carnes, lácteos y derivados, cereales y derivados, tubérculos, leguminosas, azúcares, grasas, verduras, hongos, frutas, especias y condimentos y bebidas y consta de al menos 130 alimentos.

Estos 12 grupos alimenticios los hemos clasificado en cuanto a la relación que los propios alimentos en tanto actores realizan con los consumidores, siendo los primeros, parte por demás importante del sistema alimentario, no solamente porque es a partir de ellos que se logra saciar el hambre, sino también porque el fundamento de la interacción entre las personas, los grupos y por supuesto, entre distintos sistemas alimentarios, particularmente el regional, el nacional y el mundial, que repercuten en el local.

Las relaciones que identificamos son cuatro, a saber, los alimentos que se derivan de la predación, esto es, de la caza, la pesca, la recolección (P). Los alimentos que son producidos para autoconsumo, esto es, la agricultura y la ganadería para autosustento (PA). Los alimentos producidos para comercio, esto es, la realización de la agricultura y la ganadería a una mayor escala (PC). Los alimentos

derivados de un intercambio mercantil, esto es, que son adquiridos en tiendas de abarrotes, mercados y otros (IM). A continuación detallaremos el origen, uso, frecuencia de consumo, prestigio y concepciones asociadas a la salud, de la mayoría de los distintos alimentos que componen los grupos alimenticios que componen nuestra lista.

Grupos Alimenticios consumidos en Tetelilla de Miguel Islas. Enero 2010

P: Predación. Alimentos en los cuales no se participa en su producción y reproducción: Caza, pesca, recolección.

PA: Producción para autoconsumo: alimentos producidos para autoconsumo (producción y reproducción).

PC: Producción para comercio: alimentos producidos principalmente para comercio.

IM: Intercambio mercantil: alimentos obtenidos en el mercado.

b) Grupo de las carnes

Tabla 10.- Grupo de las carnes.

Producto	P	PA	PC	IM
Carne de res			PC	IM
Carne de cerdo			PC	IM
Carne de pescados y mariscos (seco, fresco, enlatado)	P			IM
Carne de pollo/huevos		PA		IM
Carne guajolote/huevos		PA		IM
Carnes de monte (armadillo, tejón, tlacuache y otros)	P		PC	
Embutidos (varios)				IM

El consumo de carne en Tetelilla es muy alto. Particularmente por lo que se refiere al consumo de carne de puerco (*Cerdo Pelón Mexicano*). Algunos informantes, entre ellos el médico de la clínica de salud, comentan que hay ocasiones en que siete personas llegan a matar puerco en un sólo día, y todos acaban su producto. No sucede lo mismo con la carne de res, puesto que si bien el matancero mata una res



cada martes y el producto igualmente lo vende en un sólo día, él es el único matancero que trabaja constantemente en ese oficio⁵⁷.

Respecto a las razones de porqué sólo hay un matancero de res y varios matanceros de puercos, habiendo varios ganaderos en Tetelilla, habría que considerar varias razones, de las cuales es posible concluir que criar reses conlleva mayor gasto de recursos que criar puercos. Así mientras una res necesita habitar un espacio más grande (se calcula en media hectárea el espacio suficiente para la cría de una sola res), casi siempre abierto, de ahí que

en los alrededores de Tetelilla existan amplios potreros, un puerco puede habitar en un cuchitril de 2 por 3 metros, que además puede compartir con al menos otros dos puercos de mediano tamaño. Además también habría que considerar que los puercos son alimentados con alimento prefabricado, industrializado, y desechos de comida, en tanto que las vacas son alimentadas con rastrojo y pasto verde. De la misma manera,

⁵⁷ Un martes pudimos conocer como sacrifican una res: Desde medio día el animal es trasladado a la galera del centro, que es el lugar donde se desarrolla el sacrificio, y que se encuentra frente a la carnicería. A eso de las 5pm, entre el matancero y varios ayudantes, amarran la res en posición de ovillo, de tal manera que su cabeza queda entre sus piernas. Enseguida, ya que está bien amarrada, el matancero le entierra un cuchillo como de 30 cms. en un lugar que él supone cercano al corazón. El desangre tarda entre 10 y 15 minutos, tiempo que la res tarda en morir. Durante ese lapso la res hace un esfuerzo enorme por desamarrarse, muge de dolor, mientras de su pecho salen borbotones de sangre, que recogen en tinas o botes, aproximadamente 30 o 40 litros de sangre. Posteriormente, la desamarran y acomodan para comenzar a desollarla. Entonces, cortan las patas y van separando el cuero de la carne, pero sin hacerlo completamente. El corte que hacen es rústico, a decir del propio matancero, quien dice que aprendió el oficio participando de ayudante con un matancero de la localidad. También nos comenta que las mejores piezas son, el filete para bistec y el espinazo para caldo. La res que en esta ocasión mataron pesaba 501 kg.

los puercos, en comparación con las reses, necesitan una mayor cantidad de agua para ser criados con limpieza (baño y limpieza de cuchitril mínimo cada tercer día), dado que a las reses no se les baña ni limpia su potrero con agua e incluso es sabido que en tiempos de secas a las reses se les da sal para mitigar su sed. Por otra parte, mientras una res puede vivir hasta 18 años y en el caso de una vaca tener varias camadas de becerros y ser matada a los cuatro o cinco años de vida, un puerco vive aproximadamente cuatro años (cuando es semental o hembra dedicada a la reproducción), y la hembra puede tener hasta tres camadas de lechones cuando se le cría para reproducción, pero si es criado para engorda es matado aproximadamente, actualmente, a los cuatro meses, que es cuando está más o menos gordo, aunque anteriormente, cuando era alimentado con maíz, tortilla y desperdicio de comida, se le sacrificaba al año de vida, que era cuando alcanzaba el peso deseado. A lo que habría que agregar que una res puede costar entre 5 y 8 mil pesos, en tanto que un puerco pequeño para engorda puede costar entre 500 y 1000 pesos. Que varios puercos pueden ser cuidados por una sola persona, en ocasiones adultos mayores, mientras que la cría de ganado vacuno requiere, cuanto mayor número son, de varios vaqueros que las pastoreen.

Sabiendo lo anterior, se nos puede facilitar comprender el porqué mientras existen pocos ganaderos⁵⁸ con relación a la población total de Tetelilla, existan muchos porqueros (criadores de puercos), no siendo todos ellos matanceros pues la mayoría de las veces los venden a quienes se dedican a esta labor⁵⁹. Sin embargo, ello no explica el porqué a la gente le gusta tanto su consumo. Más adelante nos referiremos a esta cuestión, baste por ahora mencionar que mientras el costo de un kilogramo de carne de res, dependiendo la pieza, varía entre 50 y 80 pesos, un kilogramo de carne de puerco, dependiendo la pieza, cuesta alrededor de \$50 pesos.

58 Vid supra Capítulo 3, p. 65. Apartado sobre actividades económicas.

59 El Sr. Gabriel García de oficio actual panadero, nos comenta que durante mucho tiempo él se dedicó a la cría y venta de carne de puerco. Nos dice que a los matanceros de puerco se les llama *nanacateros*. Y que es oficio de mucho riesgo porque criar y matar puercos es muy delicado. También nos comenta que un puerco al momento de matarlo pesa entre 120 y 160 kg. El kilogramo de puerco vivo se paga a 22 pesos, es decir, por un puerco vivo se pagan entre 2500 y 3000 pesos. De la venta de la carne y de chicharrón, a cada puerco se le gana entre 400 y 500 pesos.

Al mismo tiempo habría que comentar que en Tetelilla no se produce ningún embutido, salchicha, jamón u otros, pese a que hay varios matanceros de puercos. Algunos informantes comentaron que algunas personas saben preparar longaniza, pero no lo corroboramos. Esta carencia parece deberse a la falta de técnica para su producción, así como de aparatos de refrigeración para 'carnes frías'. Sin embargo, en varias tiendas estos productos pueden ser comprados a precios del mercado nacional. A decir de algunos informantes estos productos son del gusto de personas que han salido a trabajar fuera de la localidad, o que consideran que con su consumo obtienen una mejor alimentación.

Por lo que se refiere a la producción de gallinas (*Gallus gallus*), guajolotes (*Meleagris Gallipavo*) y sus respectivos huevos, hay que mencionar que en Tetelilla está muy difundida la cría de ambos animales, sin embargo son sólo para autoconsumo, particularmente en el caso del guajolote que se da como previsión de un posible regalo o presente que se tenga que dar a un compadre u otra persona. En cuanto a los huevos, llamados criollos, estos si se producen para comercio, alcanzando el costo de cada huevo \$2.00 pesos en el caso de los huevos de gallina, en tanto que el huevo de guajolote cuesta alrededor de \$7 pesos, sin embargo, la mayoría de las veces éstos son consumidos por la familia. El huevo de gallina proveniente de granja tiene un costo aproximado por kilogramo, a enero de 2010, de \$18 pesos, mientras que el kilogramo de pollo del mismo origen tiene un precio de \$45 pesos. Como ocurre en otros lugares, los huevos y carne de gallina criolla son mejor valorados que los huevos y carne pollo de granja, lo cual a decir de varias personas entrevistadas ello tiene su origen en el mejor sabor de los productos de gallina criolla. El pollo criollo no se vende destazado sino vivo, aproximadamente a un precio de 45 pesos por kilogramo de peso.

La obtención de animales acuáticos por parte de los pobladores de Tetelilla proviene de dos fuentes: la recolección y la compra. Quienes recolectan peces, como son, babito, trucha (*Salmo Trutta*), mojarra (*Diplodus Vulgaris*), huevina (*Eleotris pictus*), xolote, y camarón de río o acamayás (*Macrobrachium carcinus*) en los ríos

cercanos lo hacen principalmente para autoconsumo, siendo actualmente los menos quienes así lo hacen, aunque a decir de varios informantes hace varias décadas ésta era una práctica común. El Sr. Silvino Santiago, esposo de una de nuestras informantes, la Sra. Catalina Salazar, comenta que su padre le enseñó a pescar desde pequeño, así como a tejer la red. Afirma que la temporada de pesca va de los meses de mayo a junio, antes de la crecida de los ríos. Cabe comentar que durante un recorrido que realizamos por la ribera del río Mazatzicuini en el mes de junio tuvimos oportunidad de observar a varios niños entre 8 y 12 años de edad cazando acamayás, aunque también conocimos a varios señores que tejían redes con las cuales pescaban, uno de ellos, el médico tradicional Felipe Flores, quien comentó que la pesca la realiza al amanecer, entre las cinco y las seis de la mañana, en unas cuevas que se localizan en la ribera del río Mazatzicuini, aunque también se nos comentó que hay abundancia de peces en el río Zempoala.

La compra de pescado y camarón puede hacerse en alguna de las tiendas de la localidad, en el mercado de los jueves y con vendedores ambulantes que transportan el producto en camioneta y en hieleras. Su precio oscila entre \$50 y \$80 pesos el kilogramo.; venden mojarra, trucha o lisa; mientras que para el caso del camarón seco su precio es de \$20 pesos la sardina (poco menos de un cuarto de kilogramo, que es lo que cabe en una lata vacía de sardinas, una medida usada con frecuencia en los mercados mexicanos, ya que el tamaño de dichas latas ovaladas es bastante uniforme) y de alrededor de \$140 pesos por kilogramo. Ambos productos provienen de la costa veracruzana del golfo de México y se les puede conseguir fresco o seco.

El consumo de carnes de monte, es decir, de animales que son cazados en los montes cercanos a Tetelilla, incluye: tejón (*Taxidea taxus*), tlacuache (*Didelphis virginiana*), armadillo (*Dasypus novemcinctus*), chachalaca (*Ortalis vetula*) y otros. Ésta es una práctica residual dado que son muy pocas las gentes que todavía la practican, varias de ellas lo hacen por necesidad e incluso no utilizan armas de fuego (porque no las tienen) sino trampas, mientras que otras lo hacen más por gusto, tanto

a la caza con armas como a la caza de animales de monte. Y si bien la carne de estos animales es bastante apreciada, particularmente la del armadillo y el tejón, su comercialización y consumo se da en un grado mucho menor a cualquier otro tipo de carne. Estas carnes llegan a cotizarse hasta en \$300 pesos por un armadillo grande, y \$100 pesos por un tejón del mismo tamaño. Según nos comentaron algunos informantes para ir de caza con armas hay que salir pasadas las 10 de la noche e ir en compañía de personas que conozcan muy bien el terreno, sobre todo para no sufrir algún accidente.



Foto: Armadillo recién cazado.

Por último, también mencionar que casi todas nuestras entrevistadas afirmaron que el consumo de pescado, camarón, pollo criollo y guajolote es bueno para la salud, sin embargo, no opinaron lo mismo respecto de la carne de puerco y de res, aunque ambas se consuman ampliamente. Consideran que son dañinas, la carne de puerco porque trae muchas infecciones consigo y la de res porque resulta mala para personas enfermas de reumas. En cuanto a las carnes de monte, sólo tres de nuestras entrevistadas comentaron que comerlas es bueno para la salud, por lo cual las consumen continuamente, mientras que las restantes afirmaron que no las comen porque no les gusta, porque les da asco, por su alto precio, o como en el caso de la Sra. María de Jesús Martínez, porque consideran, tal como le fue transmitido por su

madre, que estos animales (armadillo, tejón y otros) comen carne de víbora, por lo cual comerlas es malo para la salud. En este sentido, la mayoría de nuestras entrevistadas comentó que come carne de res, una vez a la semana o cada quince días, lo mismo que el pescado o camarones, mientras que la carne de puerco la consumen dos veces por semana, lo mismo que el pollo aunque los huevos algunas mujeres comentaron que llegan a comerlos diariamente. En cuanto al consumo de carne de monte, para la mayoría sólo se produce ocasionalmente, aunque para el caso de la Sra. Marcela Zepeda, de manera excepcional, en su familia llegan a consumir carne de monte al menos una vez a la semana.

c) Grupo Lácteos y derivados

Tabla 11. Grupo Lácteos y derivados.

Producto	P	PA	PC	IM
Leche		PA		IM
Queso		PA		IM
Yogurt				IM
Mantequilla				IM
Crema				IM

El tipo de ganado vacuno que tienen los ganaderos, que no es lechero, tiene como consecuencia que no se produzca leche para comercio. Por lo mismo tampoco se produce queso ni algún otro derivado como yogurt, mantequilla o crema. Una estudiante de veterinaria, habitante de esta localidad, Elidee Hernández, nos comenta que la poca leche que producen las vacas de la región es usada directamente para la alimentación de los propios becerros hijos de las vacas y no para venta, siendo sólo cuando las vacas no están criando cuando los dueños la consumen. De esta manera, si bien los habitantes de Tetelilla consumen leche, lo hacen de la industrializada ya sea Nutrileche o Alpura, a precios del mercado nacional, lo mismo que el yogurt, queso y crema, los cuales no se producen en la localidad. En este sentido, al menos

siete de nuestros informantes comentaron que consumen leche aproximadamente cada tercer día, aunque no así otros productos lácteos y que lo hacen porque es bueno para la salud, aunque aclararon, que no a todas las personas les cae bien la leche.

d) Grupo Cereales y derivados

Tabla 12. Grupo Cereales y derivados.

Producto	P	PA	PC	IM
Trigo				IM
Arroz				IM
Maíz		PA		IM
Pan			PC	IM
Tortilla		PA		IM
Tamales (varios)		PA		
Galletas				IM
Sopas de pasta				IM
Avena				IM

Como lo hemos dicho en el apartado etnográfico, el maíz (*Zea mays*) es la base de la alimentación de la mayoría de los pobladores de Tetelilla.

El cultivo de maíz se realiza en dos temporadas al año, una de enero a junio y otra de julio a diciembre, debido a las constantes lluvias que azotan la región durante el año. A diferencia de aproximadamente hace 40 años, actualmente los campesinos de Tetelilla, y en general de la región, utilizan fertilizantes y herbicidas para conseguir una mayor producción de maíz. No obstante, según datos recogidos, con todo y la realización de dos cosechas y el uso de fertilizantes y herbicidas, la producción de maíz es insuficiente para una familia compuesta por entre 7 y 11 personas. A decir de varios campesinos, un cuarto de hectárea, 2500 m², produce alrededor de 1500 kg. de maíz si la cosecha ha sido buena, pero hasta la mitad de esa cifra si la cosecha ha

sido mala, lo que quiere decir que en un año obtendrá alrededor de 3 toneladas de maíz. Si una familia de siete personas consume a la semana 14 kg de maíz, quiere decir que cada persona (adulto) consume alrededor de 1.5 kg de maíz al día, mientras que al año, esa familia de siete personas consume alrededor de 3843 kg de maíz, ello sin tomar en cuenta los mayores consumos de maíz que ocurren en días de fiesta en los que se cocinan tamales, o se invita a más gente, o si la familia es de mayor número. Es decir, que los 3000 kg de maíz que cosecha una familia en un año, si la temporada ha sido buena, o hasta menor cantidad si la temporada ha sido mala, son francamente insuficientes para sostener su consumo anual por lo que se ve en la necesidad de comprarlo a precio de 3 a 4 pesos (enero 2010) por kg en la tienda Diconsa o con revendedores.

En cuanto a la manera de almacenar maíz, actualmente ésta se realiza en costales, sin embargo, durante nuestra visita al pueblo de San Juan Ozelonacaxtla, el cual se encuentra en la región totonaca a la que pertenece Tetelilla, pudimos observar una troje de maíz, pero no como las conocidas en el centro de México, sino que es una 'cama' que se alza sobre varios palos, sobre la cual se acomodan horizontalmente las mazorcas, tal como se puede apreciar en la siguiente foto. Varias personas nos refirieron que así almacenaban también el maíz en Tetelilla, sin embargo, no encontramos quien lo continuara haciendo.



Foto: Troje de maíz en Ozelonacaxtla, Pue.

Los usos del maíz en esta región de la sierra (Totonacapan) al igual que en otras de Mesoamérica son muchos y muy variados. En Tetelilla el mayor consumo de

maíz se realiza en forma de tortilla y tamales, aunque también se consume en forma de atoles. En este sentido, es importante mencionar, a decir de nuestras entrevistadas, que la tortilla no puede nunca faltar en la comida, pues son necesarias para vivir, por lo que su consumo es cotidiano y constante. En cuanto a la preparación de tortillas hay que comentar que todas nuestras entrevistadas supieron decirnos la manera como se prepara el nixtamal, y echar tortillas, si bien, al menos dos de ellas consumen tortillas de tortillería por motivo principal de que en sus tiendas las venden. La manera de preparar el nixtamal es la siguiente: El maíz se lava y se le quitan posibles impurezas, particularmente piedras y basurita. Paralelamente, se pone hervir agua en una olla, alrededor de 5 litros, esto es, alrededor de un litro de agua por kg de maíz. Se le agrega la cal. Cuando está ya a punto de hervir se le echa el maíz, pero no se deja hervir, pues si así fuera la masa quedaría precocida y pegajosa. Posteriormente, al otro día, se escurre el maíz, y se lleva al molino. En Tetelilla hay varios molinos, mismos que cobran entre \$.50 y \$1 pesos por kg de maíz molido. Ya de vuelta en casa, la masa vuelve a pasarse en metate, mientras se van echando las tortillas en el comal, el cual tiene que estar bien caliente. En ocasiones, según comentaron las mujeres entrevistadas, a la masa le agregan harina de maíz, Maseca, pero ello sólo es para hacerla rendir. Cabe mencionar, según nuestras observaciones, que los sobrantes de tortilla son utilizados para complementar la alimentación de gatos, perros, puercos y aves.

Además de las tortillas, los tamales son otro de los derivados del maíz más importantes que se consumen en Tetelilla. Tamales los hay de mole, de rajas, de zapote, de salsa verde, de salsa roja, frijoles, pulac o pulatl. chícharo, pintos, de elote, dulces, con carne, sin carne y otros. Se consumen dos o tres veces por mes. Nuestras entrevistadas consideraron que son buenos para la salud.

En cuanto a otros cereales, como el arroz y el trigo, ninguno de ellos se cultiva en Tetelilla, si bien su consumo está ampliamente difundido. Particularmente el del trigo en forma de pan. Don Gabriel García, oriundo de Tuzamapán de Galeana pero avecindado en Tetelilla desde por lo menos 20 años, es panadero por tradición

familiar. Nos comenta que los insumos para preparar el pan, tales como harina, azúcar, levadura, pintura vegetal, se los abastecen desde Zacapoaxtla. Hornea pan cada tercer día y surte a varias panaderías ubicadas en distintas localidades cercanas a Tetelilla. El costo por pieza (enero 2010) es de 1.00 peso. En las tiendas de Tetelilla también es posible encontrar otros derivados del trigo, que son distintos tipos de pan, no producidos en Tetelilla, como es el caso de la línea de pan Bimbo, Marinela, Tía rosa, galletas Gamesa, y otros, a precios del mercado nacional y que son surtidos directamente por las empresas comercializadoras. El consumo de estos productos no rebasa el consumo del pan producido en la localidad, siendo los niños principalmente quienes lo adquieren. En Tetelilla hay varios panaderos, tal vez cuatro o cinco. Además, de otros poblados, como Jonotla o Zoquiapan también se distribuye pan en Tetelilla. En la Constancia, tienda propiedad de la Srita. Hernández, se vende pan de estos dos lugares, además de productos Bimbo, etc.

Por su parte, el arroz, puede ser comprado en cualquier tienda de la localidad, a precio de mercado nacional, lo mismo que la avena. Los cuales, según comentaron nuestras entrevistadas, el consumirlos es bueno para la salud.

e) Grupo Leguminosas.

Tabla 13.- Grupo Leguminosas.

Producto	P	PA	PC	IM
Frijol (varios tipos)		PA	PC	IM
Garbanzo				IM
Haba				IM
Lentejas				IM
Ejotes		PA	PC	IM
Alberjón				IM
Huaje	P			
Gasparitos	P		PC	IM
Cacahuate		PA	PC	

El frijol (*Phaseolus vulgaris L.*) es la más importante de las leguminosas que se cultiva y come en Tetelilla. Su cultivo se realiza en dos temporadas al año. Se siembra en conjunto con maíz, aunque en ocasiones siembran sólo frijol. Cuando la vaina del frijol está tierna, lo que se llama el ejote, se consume en caldo, con huevo, o en tamales, que llaman 'pulac o pulatl'. Tanto el frijol, como los ejotes son sembrados para autoconsumo y para venta, por lo que pueden ser adquiridos tanto en alguna de las tiendas de la localidad, como en el mercado de los jueves.

En cuanto a otras leguminosas, que son continuamente consumidas, como es el caso, del haba (*Vicia faba L.*), las lentejas (*Lens esculenta.*), éstas no son cultivadas, por lo que han de ser compradas en las distintas tiendas de la localidad. En este sentido, varias de nuestras entrevistadas comentaron que los frijoles no deben faltar en la comida, sin embargo, también algunas de ellas afirmaron que tanto las habas como las lentejas, las comen cuando menos una vez a la semana. Mientras que el alberjón (*Vicia sativa*) y el garbanzo (*Cicer arietinum L.*), son dos leguminosas que casi no son consumidas.

Un caso aparte es el de los gasparitos (*Erythrina americana Mill.*), que algunos informantes diferenciaron de los colorines, aunque algunas investigaciones etnobotánicas en la Sierra Norte de Puebla identifican como la misma.⁶⁰ Los gasparitos se comen con huevo, con frijoles y son un alimento muy prestigiado, que se come con mucho gusto cuando hay, que es en la temporada de calores.

Todas nuestras entrevistadas comentaron que comer frijol, al igual que haba y lentejas, que son las leguminosas mayormente consumidas, es rico y bueno para la salud comerlas.

Finalmente, también habría que mencionar, que el cacahuete es considerado como un alimento muy bueno contra el colesterol, así nos lo comentaron varias de nuestras

⁶⁰ Eustaquio Mora, et. al.: Nota etnolingüística sobre el idioma nahuatl en la sierra norte de Puebla. *Amerindia, Revue d'Ethnolinguistique amérindienne*, No. 10, 1985, Francia, Centre d'Etudes des Langues Indigènes d'Amérique (CELIA). p. 73-92

entrevistadas, sin embargo, no tuvimos conocimiento del origen de esa consideración.

f) Grupo Azúcares

Tabla 14.- Grupo Azúcares.

Producto	P	PA	PC	IM
Panela		- PA	PC	IM
Azúcar				IM
Miel de abeja	P	PA	PC	IM
Dulces comerciales				IM
Dulces típicos				IM

Según refieren varios informantes, adultos mayores, hasta hace unos 30 o 40 años el cultivo de la caña de azúcar (*Saccharum officinarum L.*) estaba bastante difundido. Siendo incluso la panela un producto de principal intercambio en la región, como lo hemos explicado en el apartado etnográfico. Actualmente en Tetelilla hay sólo una o dos personas que todavía siembran caña de azúcar, y por tanto producen panela. Sin embargo, esto no es así en poblados cercanos como Huehuetla o Zozocolo de Guerrero donde todavía es común ver durante los días de mercado a personas vendiendo panela en trozo a \$25 pesos el kg. Del amplio consumo de panela y de siembra de caña de azúcar que se dio en años anteriores queda sólo el gusto por endulzar el café con panela, mientras que de los trapiches sólo queda el recuerdo, aunque con excepción puede verse todavía uno en el camino rumbo hacia Ecatlán.

De nuestras entrevistadas al menos la mitad comentó que utiliza azúcar para uso común, mientras que la otra mitad utiliza la panela cotidianamente, aunque también varias de ellas aseguraron que utilizan ambas. La Sra. Hortensia Cabrera comenta que el café lo endulza con una parte de panela y otra parte de azúcar y que ese es el secreto para que el café tome un buen sabor. Sin embargo, varias de las entrevistadas comentaron que consideran que en exceso tanto el azúcar como la panela pueden ser dañinas para la salud, e incluso hubo opinión dividida entre ellas sobre la limpieza o pureza del azúcar y la panela, pues mientras unas aseguraban que

la panela era más limpia, otras aseguraban que lo era el azúcar.

Por otra parte, consecuencia de la construcción de carreteras y del aumento en el interacción comercial de los habitantes de Tetelilla con Zacapoaxtla, con los llanos costeros, y con el mercado nacional en general, es posible encontrar en las tiendas de Tetelilla un amplio surtido de dulces, enlatados, y bebidas. Dulces, los hay de todo tipo, chocolates, chicles, caramelos, etc. siendo los niños quienes principalmente los consumen.

En cuanto a dulces típicos se refiere, no hay ninguno que se produzca en Tetelilla. Los días jueves en que hay mercado en el centro, acuden algunas personas oriundas de Jonotla que venden distintos dulces, que comúnmente llaman postres y que son producidos en Jonotla. La Sra. Hortensia Cabrera comenta que cuando niña comía trocitos de panela y que esos eran sus dulces.

g) Grupo Grasas

Tabla 15. Grupo grasas.

Producto	P	PA	PC	IM
Grasa animal		PA	PC	IM
Aceites vegetales				IM
Aceite de oliva				IM

Actualmente la mayoría de las mujeres cocina con aceites vegetales (de girasol y otros), sin embargo, el uso de manteca de cerdo sigue siendo muy extendido. De nuestras mujeres entrevistadas tres cocinan únicamente con manteca, dos utilizan manteca y aceite y las restantes cuatro, únicamente aceite vegetal. A decir del médico del Centro de Salud, el uso cada vez mayor de aceite vegetal se debe a la concientización por parte de las personas de la variedad de enfermedades que se asocian al consumo de la manteca, como son las cardiopatías, obesidad e hipertensión, mismas que pueden llevar a la muerte. Al respecto, en general, todas

nuestras entrevistadas contestaron que estaban informadas que la manteca de cerdo genera daños a la salud, sin embargo, las que contestaron que únicamente utilizan manteca para cocinar argumentaron que la comida con aceite no les gustaba, mientras que las que contestaron que utilizan únicamente aceite argumentaron que utilizar aceite era menos dañino que utilizar manteca.

La Sra. Piedad, una mujer de más de 80 años, nos refiere que muchas mujeres que guisan con aceite no saben hacerlo porque no lo dejan quemar, que es la manera en como la comida adquiere sabor como si estuviera cocinada con manteca de cerdo. En este sentido, como lo hemos dicho en el apartado sobre carnes, en Tetelilla se consume mucha carne de puerco. Varias de nuestras entrevistadas comentaron que al freír carne de puerco obtienen un sobrante de manteca que utilizan para cocinar otros alimentos, por ejemplo frijoles. Un cuarto de kilogramo de manteca cuesta 8 pesos, sea que la compren a los nanacateros o en las tiendas de abarrotes. Mientras que el aceite vegetal se consigue en las tiendas de abarrotes a precios de mercado nacional.

El aceite de oliva, puede conseguirse en las tiendas de abarrotes, sin embargo, muy poco es usado para cocinar. Incluso ninguna de nuestras entrevistadas refirió que lo utilizara para ello, lo que no supone que nadie lo utilice, puesto que ellas mismas comentaron que en ocasiones lo utilizan para purgar a los niños.

h) Grupo Verduras.

Tabla 16. Grupo Verduras.

Producto	P	PA	PC	IM
Brócoli				IM
Tomate		PA		IM
Miltomate		PA		
Jitomate		PA		IM
Cebolla				IM
Lechuga				IM
Col				IM

Espinaca				IM
Calabaza		PA		
Cebollines				IM
Coliflor				IM
Calabacita				IM
Quelites silvestres o cultivados: ■ Yerbamora ■ de Alberjón ■ de Calabaza ■ Suyoquelite ■ Pachnicatl/mafafa ■ de Espinozo ■ Flor de calabaza ■ Quintoniles ■ Omequelite ■ Papaloquelite ■ Cincoquelite	P			
Chayote		PA		IM
Espinosos		PA		IM
Pepinos				IM
Berros				IM

Hace varios años, más de ocho, el mercado en Tetelilla se realizaba los martes, varias personas nos comentaron que el mercado llegó a ser grande, sin embargo, entonces la economía de la localidad no gozaba de la movilidad actual, por lo que pronto, de un momento a otro, dejó de haber mercado en Tetelilla. Aproximadamente hace cinco o seis años, tras el surgimiento del sector al que se llama 'los mameyeros', la economía de Tetelilla comenzó a recomponerse al grado de que pocas localidades de la región se le pueden comparar en cuanto a auge económico. Un ejemplo de ello, del que fuimos observadores, es precisamente el crecimiento del mercado. En junio de 2009, durante la realización del primer trabajo de campo, el mercado de los martes apenas y se componía de tres puestos, dos de verduras y el otro con artículos varios (ropa, peines, espejos, etc.); los jueves sólo llegaba un puesto de verduras. Para febrero de 2010, para nuestra sorpresa, el mercado de los jueves había crecido al triple, mientras que el de los martes pasó a tener un sólo puesto. Los jueves, de los tres puestos que antes se ponían, ahora también podían verse al menos otros dos puestos de verduras, dos o tres puestos con ropa y zapatos, dos o tres puestos con camarones, pescado,

chiles secos, y particularmente, personas con pequeños puestos en los que ofrecían quelites y productos de la región, cultivados y directamente vendidos por campesinos. Si antes ocupaba solamente la galera del centro, destinada específicamente para el mercado, hoy el tianguis ocupa toda la calle Juan N. Méndez entre las calles Cuauhtémoc y Porfirio Díaz. De tal manera ha sido el éxito del mercado de Tetelilla, que dicho sea de paso aún es más chico que el mercado de los viernes en la cabecera municipal, que desde temprano y durante todo el día decenas de señoras acuden a comprar su mandado, que se compone principalmente de verduras.

A decir de algunos de los comerciantes entrevistados, lo que más venden es jitomate (*Lycopersicon lycopersicon*), tomate (*Physalis aequata Jacq.*), cebolla (*Allium cepa L.*) y chiles (verdes o secos). Sin embargo, a las señoras se les ve comprar también, brócoli (*Brassica oleracea italica*), papa, calabacitas, coliflor (*Brassica oleracea var. botrytis*), chayotes (*Sechium edule*), lechuga (*Lactuca sativa L.*), col (*Brassica oleracea LI*) y en menor cantidad, berros, pepinos (*Cucumis sativus*), espinacas, zanahorias (*Daucus carota L.*) y otros.

En cuanto a los quelites, que es el nombre nahuatl genérico para las 'verduras silvestres comestibles', la mayoría de ellas se consigue por recolección aunque de vez en vez llegan campesinos de localidades aledañas, particularmente de Ecatlán, a vender algunos de ellos. Entre los quelites destacan la yerbamora (*Solanum nigrum*), el quintonile, quelite de alberjón, puntas de guía de calabaza, suyoquelite (*Ipomoea mutabilis*), pachnicatl o mafafa (*colocassia mafaffa*, también llamada *Xanthosoma sagittifolium*), puntas de guía de espinoso, flor de calabaza, omequelite (*Piper auritum*), papaloquelite (*Porophyllum sp.*), cincoquelite, y otros. Según nos comentaron nuestras entrevistadas hace más de 20 años las únicas verduras que conocían, y con las que se criaron, eran éstas, e incluso tanto el jitomate y tomate que se consumían era de una variedad cuasi silvestre que tiene un tamaño mucho menor a los que se pueden comprar en el mercado y que es llamado miltomate. En este sentido, hace un par de años mediante un programa gubernamental de apoyo a la construcción de viveros se promocionó el cultivo de jitomate, sin embargo, al parecer

no tuvo el éxito que se esperaba.

Finalmente cabe comentar que todas nuestras entrevistadas afirmaron que comer verduras es bueno para la salud, por ser fuente de energía y vitaminas. *Todo lo que es verde es bueno* comentó la Sra. Eufemia Zaragoza. La mayoría de nuestra entrevistadas mencionó que consume verduras al menos una vez por semana.

i) Grupo Hongos.

Tabla 17. Grupo Hongos.

Producto	P	PA	PC	IM
Chiquintic	P			
Hongo blanco	P			
Oreja de ratón	P			
Escobetilla	P			
Setas				IM
Champiñones				IM

En Tetelilla, los hongos crecen solamente durante la temporada de lluvias durante el verano. Según explican algunas de nuestras entrevistadas, esto se debe a que además de lluvia requieren de calor, es decir que durante la temporada de lluvias que va de noviembre a marzo, que son lluvias frías, no tienen condiciones para nacer. Entre los hongos que mencionaron conocer nuestras entrevistadas están el hongo blanco (*Pleurotus ostrea*) que crece en el árbol de jonote, aunque también crece en otros arboles, el hongo que llaman oreja de ratón (*Polyporus sp.*), el escobetilla (*Hydnu sp*), que fresco es de color amarillo-anaranjado que pudiera asemejarse a un coral de mar, y el chiquintic (*Schizophyllum aff. commune*), que de todos es el hongo más conocido y también el más comido. Además también mencionaron las setas (*Pleurotus ostreatus*) y los champiñones (*Agaricus bisporus*), los cuales llegan a Tetelilla por medio del mercado, con la característica de que éstos pueden ser comprados en cualquier temporada del año. No obstante, en general los hongos son un alimento poco consumido puesto que, para el caso de los hongos silvestres, hay

que ir a recogerlos al monte, y para el caso de las setas y champiñones, pues no tienen un precio accesible. No obstante, a pesar de lo anterior, en general, curiosamente, nuestras entrevistadas comentaron que comer hongos es bueno para la salud.

j) Grupo Frutas.

Tabla 18. Grupo Frutas.

Producto	P	PA	PC	IM
Mango		-PA		IM
Naranja		PA	PC	IM
Limón		PA		IM
Papaya				IM
Manzana				IM
Sandía		PA		IM
Guayaba				IM
Melón				IM
Mamey		PA	PC	IM
Aguacate / pagua		PA	PC	IM
Coco				IM
Mandarina		PA		IM
Caña de azúcar		PA		
Piña				IM
Durazno				IM
Plátano		PA		IM
Lima		PA		IM
Zapote negro		PA		
Fresa				IM
Lichi				IM
Ranbutan				IM
Chilacayote		PA		
Uva				IM
Ciruelas				IM
Pasas				IM

Granada				IM
Maracuya				IM
Higo				IM
Pera				IM
Anona		PA		
Guanabana		PA		
Chirimoya		PA		
Jobo		PA		
Cocuno		PA		
Tepetomate		PA		
Tepejilote		PA		
Olopio		PA		
Bievenido		PA		

Las frutas son sin duda un complemento muy importante dentro de la dieta alimenticia de los habitantes de Tetelilla. La evidencia más cercana de lo anterior la tuvimos directamente en casa de la Sra. Hortensia Cabrera, donde vivimos dos estancias de trabajo de campo. En su casa nunca falta la fruta, sea grandes pencas de plátano (*Musa acuminata* con variantes), o enormes fruteros llenos de naranja (*Citrus sinensis*), algunos varios mameyes, además de aguacate, mandarina (*Citrus reticulata*) y lima (*Citrus limetta* Risso). La fruta la comen prácticamente cuando se les antoja, y si tomamos en cuenta, por ejemplo, que una sola penca de plátano les puede durar alrededor de dos semanas y en ocasiones observamos que tenían hasta dos grandes pencas de plátanos, pues resulta que mínimamente un mes continuo están comiendo plátanos, y lo mismo sucede con las naranjas, que las hay durante los meses que van de diciembre a marzo aproximadamente.

Hay también, sin embargo, otras frutas que no son producto de autoconsumo sino que son adquiridas en el mercado como puede ser el caso de las guayabas (*Psidium guajava* L.), las manzanas (*Malus sylvestris*), las uvas, la sandía (*Citrullus vulgaris*), el melón (*Cucurbita melo*), la piña (*Ananas comosus*), la fresa y otras, sin embargo, en su mayoría de casos, salvo excepciones producto de abundancia por

temporada, las frutas en el mercado son caras, lo cual no evita que éstas sean compradas y consumidas, aunque en baja proporción.

Un caso que es importante volver a mencionar es el del mamey (*Pouteria sapota*). Por supuesto que el mamey es cultivado desde hace mucho tiempo tanto en Tetelilla como en sus alrededores, sin embargo, fue hasta la crisis del sector cafetalero a finales de los 80's que se sembró con mayor interés. Y si tomamos en cuenta que un árbol de mamey tarda entre cinco y ocho años en dar fruto, se puede explicar el porqué el boom mameyero de Tetelilla que se da a partir de finales de los 90's y particularmente entrado el nuevo milenio, que fue cuando el fruto comenzó a venderse en grandes cantidades en varios lugares del país. Primero por los propios campesinos y posteriormente por jóvenes que se dedicaron exclusivamente a su comercio, aunque después también adoptaron la venta de otras frutas, o llevaron otras a Tetelilla como es el caso del lichi (*Litchi chinensis*) y el ranbuntan (*Nephelium lappaceum*), que algunas gentes cercanas a ellos han comido. No obstante, como sucede en otros lugares, llega a suceder que todo el mamey producido se destina a la venta y muy poco para el autoconsumo.

Otro caso también interesante es el que incluye a varias frutas silvestres, por ejemplo, el olopio (*Couepia poliandra*), el jobo (*Spondias mombin L.*), el cocuno (también llamado zapote amante) y otras, las cuales es posible recolectar entre los meses de julio a septiembre. En principio muchas de nuestras entrevistadas no mencionaron estas frutas, sin embargo el inquirirles sobre de ellas, porque otras mujeres ya nos las habían mencionado, particularmente la Sra. Catalina Salazar, aceptaron conocerlas, sin embargo adujeron que muy poco las consumen, que no fue el caso de la Sra. Catalina, quien incluso comentó que con el olopio y el jobo suele hacer atoles muy sabrosos.

Finalmente comentar que todas nuestras entrevistadas comentaron que comer frutas es muy saludable, e incluso alguna de ellas argumento que las frutas son ricas en vitaminas y son fuente de energía.

k) Grupo Tubérculos.

Tabla 19. Grupo Tubérculos

Producto	P	PA	PC	IM
Papa				IM
Camotes (blanco-rojo)				IM
Jícama				IM
Yuca		PA		IM
Chayoteste				IM
Rábano				IM
Zanahoria				IM

De los tubérculos son principalmente dos los que mayormente se consumen: la papa (*Solanum tuberosum*) y la yuca (*Manihot esculenta*). Enseguida podríamos mencionar el chayote, el chayoteste, la jícama y en menor medida los rábanos y zanahorias. Los únicos dos que se siembran en Tetelilla son el cacahuete y la yuca, aunque también es posible que el rábano sea sembrado por los campesinos de la localidad. El chayoteste, que no a todas las personas les gusta, pero para aquellos que sí, lo mencionan con cierto prestigio, es el chayoteste, el cual nos enteramos proviene en mayor medida de la región de Zacapoaxtla. El chayoteste es el camote raíz de la yuca; al parecer en Tetelilla poco se siembra la yuca, que es un camote igualmente muy apreciado. El anciano de congregación de los Testigos de Jehová en cierta ocasión nos invitó a comer dulce de yuca, sin embargo, a ésta le llamó mandioca, de la cual contó era un alimento muy antiguo de la región del Medio Oriente según lo menciona la propia Biblia. Sin embargo, la gente de Tetelilla no conoce la mandioca, conoce la yuca, por cierto, originaria de América.

La jícama (*Perchyrhizus erosus*) también es consumida, sin embargo, para algunas de nuestras entrevistadas la jícama sólo es barata en la temporada de otoño-invierno, cuando se dan las fiestas de Todos Santos y Días de Muertos y las posadas, no obstante también es el caso de Doña Marcela Zepeda quien comentó que a sus

hijas les gusta mucho comer la jícama con chile y por esta razón compra cada semana.

La papa (*Solanum tuberosum*) es un alimento que tiene la cualidad de poder ser guisado de distintas maneras. Blancas o rojas, la papa puede ser cocinada en puré para tacos y quesadillas, con huevo, en chilpozonte, o en arroz. Y a decir, de nuestras entrevistadas, la papa, la consumen al menos una vez por semana; además consideran que es saludable comerla.

I) Grupo Especies y condimentos.

Tabla 20. Grupo Especies y condimentos.

Producto	P	PA	PC	IM
Pimienta		PA	PC	IM
Ajo				IM
Clavo				IM
Orégano		PA		IM
Canela				IM
Yerbabuena		PA		IM
Epazote		PA		IM
Cilantro		PA		IM
Albahaca		PA		IM
Perejil				IM
Vainilla			PC	IM
Vinagre				IM
Laurel				IM
Tomillo		PA		
Manzanilla		PA		
Chiles varios				
■ Guajillo		PA	PC	IM
■ Ancho				
■ Chipotle				
■ Chiltepin				
■ Cera				
■ Verde				
Sal fina				IM

Sal de grano				IM
Consomé de pollo				IM
Almendras				IM

En Tetelilla y sus alrededores no hay producción de sal. La sal que se consume proviene directamente del mercado, ya sea fina o de grano la sal puede ser adquirida a precios de mercado nacional en cualquier tienda de la localidad. Según nos refieren varios informantes, antes la sal era traída de la costa del Golfo de México, Veracruz, por arrieros, pero posteriormente se comenzó a consumir sal en trozo, empaquetada, proveniente de Zacapoaxtla, traída también por arrieros. A decir de don Amancio Hernández, cuyo padre fue arriero y él cuenta también haberlo sido, de Tetelilla cargaban con naranja, huevo, panela, viajaban hacia Papantla o a Zacapoaxtla y regresaban con chipotle, tabaco, ajonjolí, sal y otros. Entonces todavía la pimienta no se comercializaba, e incluso se consideraba silvestre puesto que ninguno la sembraba. Actualmente, sin embargo, la pimienta (*Pimenta dioica*) es cosechada para comercio, lo ha sido desde por lo menos los años 80, cuando comenzaron a formarse cooperativas cafetaleras y de pimienta. No obstante, según nos comentaron las mujeres entrevistadas, ellas utilizan la hoja del árbol de la pimienta, en lugar de la pimienta, lo cual parece deberse a que es un producto que es valorado más en su aspecto comercial que culinario. Al respecto, sin embargo, la Sra. Hortensia nos comenta que la semilla de pimienta da mucho mejor sabor a la comida que la hoja. Otras entrevistadas comentaron que la semilla la utilizan para unos guisos, por ejemplo con carne, mientras que la hoja la utilizan para caldos. El kilogramo de pimienta varía, según la cosecha, entre 28.00 y 32.00 pesos.



Foto: Secado de hierbas.

Otras especias cultivadas en Tetelilla, generalmente en macetas, o pequeños huertos en el patio de las casas, son la yerbabuena (*Mentha citrata Ehrb.*), la menta (*Mentha piperita L.*), el epazote (*Teloxys ambrosioides*), el cilantro (*Coriandrum sativum L.*), la manzanilla (*Matricaria recutita L.*), el tomillo (*Thymus vulgaris L.*), el orégano (*Origanum*), la albahaca (*Ocimum basilicum L.*), y una variedad de chiles: chile de árbol, chiltepin. Hay otros tipos de chiles que sin embargo son adquiridos por medio del mercado, tal es el caso del chipotle, el chile poblano, el chile guajillo, el chile ancho. Sobre éstos últimos un caso interesante es el del chipotle, el cual se utiliza en muchas comidas, por ejemplo en la variedad de chilmoles y chilpozontes, vegetarianos y con carnes, que se cocinan en Tetelilla, a pesar de lo cual no es sembrado en dicha localidad. En el caso del vinagre, nos comentan que antes lo producían los señores que tenían fábricas destiladoras de alcohol que ahora en Tetelilla parecen extintas. El vinagre lo hacían con el fermento de la caña de azúcar. Por otro lado, en cuanto a la vainilla (*Vanilla planifolia*), que en la región totonaca es un cultivo ampliamente apreciado, sucede que en Tetelilla es sembrado sólo por algunos campesinos, y todo se destina a la venta, de ahí que muchas de nuestras entrevistadas no la consumen, o muy poco, o incluso hasta les desagrada. El kg de vainilla se cotiza en alrededor de 200.00 pesos.

Por último comentar que el consomé industrializado de pollo, muchas mujeres

lo utilizan pero en muy pocas comidas u ocasiones. Por ejemplo cuando se guisan papas. Y en cuanto a las almendras, no nos dieron referencia de que en Tetelilla hubiera arboles de almendra, aunque no sería raro que las hubiera por la altura y el calor en la que se encuentra ésta. Las almendras (*Prunus amygdalus*) son consumidas principalmente como condimento en los distintos moles.

m) Grupo Bebidas

Tabla 21. Grupo Bebidas.

Producto	P	PA	PC	IM
Aguas/Jugos		PA		
Café		PA	PC	IM
Tés		PA		IM
Chocolate				IM
Atoles (varios tipos)		PA		IM
Aguardiente				IM
Refresco				IM
Cerveza				IM
Tepache		PA		
Pulque				IM
Vinos (varios)				IM
Ponche de ruda		PA		
Ponche de frutas		PA		

El agua no solamente es una bebida, sino también un líquido de enorme importancia para la vida humana. Hasta hace unos 40 años, los habitantes de Tetelilla se abastecían de agua mediante cántaros en varios manantiales cercanos: el Tasipi, el Taxan, el Ixtanin, el Pukalax y del río Mazatzicuini. Conforme fue creciendo la población y la deforestación se hizo notoria, particularmente hacia las montañas del sur de Tetelilla, a cuyos pies se encontraban los manantiales más grandes y más cercanos, el Tasipi y el Taxan, éstos comenzaron a ser insuficientes, además de que

también se fueron secando por la falta de mantenimiento. Por esta razón, hacia 1984 por promoción de la Cooperativa cafetalera Tosepan Titaniske se construyó una red de distribución que trae el agua desde el manantial del río Taica que se encuentra cercano a Tepetitlan hasta Tetelilla. Dicha tubería todavía funciona y fue construida con trabajo colectivo de decenas de campesinos de Tetelilla durante seis meses⁶¹. Hasta hace unos meses estaba siendo construida una nueva red de agua para Tetelilla. La obra corre a cargo de los tres niveles de gobierno, aunque es directamente la junta auxiliar de Tetelilla la que está a cargo de la realización de la obra, la cual se está realizando con pago a ingenieros y trabajadores más material a un costo de alrededor de nueve millones de pesos. Actualmente la red de tuberías ya está funcionando.

El agua que llega a Tetelilla no pasa por ninguna planta potabilizadora, sin embargo, diariamente a la caja de agua distribuidora el regidor de salud le vierte cloro en tabletas que le son proporcionadas en el municipio. De esta manera el agua no es totalmente potable, pero sin lugar a dudas este proceso ha ayudado a prevenir enfermedades gastrointestinales. También pudimos observar que en muchas casas hierven el agua, tal como se sugiere o indica en los talleres que se dan en el Centro de Salud. También observamos camionetas distribuidoras de agua embotellada en garrafones que surten a varias tiendas de la localidad provenientes de los alrededores de Zacapoaxtla, así como de Cuetzalán y se venden a un costo aproximado de 13 pesos. Mucha gente ha preferido comprar agua embotellada para tomar como medida de salud, sin embargo, podemos asegurar que el agua que se vende es de dudosa calidad. En una ocasión durante los primeros días de campo, decidimos probar el 'agua de garrafon', al regresar al cuarto luego de comprarla, notamos que el sello estaba sobrepuesto y por tanto el garrafon era de uso, y lo peor era que el agua sabía más feo de lo que sabía el agua de la llave. En adelante preferimos echar gotas de yodo al agua de la llave que dicho sea de paso en ocasiones huele y sabe bastante a

⁶¹ El Sr. Vicente Millan comenta que en la construcción de la red de agua, pasaron muchas penalidades, accidentes y grandes esfuerzos. También comenta que en la obra trabajaron más de 25 personas diariamente. Otras personas entrevistadas corroboran sus dichos.

cloro. No nos enfermamos del tubo digestivo, ni por tomar agua de la llave ni por comer en las casas donde nos invitaron, así que de alguna manera lo que reflejan las estadísticas del Centro de Salud en cuanto a la baja en enfermedades gastrointestinales parece bastante acertado.

Hay otras bebidas que son ampliamente consumidas en Tetelilla como son el café de olla, los atoles, los refrescos, las cervezas, el aguardiente y otros. El café se consume por costumbre, o por vicio, como adujeron algunas de nuestras entrevistadas. Esa misma costumbre también incluye para algunos el endulzarlo con panela, sin embargo, en muchas familias prefieren utilizar azúcar. A nuestro gusto el café endulzado con panela es mucho más sabroso. Lo mismo que la distinta variedad de atoles, que destacan entre las distintas bebidas porque son consumidos en frío, como 'alimento refrescante'. Así lo comentaron varias de nuestras entrevistadas y particularmente la Sra. María de Jesús quien nos señaló que antes era costumbre dar de beber atole frío a los esposos cuando éstos regresaban de trabajar en el campo, antes de servir la comida. Los refrescos al igual que la cerveza y el aguardiente son bebidas ceremoniales. Los refrescos se venden en todas las tiendas de Tetelilla. Aun así, creemos que su consumo cotidiano no es muy alto, al menos no al grado de que lo es la cerveza. La cerveza y el refresco son bebidas que se acostumbra dar y tomar en las reuniones colectivas ceremoniales, sean fiestas, velorios o faenas. Entonces sí se toma en mucha cantidad, e incluso podríamos decir que son bebidas de mucha buena reputación, a pesar de lo cual varias de nuestras entrevistadas también consideraron que ninguno de los dos son buenos para la salud. En cuanto al aguardiente, algunas personas, alcohólicos y de bajos recursos, lo consumen diariamente. Lo hay de buena y mala calidad, el de buena calidad es el que llaman de chorrillo y es puro de caña de azúcar, con muy buen sabor y olor, mientras que el de mala calidad es otro que llaman de 'pastilla', que es más fuerte y mal sabor. El aguardiente es usado también para algunos 'rituales' de sanación. Por ejemplo, cuando se tiene fiebre, para curarse de espanto o preparar remedios.

El tepache y el ponche de frutas son bebidas que ocasionalmente se

consumen. El ponche de frutas se acostumbra durante las fiestas navideñas, mientras que el tepache, que no fue del agrado de todas nuestras entrevistadas se es consumido como producto secundario del consumo de piña y de la caña de azúcar. Es el caso de la Sra. Hortensia quien comenta que cuando comen piña, lo cual aclara es raro porque su precio casi siempre es alto, toman tepache para no desperdiciar la cáscara, que es con lo que se hace el tepache de piña.

Otra bebida de consumo ocasional es el ponche de ruda (*Ruta chalepensis L*), el cual puede ser tomado en cualquier época del año pero se acostumbra hacerlo particularmente en fiestas de fin de año. El ponche de ruda, y en el siguiente capítulo daremos la receta, es una bebida que se prepara a base de huevo, ruda, agua, aguardiente y panela. En la familia de la Sra. Ofelia Millan fue donde más gusto expresaron por esta bebida, la cual se toma tibia y espumosa. Y es realmente muy sabrosa, aunque desconocemos cuál es su origen.

Finalmente, es importante comentar que las bebidas forman parte importante del proceso de alimentación, pues no solamente son fuente de agua sino que aportan energía, se les utiliza como medicamentos, alimento, o se les busca por el efecto que producen por su contenido de alcohol. Además tienen múltiples funciones sociales, derivadas de los lugares donde sean consumidas, por ejemplo en ceremonias, rituales, actividades físicas, cantinas, fiestas y otras⁶².

Clasificación de los alimentos de acuerdo a su uso

Igor de Garine y Luis A. Vargas proponen la existencia de una clasificación cultural de los alimentos en cuanto a su uso, de esta manera encontramos, alimentos básicos, alimentos primarios, alimentos secundarios y alimentos periféricos. A continuación intentaremos una clasificación de los alimentos de acuerdo al uso que se les da entre los tetelillanos⁶³.

62 De Garine, Igor, Luis A. Vargas, Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición *Cuadernos de Nutrición*, México, Vol. 20, núm. 3, 1997, p. 23

63 Cf. *Ibid* p. 23

I. Alimentos básicos. Alimentos básicos son aquellos que tienen mayores modalidades de preparación, están presentes en múltiples platillos y están ligados fuertemente a ciertas manifestaciones culturales, por lo que se les puede considerar símbolos de identidad. En Tetelilla encontramos al menos cuatro alimentos básicos, el maíz, el frijol, el chipotle y la carne de puerco. El maíz lo mismo lo encontramos en tortillas, que en tamales, o atoles. Por su parte el frijol se le consume casi siempre en caldo o refritos, pero a decir de nuestras entrevistadas, nunca deben faltar. Otro alimento básico es el chipotle, pues con el se preparan variedad de chilmoles y chilpozontes tanto con vegetales como con carnes. En este sentido, la carne de puerco la podemos considerar un alimento básico entre los tetelillanos, dado su alto grado de consumo, así como porque con ella se preparan múltiples platillos.

II. Alimentos primarios. Alimentos primarios son aquellos que se consumen en abundancia y con frecuencia se combinan con los alimentos básicos. En Tetelilla encontramos variedad de alimentos primarios, por ejemplo, el jitomate, el chiltepin, el café, los distintos quelites, las papas, el huevo, la carne de pollo, el arroz y otros.

III. Alimentos secundarios. Alimentos secundarios son aquellos que se consumen con menor frecuencia pero que son conocidos por la población en general. En Tetelilla encontramos por ejemplo, los chayotes, los tomates, variedad de frutas, la carne de res, el guajolote, las carnes de monte, variedad de verduras que se compran en el mercado, hongos, pescado y otros.

IV. Alimentos periféricos. Alimentos periféricos son los que se consumen ocasionalmente, dependiendo de la estación del año, las fiestas o celebraciones, y que en lo general no son conocidos por la población en general. En Tetelilla encontramos por ejemplo, algunas frutas como el jobo y el olopio, algunos quelites, los pescados y camarones de río, que se consumen por sólo algunos pobladores y en ciertas épocas del año.

CAPÍTULO 5.

MUJERES COCINANDO.

a) La mujer, la cocina, sus herramientas, el espacio. Significado de la cocina.

Sin duda alguna, la mujer es uno de los actores principales del proceso de alimentación, pues es ella, en su calidad de cocinera, quien domestica, readapta, condimenta, combina y somete a todo tipo de manipulaciones físico-químicas a los alimentos con la finalidad de mejorar su textura e incrementar su palatabilidad y poder así consumirlos con deleite⁶⁴.

Ya en el capítulo anterior hemos revisado el origen de los distintos alimentos (actores también muy principales, sin los cuales no se podría cocinar nada) que son conocidos y utilizados en Tetelilla para cocinar, a saber: si son producto de la predación (recolección, caza, pesca), producto de autoconsumo, producto para comercio o producto del intercambio comercial. En cuanto a la mujer, como cualquier otro ser humano, que por definición es un ser social, es un actriz que está formado dentro de un proceso sociocultural amplio en el que se le enseña a cumplir con determinadas tareas, como son, la 'atención' al esposo, la crianza y educación de los hijos, particularmente de las mujeres, el cuidado de las aves de corral y del huerto familiar, y por supuesto las labores de cocina. Siendo Tetelilla todavía una localidad mayoritariamente rural, en ella predomina una división sexual del trabajo como base de una más amplia división social. De esta manera, la mujer, como en otros lugares del mundo -y con ello nos referimos a las sociedades patriarcales, está conminada a desenvolverse dentro de ciertos espacios regidos bajo ciertas normas, ritmos y valores⁶⁵. La cocina es uno de esos espacios, tal vez el más importante, porque en

64 Cf. Meléndez Torres, Juana, et al: La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local, *Revista Estudios Sociales*, Vol 17. Núm. Especial. Enero 2010. p. 189

65 Con lo anterior no queremos negar que actualmente y desde hace varios años, muchas mujeres hayan tenido oportunidad de salir a estudiar alguna carrera técnica o licenciatura, o simplemente hayan migrado para trabajar en alguna ciudad como Puebla o el Distrito Federal, sin embargo, creemos que no por ello aciertan a liberarse

ella se realiza una parte relevante del proceso de reproducción cultural que permite la permanencia de una sociedad. Y es que la cocina no solamente es un espacio donde se preparan alimentos sino también un espacio donde se enseña y transmite la cultura a los hijos. Una muestra de ello se da precisamente por el tiempo utilizado para preparar la comida donde la mujer madre, mientras cocina, da consejos a sus hijas sobre cómo preparar algunos alimentos, cómo realizar algunas labores del hogar, relacionarse con otras mujeres y hombres, pero también se narran historias familiares o leyendas y por supuesto se tratan los problemas que aquejan a los habitantes del pueblo y a la familia. Todo eso y más sucede en la cocina, que no es un espacio exclusivo de las mujeres, sino un espacio de confluencia de toda la familia, por ello mismo, de muchas maneras, es el centro de la casa. El lugar donde reside el fuego del hogar. Al mismo tiempo, actualmente, tampoco el cocinar es una actividad privativa de las mujeres, y si bien a los hombres no se les enseña a cocinar, cuando contraen matrimonio comienzan a tener influencia sobre lo que sucede en la cocina. Son ellos quienes van a comprar la carne a las carnicerías, o cortan quelites cuando van al monte, o cazan animales, o van a pescar al río, son ellos quienes parten la leña, los que aportan el dinero para el gasto familiar que incluye el gasto en alimentos (obviamente no en todos los casos, pero en la mayoría es así), es a ellos a quienes se les pregunta ¿qué quieren comer hoy? o ¿si les ha gustado la comida?, es a los esposos, a quienes se les sirve primero, a quienes les está destinada la pieza de carne más grande. En este sentido, la Sra. Beta Nochebuena comenta que hasta la fecha se sigue considerando quien es una buena mujer con la cual casarse: aquella que 'no se muere de hambre' (ni ella ni su familia). Es decir, aquella que sabe trabajar y sabe cocinar También se considera que cuando un hombre no es bien atendido por su esposa se refleja casi siempre en que la mujer no le procura comida, teniendo que, ante su desconocimiento o ignorancia, cocinarse 'cualquier cosa'. Así, mientras en el primer caso, que la mujer no sepa cocinar se debe principalmente a que su madre la consintió al grado de no molestarse en enseñarle a cocinar y a realizar otras labores

completamente de los constreñimientos sociales propios de una sociedad patriarcal, particularmente en lo que se refiere al cuidado de los hijos y la cocina.

de casa; en el segundo caso, ello se debe, entre las causas que nos comentaron, a que la mujer da prioridad a la realización de sus actividades religiosas o su participación en los talleres obligatorios del centro de salud, o simplemente reniega de esas labores, son '*huevoonas*' comenta una de nuestras entrevistadas. Esto habla de al menos tres cuestiones que asociadas al espacio cocina con respecto a las mujeres de Tetelilla: a) que el ser una buena cocinera es un *valor* muy apreciado socialmente, b) que hay ciertas *normas* sociales implícitas en la educación de las mujeres que las consigna a no desatender sus labores en la cocina, y c) que esas labores están marcadas por el *ritmo* que marquen el esposo y los hijos -o el hambre de los mismos. O para decirlo de otra manera, la cocina es el lugar de la vida cotidiana donde se materializa *el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura.*⁶⁶ La cocina es el lugar donde se realiza la cultura alimentaria de un grupo social.



Foto: Cocina tetelillana

El espacio que ocupa la cocina es de hecho, cocina-comedor, ello porque, según pudimos observar, la mesa donde se come cotidianamente, o regularmente, se encuentra en el mismo espacio de la cocina. No obstante, en casa de la mayoría de

⁶⁶ Contreras Jesus, et al: *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*, España, Ariel, 2005 p.37

nuestras entrevistadas también cuenta con un espacio de comedor, donde se come sólo cuando hay visitas o se da alguna ocasión especial. El comedor consta de una mesa grande, varias sillas y algún frutero.

Por su parte, la cocina-comedor, que es un espacio pequeño, de alrededor de 10 o 12 metros cuadrados, consta de una pequeña mesa y algunas sillas alrededor, también se encuentra el fogón, el metate, las ollas y cazuelas, éstas casi siempre colgadas en la pared, y otros instrumentos que se utilizan en la preparación y consumo de alimentos, como son las cucharas, grandes y chicas, vasos, jarras, sartenes, cuchillos, jarros, así como alguna despensa, es decir, el arroz, los frijoles, verdura, fruta, algunos enlatados y otros. De nuestras entrevistadas la mayoría cuenta con refrigerador, aunque también nos comentaron que no todos los pobladores de Tetelilla lo tienen, por lo que casi siempre preparan comida para consumirse al día y si acaso, que sobre para almorzar por la mañana. El refrigerador se encuentra en la cocina-comedor. Algunas de nuestras entrevistadas también cuentan en ese mismo espacio con una estufa de gas y una pequeña vitrina o alacena donde guardan algunos trastes. De igual manera, al interior de casi todas las cocinas que conocimos existe un fregadero para lavar los trastes sucios, ello con el agua entubada que llega a casi todas las casas del pueblo. En algunas cocinas de nuestras entrevistadas también encontramos colgando del techo un 'huacal' para poner a resguardo de gatos, perros y ratas, el pan, la carne seca y otros. El hollín en los techos y paredes, producto de la utilización de leña para cocinar, es característica constante en la mayoría de las cocinas que conocimos.

Un implemento de primordial importancia para la preparación de alimentos en Tetelilla es por supuesto, la leña. Más del 90% de la población cocina usando leña e incluso los que tienen estufa de gas no dejan de utilizarla. Una *tarea* de leña, que contiene alrededor de 15 buenos tercios de leña, y cada tercio pesa alrededor de 40 kg, cuesta alrededor de \$500 pesos. Según algunos cálculos hechos con base en las informaciones que nos fueron dadas, una familia gasta alrededor de dos tercios por



semana y hasta tres cuando en época de frío calientan el agua para bañarse. Es decir, que una tarea de leña dura aproximadamente mes y medio. En Tetelilla y sus alrededores es común observar mujeres, hombres y hasta niños cargando de uno a dos tercios de leña en la espalda, sobre la carretera, provenientes de sus respectivos ranchos. También conocimos que muchas personas se dedican al comercio de tareas de leña. En este sentido, como es de suponerse, el consumo anual de leña para una población de 1800 habitantes como la que tiene Tetelilla, es muy alto (alrededor de 2400 kg de

leña por familia al año, es decir, unas 480 toneladas de leña al año para unas 200 familias que hay en Tetelilla, a lo que habría que sumar, los gastos de leña en fiestas), lo cual sin duda ha causado un impacto ecológico negativo importante en los bosques de los alrededores de Tetelilla, sin que parezca existir algún programa de reforestación por parte de alguna instancia estatal, federal o municipal.

En cuanto al origen de otros implementos utilizados en la cocina, como las ollas, cucharas, vasos y platos, particularmente aquellos que son de metal, éstos son adquiridos en el mercado o en tiendas grandes de la localidad, mismos que son traídos desde Zacapoaxtla, aunque por supuesto están fabricados en otros lugares del país o incluso del mundo (p. ej China). Las ollas de barro, grandes y pequeñas, provienen de la región central del Estado de Puebla, mientras que los comales de barro y cucharas de madera son producidas en la región donde se encuentra Tetelilla. De hecho en Tetelilla al menos dos familias producen comales de barro para vender. Las cucharas de madera, chicas y enormes, las producen en los pueblos cercanos a Cuetzalán, así como también hacia Ixtepec.

b) Las mujeres informantes. Sus alimentos.

A continuación presentamos a cada una de las familias escogidas para la realización de esta investigación, así como algunas de sus respuestas, que refieren los alimentos que a ellas les gusta y por extensión también a su familia, aunque por supuesto se da el caso que a ellas les gusta y a su familia no, o viceversa, y por lo tanto no lo comen frecuentemente. (ver anexo 1. Modelo de entrevista):

I.- Los adinerados.

1.- Sra. Ofelia Millan - Doña Nachita: Familia Hernández Millan.

La Sra. Ofelia Millan es esposa del Sr. Amancio Hernández, siendo éste uno de los ocho hijos del Sr. Enrique Hernández, un reconocido arriero que en vida gozó de mucho prestigio y dinero, y que además fundara, en 1927, “La Constancia” que es la tienda más antigua de Tetelilla, cuya dueña actual es la señorita Eufemia Hernández, hermana del sr Amancio, quien tiene su propia tienda, además de una recaudería, misma que es atendida por su esposa, la Sra. Ofelia Millan López. La Constancia y la tienda del Sr. Amancio son para su suerte unas de las tiendas más surtidas y recurridas de Tetelilla pues se sitúan en el primer cuadro del centro de Tetelilla.

Además de a la Sra. Ofelia Millan, también pudimos entrevistar a su madre, la señora María Ignacia López Moreno, Doña Nachita, originaria de Zoquiapan, localidad cercana a Tetelilla, y a la cual se mudó cuando contrajo matrimonio en 1945 con el Sr. Millan. Doña Nachita tiene 82 años y vive con su hija la Sra. Ofelia, quien nos comenta que su madre le enseñó a cocinar a los 10 años.

La Sra. Ofelia tuvo cinco hijos, dos mujeres y tres hombres, cuatro de ellos con estudios de licenciatura, una de ellos, la Srita. Yesmi Esuhi, es tal vez la única médica originaria de Tetelilla que radica ahí. Mientras que dos de sus hijos son estudiantes en distintas carreras en la Universidad Autónoma Metropolitana.

La Sra. Ofelia, tiene 53 años, estudió hasta segundo año de secundaria, se declara católica, y buena cocinera. Nos comenta que cuando era niña no comía pan, la carne la comía de vez en cuando y lo que más comía eran papas, jitomate criollo, habas, frijoles, huevos y sopas de pasta. Actualmente, según comenta, lo que más come son verduras. Cocina con gas y aceite. Además tiene arboles de naranja, zapote, durazno, guayaba, café, limones. Cultiva cedrón, yerbabuena, epazote y ruda en su casa, misma en la que cría puercos y gallinas de granja.

A continuación transcribimos parte de las respuestas que dio a las preguntas de la entrevista sobre grupos alimenticios.

■ GRUPO DE CARNES

○ **CARNE DE RES**

La carne de res le gusta, la comen una vez a la semana. Considera que es buena para la salud. La pieza que compra es el aguayón para los bisteces.

○ **CARNE DE CERDO**

La carne de puerco le gusta pero la comen poco porque considera que es mala para la salud. La pieza que compra es la chuleta, la costilla o la pierna.

○ **PESCADO y MARISCOS**

Los pescados y mariscos le gustan. Comenta que los comen una vez a la semana y es bueno para la salud.

○ **CARNE DE POLLO /HUEVOS**

La carne de pollo la comen una vez a la semana. Las piezas que le gustan son el ala y la pierna

que son partes suaves. Los huevos los consumen dos veces por semana. Comenta que el pollo y los huevos no son tan buenos para la salud. Los huevos los prepara en salsa, ahogados, revueltos, a la mexicana.

○ **CARNE DE GUAJOLOTE /HUEVOS**

La carne de guajolote le gusta pero además de que es escaso, es caro por lo que lo comen poco. Lo comen generalmente en mole. Los huevos no los consumen.

○ **CARNES DE MONTE**

Las carnes de monte le gusta pero lo comen poco. Considera que son buenas para la salud. Comenta que las carnes de monte van ahumadas y luego se cocinan, ya sea en adobo o en mole.

○ **EMBUTIDOS (varios)**

Los embutidos no le gusta. No los comen.

■ GRUPO LÁCTEOS Y DERIVADOS

○ **LECHE**

La leche le gusta, la toman diario. Considera que para algunos es buenas mientras que para otros es mala para la salud. No la hierva, la toma con café o en licuados.

○ **QUESO**

El queso le gusta, lo comen dos veces por semana. Es bueno para la salud.

○ **YOGURT**

El yogurt le gusta, lo toman varias veces al mes. Es bueno para la salud.

○ **MANTEQUILLA**

La mantequilla le gusta. La comen varias veces al mes

○ **CREMA**

La crema le gusta. La comen varias veces al mes.

■ GRUPO CEREALES Y DERIVADOS

○ **ARROZ**

El arroz le gusta. Lo comen dos veces por semana. Considera que es bueno para la salud. Lo comen como sopa o en atole.

○ **MAÍZ**

Lo preparan en nixtamal para tortillas. Tostado para pinole. Molido para atole agrio. El maíz que consume lo compra. Vende maíz de Sinaloa, que es del que consume.

○ **PAN**

El pan le gusta. Lo comen diario pero considera que no es tan bueno para la salud porque engorda.

■ GRUPO TUBÉRCULOS

○ **PAPA**

La papa le gusta. La comen dos veces por semana. Las comen a la mexicana, en caldo, en chilpozonte, en molotes, en mole.

○ **CAMOTE (blanco / rojo)**

Los camotes le gusta.

○ **JÍCAMA**

La jícama no le gusta.

■ GRUPO LEGUMINOSAS

○ **FRIJOL (varios)**

Los frijoles no deben faltar. Los comen diariamente. Considera que son buenos para la salud.

○ **GARBANZO**

Los garbanzos los comen poco pero le gusta. Considera que son buenos para la salud.

○ **HABA**

Las habas le gustan. Las comen una vez a la semana. Son buenas para la salud. Las comen enzapatadas (con cascara), en hervidas y en torta, misma que se acostumbra en Semana Santa.

○ **TORTILLA**

La tortilla le gusta. La comen diario. Considera que en poca cantidad es buena para la salud.

○ **TAMALES (varios)**

Los tamales le gusta. Los comen dos veces al mes y también en Día de Muertos. Menciona los tamales de mole, pintos, pulac o pulatl, de elote, dulce, salsa y otros.

○ **CHAYOTESTE**

El chayoteste le gusta, comenta que es muy sabroso.

○ **RÁBANO**

Los rábanos le gusta.

○ **ZANAHORIA**

La zanahorias le gusta.

○ **YUCA**

La yuca le gusta y la comen constantemente, sea en atole o en dulce.

○ **LENTEJAS**

Las lentejas le gusta. Las comen una vez a la semana. Son buenas para la salud. Las comen hervidas con tocino, jitomate y chile.

○ **EJOTES**

Los ejotes le gustan. Comenta que tiernos los comen en ensalada o en chilpozonte. También en tamales.

○ **ALBERJÓN**

El alberjón le gusta. Lo comen en molotes.

○ **CACAHUATE**

El cacahuate le gusta y lo comen constantemente, sea en atole o como botana. Considera que es bueno para la salud.

■ GRUPO AZÚCARES

○ **PANELA**

La panela le gustan, la utilizan para endulzar atoles o ponche. Es buena para la salud

○ **AZÚCAR**

El azúcar la utiliza diariamente. Considera que es buena para la salud.

■ GRUPO GRASAS

○ **GRASA ANIMAL (manteca de cerdo)**

No le gusta.

■ GRUPO VERDURAS

○ **BRÓCOLI**

La brócoli le gusta.

○ **TOMATE**

El tomate le gusta. Lo utiliza para salsas, hervido o asado.

○ **JITOMATE**

El jitomate le gusta. Lo utiliza para salsas, hervido o asado.

○ **LECHUGA**

La lechuga le gusta. La comen en ensalada.

○ **COL**

La col le gusta. La comen en ensalada

○ **ESPINACA**

Las espinacas le gustan.

○ **CALABAZA de CASTILLA (*Cucurbita moschata*)**

La calabaza de castilla le gusta, la comen en dulce.

■ GRUPO HONGOS

○ **Setas**

Las setas le gusta. Los comen poco.

○ **MIEL DE ABEJA**

La miel le gusta, la comen poco porque es escasa y cara, pero la comen diario cuando la hay, sea con fruta, pan tostado o para endulza tés

○ **DULCES COMERCIALES**

A pesar de tener tienda, comenta que los dulces los comen poco.

○ **ACEITES VEGETALES**

Cocina diariamente con aceites vegetales, en cualquiera de sus presentaciones comerciales.

○ **CEBOLLINES**

Los cebollines le gustan. Los comen en salsa, en frijoles.

○ **COLIFLOR**

La coliflor le gusta.

○ **CALABACITA**

La calabacita le gusta.

○ **QUELITES (varios)**

Los quelites, que hay de varios tipos, son silvestres y se les considera verdura. Menciona la yerbamora, el quintonile, la mafafa. Son buenos para la salud.

○ **CHAYOTE**

El chayote le gusta.

○ **ESPINOSOS**

El espinoso le gusta.

○ **PEPINOS**

Los pepinos le gusta. Los comen en ensalada.

○ **CHAMPIÑONES**

Los champiñones le gusta. Los comen poco.

■ **GRUPO FRUTAS**

○ **MANGO**

El mango le gusta.

○ **NARANJA**

La naranja le gusta.

○ **LIMÓN**

El limón le gusta.

○ **PAPAYA**

La papaya le gusta.

○ **MANZANA**

La manzana le gusta.

○ **SANDÍA**

La sandía le gusta.

○ **GUAYABA**

La guayaba le gusta.

○ **MELÓN**

El melón le gusta.

○ **MAMEY**

El mamey le gusta.

○ **AGUACATE / PAGUA**

El aguacate le gusta.

○ **COCO**

El coco le gusta.

○ **MANDARINA**

La mandarina le gusta.

○ **CAÑA DE AZÚCAR**

La caña de azúcar le gusta.

○ **PIÑA**

La piña le gusta.

○ **DURAZNO**

El durazno le gusta.

○ **PLÁTANO**

El plátano le gusta.

○ **LIMA**

La lima le gusta.

○ **ZAPOTE NEGRO**

El zapote negro le gusta.

○ **FRESA**

La fresa le gusta.

○ **CHILACAYOTE**

El chilacayote le gusta.

○ **UVA**

La uva le gusta.

○ **CIRUELAS**

Las ciruelas le gusta.

○ **PASAS**

Las pasas le gustan. Las utiliza en la preparación del mole.

○ **GRANADA**

La granada le gusta.

○ **MARACUYA**

El maracuya le gusta.

■ **GRUPO ESPECIAS, CONDIMENTOS**

○ **PIMIENTA**

La pimienta le gusta. La utiliza con pescado. En general utilizan más la hoja que la semilla.

○ **HOJA DE PIMIENTA**

La hoja de pimienta le gusta. La utiliza en los chilmoles, en los chilpozontes, en sopa de fideo.

○ **AJO**

El ajo le gusta. Lo utiliza en casi todas las comidas, adobos, sopas y salsas.

○ **CLAVO**

El clavo le gusta. Lo utiliza en el mole, el chilpozonte de res, en caldos.

- **ORÉGANO**

El orégano le gusta. Lo utiliza en sopas y consomés

- **CANELA**

La canela le gusta. La utiliza en el mole, atole y también en el caldo de res.

- **YERBABUENA**

La yerbabuena le gusta. La utiliza en el chilpozonte de res.

- **EPAZOTE**

El epazote le gusta, lo utiliza en la preparación de frijoles, chilmole, pipián verde.

- **CILANTRO**

El cilantro le gusta, lo utiliza en las habas, en los frijoles, y las ensaladas.

- **ALBAHACA**

La albahaca le gusta. No la utiliza.

- **PEREJIL**

El perejil lo utiliza poco.

- **VAINILLA**

La vainilla le gusta poco. Comenta que en ocasiones utiliza la esencia que venden y no la vaina.

- **GRUPO BEBIDAS**

- **AGUA PURA**

El agua 'simple' le gusta. La toman a diario. Compran agua de garrafón Comenta que es buena para la salud. Cuando comen toman regularmente agua o café c/leche

- **AGUAS DE FRUTAS / JUGOS**

Las aguas y jugos de frutas le gusta. Toman agua de frutas de temporada.

- **CAFÉ**

El café le gusta. Lo toman a diario aunque comenta que es malo para la salud. Es un vicio -dice. Cuando comen toman regularmente agua o café c/leche.

- **TÉS**

Los tés le gustan.

- **LAUREL**

El laurel le gusta. Lo utiliza en sopas, mixiotes y también en té.

- **TOMILLO**

El tomillo le gusta. Lo utiliza en sopas, albóndigas y mixiotes.

- **ALMENDRA**

La almendra le gusta. La utilizan en el mole

- **CHILES (varios)**

Los diferentes chiles le gusta. Los utilizan para preparar moles, chilmoles, chilpozontes y salsas. Comenta que no come muy picoso. Para preparar las pastas o salsas los chiles van asados.

- **CHILES ENLATADOS**

Los chiles enlatados le gusta poco.

- **CONSOMÉ DE POLLO**

El consomé le gusta. Lo utiliza en sopas, frijoles y habas.

- **SALES**

La Sra. Ofelia Millan cocina con sal fina todos los días. Comenta que en poca cantidad es buena para la salud. La manera como agrega la sal a la comida es directamente a la comida y va probando cuando queda de su agrado.

- **CHOCOLATE**

El chocolate le gusta, lo toman de vez en cuando, en atole.

- **ATOLES (varios)**

Los atoles le gusta. Menciona el de cacahuete, el de guayaba, y el xocoatole (atole agrio). Considera que son buenos para la salud.

- **AGUARDIENTE**

El aguardiente lo consumen poco. Particularmente para el ponche.

- **REFRESCO**

El refresco le gusta, pero lo toman poco según comenta, a pesar de que tiene tienda.

- **CERVEZA**

La cerveza le gusta pero la toman poco.

○ **TEPACHE**

El tepache le gusta pero lo toman poco.

○ **VINOS (varios)**

Los vinos varios, tequila, brandy, ron y otros, le gusta pero sólo los toman en fiestas.

○ **PONCHE DE RUDA**

El ponche de ruda lo toman constantemente. Les gusta mucho.

COMIDAS CEREMONIALES.

- ✓ En Nochebuena/Navidad come pollo, antojitos, tostadas, tamales.
- ✓ En fin de año/Año Nuevo come tamales, tostadas, buñuelos, ponche de frutas.
- ✓ En Cuaresma y Semana Santa come torta de haba, pescado. en sábado de gloria, carnitas.
- ✓ El 10 de mayo mole de pollo o guajolote, arroz y frijoles.
- ✓ En un bautizo, mole de pollo, arroz y frijoles.
- ✓ En una primera comunión, mole, arroz, frijoles, refrescos y cervezas
- ✓ En una boda mole con arroz y frijoles o mixiotes.
- ✓ En un cumpleaños, mole con arroz y frijoles o carnitas.
- ✓ En una muerte, chilpozote de pollo o frijoles. En el novenario y cabo de año, mole de pollo o guajolote y bebida.
- ✓ En la fiesta de la Virgen de Juquila (16 de julio) van a la casa del mayordomo
- ✓ En las posadas, se dan ponche de frutas, atole, café y pan.
- ✓ En Día de Muertos acostumbra comer tamales de salsa, mole, dulce, pintos y atole.
- ✓ En el día de san Andrés, fiesta patronal (30 de nov.) comen mole de pollo.
- ✓ En un colado o faena dan de comer mole.

II.- Los emprendedores pequeños campesinos comerciantes

2.- Sra. Marcela. Familia Hernández Zepeda.

La Sra. Marcela Zepeda al igual que su esposo Juan Hernández, y sus hijos, son integrantes de la congregación de Testigos de Jehová que hay en Tetelilla. El Sr. Juan es pequeño campesino comerciante, siendo su actividad principal la de ser productor y comerciante de mamey. El Sr. Juan conoce tanto del mamey como del campo en general, posee tierras, las siembra y las cuida, al respecto comenta que no utiliza

fertilizantes ni herbicidas para no dañar más la tierra, además ha producido injertos de mamey que han mejorado la calidad de su producto. El Sr. Juan Hernández es de los pocos 'mameyeros' que producen y venden ellos mismos el mamey. También los hay aquellos que compran mamey u otras frutas y salen a venderlas a distintos lugares del país.

La Sra. Marcela Zepeda es originaria de Reyes de Vallarta, localidad cercana a Tetelilla. Tiene 42 años y tuvo cinco hijos, tres hombres y dos mujeres, cuatro de ellos casados y con hijos. La Sra. Marcela Zepeda estudió hasta 4to de primaria. Comenta que la enseñaron a moler y a cocinar desde los siete años, también a realizar distintos quehaceres de casa. La Sra. Marcela recuerda que cuando era niña lo que más comía eran frijoles y verduras, principalmente quelites silvestres. Actualmente, comenta, que lo que más come son verduras y que poco o nada le gustan las carnes de res o cerdo, que son las más consumidas en Tetelilla. En este sentido comentar que de manera muy particular en su familia consumen variedad de carnes de monte que otras familias de Tetelilla ya no consumen o muy rara vez lo hacen. Cocina con leña y aceite. Además tiene arboles de naranja, mandarina, plátanos, y mamey, con los cuales su esposo ha experimentado injertos, que dice, le han producido muy buenos frutos. También cultiva yerbabuena, tomillo, epazote, cebollines, espinoso y albahaca en su casa, lugar donde también cría pollos criollos, cerdos y perros.

A continuación transcribimos parte de las respuestas que dio a las preguntas de la entrevista sobre grupos alimenticios.

■ **GRUPO DE CARNES**

○ **CARNE DE CERDO**

La carne de puerco le gusta. La comen cada quince días. Comenta que es mala para la salud. La piezas que compra son la nuca y la pierna.

○ **PESCADO O MARISCOS**

La carne de pescado le gusta. La comen cada ocho días. Comenta que es buena para la salud.

○ **CARNE DE POLLO /HUEVOS**

La carne de pollo y huevos le gusta. Los huevos los comen una vez a la semana mientras que la carne la come cada quince días.

○ **CARNE DE GUAJOLOTE /HUEVOS**

La carne de guajolote le gusta pero la comen poco.

○ **CARNES DE MONTE**

A contrapeso al consumo de otras carnes en casa de la Sra. Marcela acostumbran comer la carne de monte. La comen al menos cada semana.

■ **GRUPO LÁCTEOS Y DERIVADOS**

○ **LECHE**

La leche le gusta, la toman a diario. Comenta que es buena para fortalecer los huesos.

○ **QUESO**

El queso le gusta, lo comen varias veces al mes.

■ **GRUPO CEREALES Y DERIVADOS**

○ **ARROZ**

El arroz le gusta. En sopa casi no lo comen, y es en atole como más lo consumen.

○ **MAÍZ**

Lo preparan en nixtamal para tortillas. Tostado para pinole. Molido para atole agrio. El maíz que consume lo siembra, aunque también compra maíz para alimentar a sus animales que cría.

○ **PAN**

El pan le gusta pero lo comen poco.

■ **GRUPO TUBÉRCULOS**

○ **PAPA**

La papa le gusta, la comen cada quince días. Comenta que las come fritas o en chilpozonte.

○ **CAMOTE (blanco / rojo)**

Los camotes le gustan pero los comen poco.

○ **JÍCAMA**

La jícama le gusta mucho. En ocasiones la comen diario. Comenta que es buena para la salud. A sus hijos le gusta mucho.

○ **YUCA**

La yuca le gusta, la comen poco, comenta que es bueno para la salud. La comen en atole.

Menciona la cuautuza, el armadillo, el tejón y otros. Comenta que es carne limpia y buena para la salud. Para cocinar la carne de monte esta antes se ahúma con un poco de sal, posteriormente se guisa en mole, chilmole, adobo o chilpozonte.

○ **YOGURT**

El yogurt lo toman diario, a veces cada tercer día, particularmente sus hijos.

○ **TORTILLA**

El tortilla le gusta, la comen a diario. Comenta que es buena para la salud y da energía.

○ **TAMALES (varios)**

Los tamales le gusta. Lo comen cada quince días. Los prepara de salsa, mole y zapote negro.

○ **SOPAS DE PASTA**

La sopa de pasta le gusta pero la comen poco.

○ **CHAYOTESTE**

El chayoteste le gusta. Comenta que es bueno para la salud.

○ **RÁBANO**

El rábano le gusta.

○ **ZANAHORIA**

La zanahoria le gusta.

■ GRUPO LEGUMINOSAS

○ **FRIJOL (varios)**

El frijol no debe faltar. Le gusta. Lo comen dos o tres veces por semana. Es bueno para la salud. Los comen en caldo, ajonjolinos y fritos.

○ **GARBANZO**

El garbanzo le gusta pero casi no lo comen porque casi no lo hay. Considera que es bueno para la salud.

○ **HABA**

Las habas le gustan. Las comen en caldo con nopales, y fritos.

○ **LENTEJAS**

Las lentejas le gustan. Las comen fritas o en caldo.

○ **EJOTES**

Los ejotes le gustan. Comenta que si están tiernos los comen capeados o en chilpozote, mientras que si están recios los comen en tamales.

○ **ALBERJÓN**

El alberjón le gusta.

○ **CACAHUATE**

El cacahuate le gusta. Lo comen continuamente.

■ GRUPO AZÚCARES

○ **PANELA**

La panela le gusta, y la utiliza incluso más que la azúcar pues considera que la primera es mejor para la salud

○ **AZÚCAR.**

La azúcar le gusta pero la utilizan poco.

○ **MIEL DE ABEJA**

La miel de abeja le gusta pero la comen poco pues casi no la hay.

○ **DULCES COMERCIALES**

Los dulces comerciales le gusta pero los comen poco.

■ GRUPO GRASAS

○ **GRASA ANIMAL (manteca de cerdo)**

La manteca le gusta pero sólo la utiliza ocasionalmente, por ejemplo para hacer tamales.

○ **ACEITES VEGETALES**

Cocina diariamente con aceites vegetales, en cualquiera de sus presentaciones comerciales.

■ GRUPO VERDURAS.

○ **BRÓCOLI**

La brócoli le gusta.

○ **TOMATE**

El tomate le gusta. Lo utiliza para salsas, hervido o asado.

○ **JITOMATE**

El jitomate le gusta. Lo utiliza para salsas, hervido o asado.

○ **LECHUGA**

La lechuga le gusta. La comen en ensalada.

○ **COL**

La col le gusta. La comen en ensalada

○ **ESPINACA**

Las espinacas le gustan.

○ **CALABAZA de CASTILLA**

La calabaza de castilla le gusta, la comen en dulce.

○ **CEBOLLINES**

Los cebollines le gustan. Los comen en salsa, en frijoles.

- **COLIFLOR**

La coliflor le gusta.

- **CALABACITA**

La calabacita le gusta.

- **QUELITES (varios)**

Los quelites, que hay de varios tipos, son silvestres y se les considera verdura. Menciona la yerbamora, el quintonile, la mafafa, el suyoquelite. Son buenos para la salud. Los comen varias veces al mes.

- **GRUPO HONGOS**

- **CHIQUINTIC**

Los chiquintic le gustan, los comen en temporada. Los comen poco.

- **GRUPO FRUTAS**

- **MANGO**

El mango le gusta.

- **NARANJA**

La naranja le gusta.

- **LIMÓN**

El limón le gusta.

- **PAPAYA**

La papaya le gusta.

- **MANZANA**

La manzana le gusta.

- **SANDÍA**

La sandía le gusta.

- **GUAYABA**

La guayaba le gusta.

- **MELÓN**

El melón le gusta.

- **MAMEY**

El mamey le gusta.

- **AGUACATE / PAGUA**

El aguacate le gusta.

- **COCO**

- **CHAYOTE**

El chayote le gusta.

- **ESPINOSOS**

El espinoso le gusta.

- **PEPINOS**

Los pepinos le gustan. Los comen en ensalada.

- **CHAMPIÑONES**

Los champiñones le gustan. Comenta que los comen aproximadamente una vez al mes.

El coco le gusta.

- **MANDARINA**

La mandarina le gusta.

- **CAÑA DE AZÚCAR**

La caña de azúcar le gusta.

- **PIÑA**

La piña le gusta.

- **DURAZNO**

El durazno le gusta.

- **PLÁTANO**

El plátano le gusta.

- **LIMA**

La lima le gusta.

- **ZAPOTE NEGRO**

El zapote negro le gusta.

- **FRESA**

La fresa le gusta.

- **CHILACAYOTE**

El chilacayote le gusta.

- **UVA**

La uva le gusta.

- **CIRUELAS**

Las ciruelas le gusta.

- **PASAS**

Las pasas le gusta. Las utiliza en la preparación del mole.

- **GRUPO ESPECIAS, CONDIMENTOS**

- **PIMIENTA**

La utiliza poco.

- **HOJA DE PIMIENTA**

La Sra. Marcela Zepeda utiliza con mayor frecuencia la hoja de pimienta. Misma que agrega cuando cocina pollo, y también al chilpozonte de papas.

- **AJO**

El ajo es bueno para la salud. Lo come principalmente en los frijoles.

- **CLAVO**

El clavo le gusta. Lo utiliza en el chilpozonte de puerco y en el mole.

- **ORÉGANO**

El orégano le gusta. Lo utiliza en la sopa.

- **CANELA**

La canela le gusta. La utiliza en el mole y para té.

- **YERBABUENA**

La yerbabuena le gusta. La utiliza para guisar chilpozonte de res y tortas de huevo con cebollina.

- **EPAZOTE**

El epazote le gusta. Lo utiliza en los pescados y

- **GRUPO BEBIDAS**

- **AGUA PURA**

Le gusta el agua. La toman diario. Para tomarla la hierve.

- **AGUAS DE FRUTAS / JUGOS**

Los jugos y aguas de frutas las toma en época de calores, según la temporada de la fruta que haya.

- **CAFÉ**

- **GRANADA**

La granada le gusta.

en los frijoles.

- **CILANTRO**

El cilantro le gusta. Lo utiliza al guisar frijoles y papas.

- **ALBAHACA**

Le gusta pero sólo la utiliza como remedio.

- **PEREJIL**

El perejil no lo come.

- **VAINILLA**

La vainilla le gusta. La utiliza poco.

- **LAUREL**

El perejil le gusta. Lo utiliza en los mixiotes.

- **TOMILLO**

El tomillo le gusta. Lo utiliza en el arroz y en el pollo enchilado.

- **CHILES (varios)**

Los distintos chiles le gustan. No come muy picoso. Los chiles van asados.

- **CHILES ENLATADOS**

Los chiles enlatados le gustan.

El café comenta que en ocasiones lo toman diario y otras veces no tanto. Dice que es bueno para la salud pero en poca cantidad.

- **TÉS**

Los té le gustan. Menciona el de limón y la canela.

- **CHOCOLATE**

El chocolate le gusta pero casi no lo toman.

- **ATOLES (varios)**

Los atoles los toma cada quince días o menos. Menciona el de arroz, de avena, de maíz tostado. Comenta que son buenos para la salud.

- **AGUARDIENTE**

El aguardiente no lo toma y como remedio lo utiliza poco.

- **REFRESCO**

El refresco le gusta pero lo toman poco.

- **TEPACHE**

El tepache le gusta, lo toman a veces.

- **PONCHE DE RUDA**

El ponche le gusta pero casi no lo toma.

III.- Los pequeños campesinos

3.- La Sra. Beta Nochebuena: Familia Castañeda Nochebuena.

La Sra. Beta Nochebuena es curandera y es originaria de Tenampulco, Veracruz. Sus fuentes de ingreso son el cobro por sus servicios de curandera, la cría de puercos y algunos apoyos gubernamentales. Antes de quedar viuda, su esposo Manuel Castañeda murió hace 15 años, su sustento provenía del campo, tanto del cultivo de maíz como del café, actualmente ya no se dedica a estas actividades y tampoco conserva las tierras. No tuvo hijos, vive sola, tiene 75 años y no estudió la primaria, aunque sabe leer y escribir.

La Sra. Beta Nochebuena ha sido desde el principio una excelente informante. Sus principales temas de interés son el curanderismo, la política y la cocina, temas por demás interesantes. Con la Sra. Beta Nochebuena hemos aprendido bastante, son muchas las historias que se sabe, y nunca olvida darnos cuenta de sus consejos o postulados morales y éticos para afrontar las distintas situaciones que se viven en las historias que nos cuenta. Sin sus informaciones y orientaciones -espirituales, nuestra estancia en Tetelilla sin duda hubiera sido aburrida y menos enriquecedora.

La Sra. Beta presume de ser tan buena cocinera como curandera, lo cual pudimos comprobar para ambos casos. Consiente de su origen, no deja de remarcar que sus formas son las de la gente de Veracruz y no las de Tetelilla, lo cual de alguna manera le da una ventaja, pues sabe distinguir cómo 'son' los de Tetelilla, sus aciertos, sus defectos; críticas que incluso traslada al ámbito de la cocina pues constantemente

cuestiona la forma en que en Tetelilla se preparan algunos guisos. Además de estas razones, por su oficio de curandera conoce muy bien de los atributos curativos y dañinos de los alimentos, de ahí que hayamos decidido incluirla en esta investigación.

La Sra. Beta comenta que su mamá de crianza le enseñó a cocinar, así como otras labores de casa, desde los cinco años. También comenta que entonces lo que más comía era sal con manteca y tortillas, así como huevos hervidos. Actualmente lo que más come es carne de puerco, pollo, frijoles y tortillas. Cocina con leña y manteca. Además tiene arboles de pimienta, naranjo y café. Comenta que no siembra ninguna hierba de especia, como yerbabuena y otras, porque tiene gallinas, que no permiten que ninguna plantita crezca. También cría puercos y gatos.

A continuación transcribimos parte de las respuestas que dio a las preguntas de la entrevista sobre grupos alimenticios (acceso, preferencia, frecuencia, salud, prestigio)

■ **GRUPO DE CARNES**

○ **CARNE DE RES**

La carne de res le gusta. La come varias veces al mes, pero comenta que no es tan saludable comerla en caso de reumas. La pieza que le gusta es costilla y lomo.

○ **CARNE DE CERDO**

La carne de puerco le gusta. La come varias veces al mes, sin embargo, comenta que para la salud la carne de puerco no es muy buena porque promueve infecciones. Dice que en Tetelilla la carne de puerco tiene mucho prestigio, pero también comenta que la gente no sabe de todos los males que puede traer la carne de puerco.

○ **PESCADO O MARISCOS**

El pescado lo come varias veces al mes. Le gusta el salmón, la sardina. También le gustan los camarones. Comenta que son buenos para la salud a pesar de que son fríos.

○ **CARNE DE POLLO /HUEVOS**

La carne de pollo y los huevo le gustan pero sólo de animales criollos. Los come varias veces al mes aunque es caro. Comenta que son buenos para la salud.

○ **CARNE DE GUAJOLOTE /HUEVOS**

La carne de guajolote y los huevos le gustan pero para comerlo hay que criarlo o comprarlo y ambas cosas son caras. Por lo mismo sólo lo come a veces, en fiesta. Comenta que la carne de guajolote es muy delicada para cocinarla y es muy preciada para comerse en fiestas. Sin guajolote no hay compadres, dice. Comer carne de guajolote no es tan bueno para la salud. Los huevos llegan a costar hasta 7 pesos.

○ **CARNES DE MONTE**

Le gusta el tejón, el armadillo no le gusta. Comenta que ya en el monte casi ya no hay animales y por lo mismo son caros y casi no los come. Son buenos para la salud.

■ GRUPO LÁCTEOS Y DERIVADOS

○ **LECHE**

La leche le gusta. Comenta que fue criada con leche de vaca. Comenta que su padre de crianza le daba a beber directamente de la ubre de la vaca. Dice que tomar leche es bueno para la salud pero no cuando se está enfermo de bilis.

■ GRUPO CEREALES Y DERIVADOS

○ **TRIGO**

El trigo le gusta, cuando lo come se lo traen de Zacapoaxtla. Lo come tostado, con tortillas de maíz. Lo come poco pero le gusta mucho y considera que es bueno para la salud.

○ **ARROZ**

Le gusta el arroz, lo come varias veces a la semana. Comenta que es bueno para la salud. Comenta que se ofrece en fiestas porque es un gran complemento de las comidas.

○ **MAÍZ**

Lo preparan en nixtamal para tortillas. Tostado para pinole con azúcar. Molido para atole agrio. Actualmente compra el maíz, aunque cuando vivía su esposo lo sembraba. Comenta que es bueno para la salud.

■ GRUPO TUBÉRCULOS

○ **PAPA**

La papa le gusta, la come varias veces por semana. Considera que son buenas para la salud.

○ **CAMOTE (blanco / rojo)**

Le gustan los camotes. Dice que los come en temporada, principalmente en julio.

○ **JÍCAMA**

La jícama le gusta pero casi no la come. Comenta que es buena para la salud. La come en temporada.

○ **CHAYOTESTE**

El chayoteste le gusta, pero casi nunca lo come, dice que a muchos no le gusta.

○ **PAN**

El pan le gusta, lo come varias veces a la semana.

○ **TORTILLA**

Las tortillas le gustan, las come diario.

○ **TAMALES (varios)**

Los tamales le gustan. Los hace de carne de puerco, de pollo, de alberjón y otros. Comenta que no son ni buenos ni malos para la salud.

○ **SOPAS DE PASTA**

Las sopas de pasta le gustan. Las come poco.

○ **GALLETAS**

Las galletas le gustan, las come poco. La mayoría de las veces se las regalan.

○ **RÁBANO**

Los rábanos le gustan tiernos.

○ **ZANAHORIA**

La zanahoria le gusta.

○ **YUCA**

La yuca le gusta, la come varias veces por mes. Es buena para la salud. La come en chileatole.

■ GRUPO LEGUMINOSAS

○ **FRIJOL (varios)**

Le gustan los frijoles. Le gustan de olla, los come todos los días. Dice que son buenos para la salud porque tienen muchas vitaminas

○ **GARBANZO**

Los garbanzos no los come pero le gustan.

○ **HABA**

Las habas le gustan, las come varias veces al mes. Considera que son buenas para la salud.

○ **LENTEJAS**

Las lentejas le gustan, las come varias veces al mes. Considera que son buenas para la salud.

■ GRUPO AZÚCARES

○ **PANELA**

Le gusta pero casi no la utiliza. En ocasiones endulza los atoles con panela, pero comenta que no es tan buena para la salud.

○ **AZÚCAR.**

Le gusta más el azúcar que la panela. Dice que la azúcar es más limpia y por lo mismo es mejor para la salud.

■ GRUPO GRASAS

○ **GRASA ANIMAL (manteca de cerdo)**

Cocina diariamente con manteca de puerco. Comenta que ella piensa que es buena para la salud pero que mucha gente dice que no, pero a ella le gusta cocinar con manteca.

■ GRUPO VERDURAS.

○ **TOMATE**

El tomate le gusta más que el jitomate. Lo utiliza constantemente.

○ **JITOMATE**

El jitomate le gusta. Lo utiliza constantemente. Considera que es muy bueno para la salud.

○ **LECHUGA**

La lechuga le gusta pero no la come.

○ **EJOTES**

Los ejotes los come en temporada, le gustan. Considera que son buenos para la salud.

○ **CACAHUATE**

Le gusta el cacahuete. Lo come varias veces al mes en temporada, aunque lo come molido y en taco porque ya no tiene muchos dientes.

○ **ALBERJÓN**

El alberjón le gusta, lo come en algunas ocasiones.

○ **CHÍCHAROS**

Los chícharos le gustan.

○ **MIEL DE ABEJA**

La miel le gusta, la utiliza para comer y también para curar. Considera que es muy buena para la salud.

○ **DULCES COMERCIALES**

Casi no come dulces, no le gustan.

○ **ACEITES VEGETALES**

Casi no le gusta el aceite, lo utiliza en pocas ocasiones. Comenta que no sabe si es bueno o malo para la salud.

○ **COL**

La col le gusta, la come varias veces al mes.

○ **ESPINACA**

La espinaca no le gusta.

○ **CALABAZA de CASTILLA**

La calabaza le gusta.

○ **CEBOLLINES**

Los cebollines le gustan.

- **COLIFLOR**

La coliflor le gusta.

- **CALABACITA**

La calabacita criolla le gusta. La come varias veces por mes. Es buena para la salud.

- **QUELITES (varios)**

Los quelites le gustan. Menciona los quintoniles, la yerbamora, el pachnicatl, el kishtac, el suy (suyoquelite). Los come con frecuencia. Para comerlos los recolecta o compra. Considera que son buenos para la salud.

- **GRUPO HONGOS**

- **CHIQUINTIC**

Los chiquintic le gustan.

- **HONGO BLANCO**

El hongo blanco le gustan.

- **GRUPO FRUTAS**

- **MANGO**

Le gusta el mango, menos el manila.

- **NARANJA**

Le gusta la naranja.

- **LIMÓN**

El gusta el limón. Es bueno para la salud.

- **PAPAYA**

No le gusta la papaya. Aunque comenta que es buena para la salud.

- **MANZANA**

Le gusta la manzana pero casi no la come.

- **SANDÍA**

No le gusta la sandía. Comenta que es mala si se está enfermo de la bilis.

- **GUAYABA**

Le gusta la guayaba. Casi no la comen. Comenta que es buena para la salud, es curativa.

- **MELÓN**

El melón le gusta. Lo come varias veces en temporada. Es bueno para la salud.

- **CHAYOTE**

El chayote le gusta, lo come varias veces por mes. Es buena para la salud.

- **ESPINOSOS**

Los espinosos le gustan, los come varias veces por mes. Es bueno para la salud.

- **PEPINOS**

Los pepinos le gustan.

- **BERROS**

Los berros le gustan. Los come varias veces al mes.

- **OREJA DE RATÓN**

La oreja de ratón le gusta.

- **SETAS**

Las setas le gusta

- **MAMEY**

El mamey le gusta. Es caro. Lo come en temporada.

- **AGUACATE / PAGUA**

El aguacate le gusta, lo come en temporada. Comenta que es malo para las personas enfermas de bilis.

- **COCO**

El coco le gusta. Lo come en mayo. Es bueno para la salud.

- **MANDARINA**

Le gusta la mandarina. Es buena para la salud.

- **CAÑA DE AZÚCAR**

El jugo de la caña de azúcar le gusta, pero casi no lo toma. Comenta que puede resultar malo porque tiene mucha energía.

- **PIÑA**

La piña le gusta. La come poco. Es buena para la salud.

- **DURAZNO**

El durazno lo come en algunas ocasiones. Dice

que es bueno para la salud.

- **PLÁTANO**

El plátano lo come varias veces al mes. Menciona varios tipos, el pila, el tabasqueño, el blanco, el macho.

- **LIMA**

La lima le gusta. La come varias veces en

■ **GRUPO ESPECIAS, CONDIMENTOS**

- **PIMIENTA**

La pimienta en semilla le gusta pero casi no la utiliza.

- **HOJA DE PIMIENTA**

La Sra. Beta Nochebuena prefiere la hoja de pimienta, que es la que utiliza normalmente en algunos guisados, por ejemplo en el chilpozonte de pollo.

- **AJO**

El ajo sólo lo utiliza en ocasiones. Pero no le gusta utilizarlo porque éste lo usa para curar, "lo manosea" comenta, y luego no puede utilizarlo para comer pero es saludable. Lo utiliza en el arroz, el guisado de puerco, el guisado de pollo y en el pescado. Comenta que es bueno para la salud.

- **CLAVO**

El clavo le gusta. Comenta que es caliente y bueno para la salud. Lo utiliza para el mole

- **CANELA**

La canela le gusta. La utiliza en el mole.

- **YERBABUENA**

La yerbabuena le gusta. Comenta que es buena para la salud. Es caliente. La utiliza en algunos guisados de carne de res.

- **EPAZOTE**

El epazote le gusta. Lo utiliza principalmente en los frijoles y e pescado. Es caliente. Es bueno para la salud.

- **CILANTRO**

El cilantro le gusta. Es bueno para la salud. Lo utiliza en el caldo de pollo y de puerco.

temporada. Es buen para la salud pero mala para la bilis.

- **ZAPOTE NEGRO**

El zapote negro le gusta pero casi no lo come

- **PASAS**

Le gustan las pasas. Las utiliza en el mole.

- **ALBAHACA**

La albahaca no la utiliza como especia sino como medicina. Comenta que la albahaca sirve para combatir infecciones, para insomnio, para 'sentir más'.

- **PEREJIL**

El perejil le gusta. Lo utiliza principalmente en el arroz. Dice que también sirve para curar del aire.

- **VAINILLA**

La vainilla le gusta pero casi no la utiliza. Es cara.

- **LAUREL**

El laurel le gusta. Lo utiliza en el pescado. Es bueno para la salud, particularmente para la congestión por alimentos.

- **TOMILLO**

El tomillo le gusta. Comenta que es de las especias que más le gusta. Lo utiliza en el pescado.

- **CHILES (varios)**

Le gustan todos los chiles. Los come todos los días. Comenta que son buenos para los nervios. No come muy picoso. Los chiles en las salsas van asados.

- **CHILES ENLATADOS**

Le gustan pero sólo los come ocasionalmente.

- **SALES**

La Sra. Beta utiliza sal fina para cocinar diariamente. Comenta que así como es buena para la salud, también puede ser mala si se come en exceso.

■ GRUPO BEBIDAS

○ **AGUA PURA**

El agua le gusta. La toma hervida. Es muy buena para la salud.

○ **AGUAS DE FRUTAS / JUGOS**

Le gustan, los toma pocos.

○ **CAFÉ**

Le gusta, lo toma en poca cantidad. Comenta que es bueno pero no en exceso. Lo endulza con azúcar.

○ **CHOCOLATE**

El chocolate lo toma con atole. Es bueno para la salud.

○ **ATOLES (varios)**

El atole lo toma varios días a la semana. Es bueno para la salud pues son nutritivos.

○ **AGUARDIENTE**

El aguardiente, le gusta el de chorrito. Lo toma varias veces, es bueno para la salud en poca cantidad. También sirve para curar. En algunas ocasiones nos ha ofrecido aguardiente.

○ **REFRESCO**

El refresco ni le gusta ni le desagrada, no obstante considera que es malo para la salud. En algunas ocasiones nos ha ofrecido refresco.

○ **CERVEZA**

La cerveza le gusta, la toma en fiesta o las compra pero toma poco. Es buena para la salud pero no en exceso.

○ **TEPACHE**

El tepache le gusta pero casi nunca lo toma. Comenta que no es tan bueno para la salud porque da calor a la vejiga.

○ **PULQUE**

El pulque le gusta. Comenta que es bueno para la salud.

○ **VINOS (varios)**

Los vinos varios le gustan pero sólo los toma en ocasiones, como en fiesta.

○ **PONCHE**

El ponche le gusta. Lo toma en algunas ocasiones.

COMIDAS CEREMONIALES

- ✓ En Nochebuena/Navidad come mole de gallina criollo. Es su cumpleaños, comenta.
- ✓ En fin de año/Año Nuevo come de carne de res o puerco.
- ✓ En Cuaresma y Semana Santa, los viernes no come carne. Acostumbra el pescado.
- ✓ En una primera comunión, confirmación o bautizo se come mole, mixiotes o carnitas, mole verde y frijoles chinos.
- ✓ En una boda se come mixiotes de res. Comenta que en una boda matan una res o hasta cuatro puercos.
- ✓ En un cumpleaños acostumbra mole.
- ✓ En una muerte se acostumbra el chilpozonte de pollo y frijoles. Se utilizan hasta 10kg de frijol, chiles en vinagre, tortillas y 30 o 40 pollos. En el fin de novenario se dan tamales de mole. Al cabo de año se da mole con frijoles y arroz.
- ✓ En las posadas acostumbra los buñuelos, las gorditas, los tamales.
- ✓ El Día de Muertos se comen tamales de puerco, de salsa, de mole, de frijol.
- ✓ En la fiesta patronal de San Andrés se acostumbra el mole.
- ✓ En un colado se da mole, arroz y frijoles.

4.- Sra. María de Jesús: Familia Velázquez Martínez.

El Sr. Leonel Velázquez Martínez, de 34 años, es actualmente presidente de la Junta Auxiliar de Tetelilla. El Sr. Leonel es uno de los cuatro hijos de la Sra. María de Jesús Martínez y el Sr. Eugenio Velázquez. El Sr. Eugenio se dedica al campo, siendo del cultivo de café de donde obtiene sus principales ingresos, aunque tiene en propiedad varias cabezas de ganado. El Sr. Eugenio goza de buen prestigio dentro de Tetelilla, es trabajador, viste a la usanza de antes, es decir con calzón y camisa de manta, y habla nahuat y totonaco, además de español. Ha sido presidente de la Junta Auxiliar, fiscal de la iglesia y ha ocupado varias regidurías a lo largo de su vida.

La Sra. María de Jesús tiene 59 años, es originaria de Tetelilla, estudió la primaria y se declara católica. Nos comenta que le enseñaron a cocinar cuando tenía 10 años e incluso recuerda que entonces lo que más comía era pollo, huevos y puerco, además de frijoles y quelites. También comenta que actualmente lo que más comen en su familia son frijoles, carne de puerco, res y pollo, aunque también suelen consumir todo tipo de frutas y verduras. Cocina con leña y manteca. Además tiene cultivo de naranja, café, mamey, plátano, calabaza, yuca, camote morado de bejuco y mamey. Al mismo tiempo, en la azotea de su casa cultiva yerbabuena, epazote, cebollina, tomillo, orégano, manzanilla, cilantro, rabanitos. Por otro lado, también comenta que cría pollos, guajolotes, ganado y perros.

A continuación transcribimos parte de las respuestas que dio a las preguntas de la entrevista sobre grupos alimenticios

■ **GRUPO DE CARNES**

○ **CARNE DE RES**

La carne de res le gusta. La carne de res la comen cada quince días Comenta que para la salud no es muy mala pero tampoco muy buena. Le gusta comprar cadera, pecho de manzana, cesina. Comenta que los hombres van a comprar la carne de res porque como hay cola para comprarla requiere tiempo y si van las mujeres sus esposos les dicen 'que se fueron a tardar', por eso 'mandan' a los esposos. La come en

chilpozonte.

○ **CARNE DE CERDO**

La carne de puerco le gusta. La comen dos veces por semana, sin embargo, comenta que es una carne con muchos microbios por lo que es mala para la salud. Le gusta comprar chuleta, costilla o pierna. La prepara frita, en salsa o chilpozonte.

○ **PESCADO O MARISCOS**

El pescado le gusta. Lo comen cada semana.

- **CARNE DE POLLO /HUEVOS**

La carne de pollo y huevos le gusta. Particularmente los huevos los come casi diario. Comenta que es mejor el pollo criollo que el de granja. Comenta que el pollo lo van a ofrecer de casa en casa y que compra todo o varias piezas.

- **CARNE DE GUAJOLOTE /HUEVOS**

La carne de guajolote le gusta pero la comen muy poco. La comen en fiesta. Comenta que el guajolote es de muy buena carne cuando se cría con maíz.

- **CARNES DE MONTE**

- **GRUPO LÁCTEOS Y DERIVADOS**

- **LECHE**

La Sra. María de Jesús comenta que tanto la leche como el queso los consumen más por sus nietos que por ellos, los adultos. No obstante, dice que le gusta, que la toman varias veces a la semana y considera que es buena para la salud.

- **QUESO**

El queso le gusta.- Lo comen varias veces a la semana. Considera que es bueno para la salud.

- **GRUPO CEREALES Y DERIVADOS**

- **ARROZ**

El arroz lo comen varias veces a la semana. Le gusta y considera que es bueno para la salud. Lo comen en sopa o en atole.

- **MAÍZ**

El maíz le gusta. Lo preparan en nixtamal para tortillas, o en atole agrio.

- **PAN**

El pan le gusta, lo comen hasta dos veces por día. Es bueno para la salud.

- **GRUPO TUBÉRCULOS**

- **PAPA**

La papa le gusta. La comen frita o hervida. La comen varias veces a la semana. Considera que es buena para la salud.

- **CAMOTE (blanco / rojo)**

Las carnes de monte le gusta pero casi nunca lo comen porque hay que ir a cazarlo. También comenta que casi no lo come porque en su casa su mamá le decía que esos animales comen víboras, por lo que no es muy bueno comerlo, aunque considera que son buenos para la salud. Se come ahumado, en mole o pipián.

- **EMBUTIDOS (varios)**

A la Sra. María de Jesús no le gusta los embutidos, sin embargo comenta que a sus nietos, que viven en su casa, le gusta, por lo cual los comen en algunas ocasiones. Jamón y salchicha.

- **YOGURT**

El yogurt le gusta pero lo comen pocas veces al mes, "sólo cuando alcanza", dice.

- **MANTEQUILLA**

La mantequilla le gusta pero sólo en algunas ocasiones la comen.

- **TORTILLA**

La tortilla es producto de consumo diario. Les gusta y considera que es buena para la salud.

- **TAMALES (varios)**

Los tamales los comen varias veces al mes. Menciona los tamales de pollo, y de salsa con puerco.

- **SOPAS DE PASTA**

La sopa de pasta le gusta.

El camote le gusta pero lo comen poco. Lo traen de Zacapoaxtla.

- **JÍCAMA**

La jícama le gusta pero sólo la comen en temporada. (noviembre)

- **CHAYOTESTE**

El chayoteste le gusta.

- **RÁBANO**

El rábano le gusta.

- **GRUPO LEGUMINOSAS**

- **FRIJOL (varios)**

Los frijoles son un alimento que no debe faltar. Le gusta, lo comen a diario. Es bueno para la salud. Los comen fritos o hervidos con epazote, o también enchilados o con xocoyole.

- **GARBANZO**

Los garbanzos le gusta. Los comen poco.

- **HABA**

El haba le gusta. Lo comen varias veces al mes. Son buenas para la salud. Las comen hervidas o fritas.

- **LENTEJAS**

Las lentejas le gusta, las comen varias veces al mes. Son buenas para la salud. Las comen hervidas, fritas o en tlacoyos.

- **GRUPO AZÚCARES**

- **PANELA**

La panela le gusta. La consumen más que la azúcar pues la consideran mejor para la salud. Antes su esposo cultivaba caña de azúcar, ahora sólo poco la cultiva.

- **AZÚCAR.**

El azúcar también la utiliza del diario.

- **GRUPO GRASAS**

- **GRASA ANIMAL (manteca de cerdo)**

La manteca la utiliza para cocinar diario, considera que es buena para la salud.

- **GRUPO VERDURAS.**

- **BRÓCOLI**

El brócoli les gusta.

- **ZANAHORIA**

La zanahoria le gusta.

- **YUCA**

La yuca le gusta. La comen varias veces al mes en atole. Es buena para la salud.

- **EJOTES**

Los ejotes los comen en temporada, son buenos para la salud, como los frijoles -comenta.

- **ALBERJÓN**

El alberjón le gusta.

- **CHÍCHAROS**

Los chícharos le gusta.

- **CACAHUATE**

El cacahuate le gusta. Lo comen a veces como botana, otras veces en atole. Es bueno para la salud.

- **MIEL DE ABEJA**

La miel de abeja le gusta pero casi no la comen porque es cara, además comenta que es caliente.

- **DULCES COMERCIALES**

Los dulces le gusta y los comen poco. Comenta que son sus nietos quienes los comen.

- **ACEITES VEGETALES**

El aceite lo utiliza poco pero considera que también es bueno para la salud.

- **TOMATE**

El tomate le gusta. Lo utiliza varias veces a la

semana. Son buenos para la salud.

- **JITOMATE**

El jitomate le gusta, lo utilizan varias veces a la semana. Son buenos para la salud.

- **LECHUGA**

La lechuga le gusta. La comen cada semana.

- **COL**

La col les gusta. La comen cada semana.

- **ESPINACA**

La espinaca le gusta.

- **CALABAZA de CASTILLA**

La calabaza la comen. Su esposo la siembra.

- **CEBOLLINES**

Los cebollines le gusta. Comenta que los comen con huevo.

- **GRUPO HONGOS**

- **CHIQUINTIC**

El chiquintic le gusta. Comenta que crece en el árbol que se llama chaca. Es bueno para la salud.

- **GRUPO FRUTAS**

- **MANGO**

Le gusta el mango. Lo comen en temporada.

- **NARANJA**

La naranja les gusta. La comen de octubre a febrero.

- **LIMÓN**

El limón le gusta. Lo toman en agua.

- **PAPAYA**

La papaya le gusta pero remarca que en Tetelilla no se cosecha.

- **MANZANA**

La manzana le gusta.

- **SANDÍA**

La sandía le gusta. La toman en agua.

- **COLIFLOR**

La coliflor le gusta.

- **CALABACITA**

La calabacita le gusta. La comen una vez a la semana.

- **QUELITES (varios)**

Los quelites le gusta. Menciona los quintoniles, la yerbamora, la guía de calabaza, la flor de calabaza. Los comen varias veces al mes.

- **CHAYOTE**

El chayote le gusta, lo comen una vez a la semana.

- **ESPINOSOS**

Los espinosos le gusta.

- **PEPINOS**

Los pepinos le gusta.

- **HONGO BLANCO**

El hongo blanco le gusta. Comenta que crece en el jonote, aunque también crece en otros árboles. Es bueno para la salud.

- **GUAYABA**

La guayaba le gusta. La comen poco.

- **MELÓN**

El melón le gusta.

- **MAMEY**

El mamey le gusta. Lo comen mucho en temporada. Es bueno para la salud.

- **AGUACATE / PAGUA**

El aguacate lo comen en temporada de junio / julio. Les gusta el que llaman chichina que viene de fuera.

- **COCO**

El coco le gusta. Lo comen poco.

- **MANDARINA**

La mandarina le gusta. La comen mucho en temporada.

- **CAÑA DE AZÚCAR**

El jugo de caña le gusta. Comenta que antes su esposo era panelero y todavía la siembra poco. Es buena para la salud.

- **PIÑA**

La pila le gusta. Comenta que las que compra muchas veces son agrias.

- **DURAZNO**

El durazno le gusta. Lo comen pocas veces.

- **PLÁTANO**

El plátano le gusta. Menciona el manzano, el

- **GRUPO ESPECIAS, CONDIMENTOS**

- **PIMIENTA**

La semilla de pimienta le gusta. La utiliza en distintas comidas.

- **HOJA DE PIMIENTA**

La hoja de pimienta le gusta. La utiliza en distintas comidas, por ejemplo en el chilpozonte de pollo.

- **AJO**

El ajo le gusta. Lo comen constantemente en comidas como arroz, puerco en salsa. Es bueno para la salud.

- **CLAVO**

El clavo le gusta. Lo utiliza según la comida, por ejemplo en el mole.

- **ORÉGANO**

El orégano le gusta. Lo utiliza en el arroz y en los mixiotes.

- **CANELA**

La canela le gusta. La comen en atole o en mole.

- **YERBABUENA**

La yerbabuena le gusta. La utiliza en la torta de haba, con la carne de res, en la moronga.

- **EPAZOTE**

El epazote les gusta. Lo utiliza en el chilmole, el chilpozonte de camarón, pipián de camarón, pipián de pollo y el chilpozonte.

blanco, el macho, el piña. Cuando hay penca recién cortada comen plátano hasta que se acaba. 'Se atarean' -dice.

- **LIMA**

La lima le gusta.

- **ZAPOTE NEGRO**

El zapote negro le gusta. Lo comen varias veces en temporada.

- **PASAS**

Las pasas le gusta. Las utiliza en el mole.

- **CILANTRO**

El cilantro le gusta. Lo comen continuamente.

- **ALBAHACA**

La albahaca le gusta pero no la comen, la utilizan para remedio. Pj. cuando entra agua en el oído.

- **PEREJIL**

El perejil no le gusta.

- **VAINILLA**

La vainilla le gusta en atole.

- **LAUREL**

El laurel le gusta. Lo utiliza en el pollo en salsa.

- **TOMILLO**

El tomillo le gusta. Lo utiliza en la sopa de pasta.

- **CHILES (varios)**

Los chiles los utiliza continuamente. Comenta que comen muy picoso. Los chiles para las salsas van asados.

- **CHILES ENLATADOS**

Los chiles enlatados le gusta.

- **CONSOMÉ DE POLLO**

El consomé lo utiliza cuando no tiene caldo de polo. También lo agrega a las papas.

■ GRUPO BEBIDAS

◦ **AGUA PURA**

El agua la toman a diario. Les gusta. La hierven. Es buena para la salud.

◦ **AGUAS DE FRUTAS / JUGOS**

Las aguas de frutas las toman en época de calores aunque poco.

◦ **CAFÉ**

El café le gusta. Lo toman a diario. Consideran que es bueno para la salud, aunque es caliente.

◦ **TÉS**

Los tes los toman en temporada de calor, como té frío.

◦ **CHOCOLATE**

El chocolate le gusta. Lo toman en tiempos de frío.

◦ **ATOLES (varios)**

Los atoles le gusta. Comenta que los toman casi a diario en época de calores, como atole frío. Menciona el de maíz, el de cacahuete, el de chocolate, arroz, maicena.

◦ **AGUARDIENTE**

El aguardiente le gusta pero sólo lo utilizan par remedio contra la fiebre.

◦ **REFRESCO**

El refresco le gusta. Lo toman a veces. Considera que es malo para la salud.

◦ **CERVEZA**

La cerveza la toman a veces.

◦ **TEPACHE**

El tepache le gusta, pero casi no lo toman.

◦ **VINOS (varios)**

Los vinos los toman en fiestas, poco.

◦ **PONCHE**

El ponche le gusta. Lo toman poco. Comenta que es bueno para la salud pues lleva huevo y leche.

COMIDAS CEREMONIALES

- ✓ En Nochebuena/Navidad hacen comida en familia, comen buñuelos y pozole.
- ✓ En Año Nuevo comen buñuelos, pan, mole.
- ✓ En Semana Santa y Cuaresma no comen carne. Acostumbran las tortas de haba con huevo y camarones en mole.
- ✓ El 10 de mayo acostumbran mole, chilpozonte de pollo o puerco.
- ✓ En una primera comunión, confirmación o bautizo acostumbran comer mixiotes, frijoles, arroz y pastel.
- ✓ En una boda acostumbran el mole, el arroz, los frijoles, cerveza, refresco.
- ✓ Cuando muere una persona, comenta que hay que darle de comer a los escarbadores. También le llevan 'limosna' a los dolientes, que consiste en azúcar, maíz, panela. En el velorio/entierro dan frijoles con chiles en vinagre y tortillas. Tamales en el primer rosario. Mole, arroz, café con pan en el levantamiento de cruz. Al padrino se le lleva guajolote.
- ✓ En la fiesta a la Virgen de Juquila van a acompañar al mayordomo y se come lo que el da. En los rosarios semanales dan café con pan y atole.
- ✓ En las posadas dan buñuelos, café y pan.
- ✓ En 15 de septiembre la gente no acostumbra festejarlo en su casa. En

ocasiones en la presidencia dan refresco pero nada más.

✓ En la fiesta patronal de San Andrés llevan ayuda al mayordomo. Comen chilpozonte o carnitas en la víspera y el mero día dan mole, arroz y refrescos.

✓ En un colado o faena llevan ayuda al de la casa. Las señoras muelen. Se da mole con arroz, refrescos y cervezas.

5.- Sra. Marisela Mora: Familia Hernández Mora.

De la Familia Hernández Mora entrevistamos a la señora Marisela Mora. Está casada con el señor Carlos Hernández Soto, hermano del Sr. Amancio Hernández, con quien tuvo 4 hijos, tres mujeres y un hombre, todos actualmente realizando estudios universitarios. La señora Marisela y el señor Carlos son originarios de Tetelilla, ella tiene actualmente 48 años, estudio hasta la secundaria y trabaja atendiendo la tienda de abarrotes -que se encuentra en una de las esquinas de la plaza central de Tetelilla, así como dando de comer a varias personas. No tiene un restaurante pero es conocida por su buen sazón.

La señora Marisela comenta que se inició en la cocina a la edad de 17 años, cuando contrajo matrimonio, sin embargo, expresa que le gusta cocinar mucho, sabe bastantes recetas de cocina, y tiene muy en claro los distintos grupos alimenticios y sus características nutricionales, lo cual ha tratado de transmitirles a sus hijas. También comenta que cuando niña lo que más comía eran verduras 'de las que se dan por acá' y casi nunca carne, ni pan. La Sra. Marisela también comenta que por su actividad de venta de comida come muy variado. Además explica que todos los guisados los acompaña con sopa, sea de arroz o de pasta, lo cual no es común en Tetelilla, pues en la mayoría de ocasiones sólo se da un guisado y frijoles. También comenta que un día come pescado, otro día come res, otro día pollo, todo acompañado con verdura. Además tiene arboles de naranja, lima, zapote negro y mamey, mientras que en su casa cultiva cebollina, epazote, yerbabuena, cilantro, tomillo, orégano y chiltepin. Cría gallinas, puercos y guajolotes.

A continuación transcribimos parte de las respuestas que dio a las preguntas de la entrevista sobre grupos alimenticios.

■ GRUPO DE CARNES

◦ **CARNE DE RES**

La carne de res a ella le gusta poco pero en su familia la comen más. Prefiere comprar bisteces para prepararlos entomatados o la mexicana. Comenta que a la vez es buena y mala para la salud.

◦ **CARNE DE CERDO**

La carne de cerdo le gusta pero la comen poco. Comenta que es mala para la salud porque es una carne muy 'sizañosa'. La prepara frita o en chilpozonte. También come la longaniza.

◦ **PESCADO O MARISCOS**

La carne de pescado y mariscos le gustan. Los come una vez a la semana. Comenta que son buenos para la salud.

◦ **CARNE DE POLLO /HUEVOS**

La carne de pollo y huevos le gustan. Le gustan los huevos criollos.

◦ **CARNE DE GUAJOLOTE /HUEVOS**

La carne de guajolote y huevos le gusta. Expresa

■ GRUPO LÁCTEOS Y DERIVADOS

◦ **LECHE**

La leche le gusta. La toman constantemente cuando es temporada pues su esposo ordeña sus vacas que tiene. La leche la hierve.

◦ **QUESO**

El queso le gusta. También lo prepara cuando tienen leche. Ocasionalmente lo compra.

■ GRUPO CEREALES Y DERIVADOS

◦ **TRIGO**

El trigo le gusta. Lo comen poco.

◦ **ARROZ**

El arroz le gusta. Lo comen dos veces por

que es la mejor carne, muy nutritiva, aunque ellos sólo la comen en fiesta, porque sus hijos no están en casa y resulta muy grande para dos personas.

◦ **CARNES DE MONTE**

La carne de monte le gusta aunque comenta que para comerla hay que cazarla o comprarla. Menciona el mapache, la cuautuza, el armadillo, el tejón, el tlacuache y otros. Lo comen una vez al mes, cuando hay. Comenta que la carne primero se ahúma

◦ **EMBUTIDOS (varios)**

Los embutidos le gustan. Los come porque algunos guisos que prepara los llevan.

◦ **YOGURT**

El yogurt les gusta. Lo comen poco.

◦ **MANTEQUILLA**

La mantequilla les gusta. La utiliza en algunos guisos.

◦ **CREMA**

La crema les gusta. La utiliza en algunos guisos.

semana. Es bueno para la salud. Lo come blanco.

◦ **MAÍZ**

El maíz lo prepara en nixtamal para preparar tortillas.

- **PAN**

El pan le gusta pero casi no lo comen. No sabe si es bueno para la salud.

- **TORTILLA**

La tortilla le gusta. La comen diario.

- **TAMALES (varios)**

Los tamales le gusta. Los comen varias veces al

- **GRUPO TUBÉRCULOS**

- **PAPA**

La papa les gusta. La comen una vez a la semana. Las comen en especia, en sopa, en tortas de papa.

- **CAMOTE (blanco / rojo)**

Los camotes le gusta pero casi nunca los comen.

- **JÍCAMA**

La jícama les gusta pero comenta que es cara, por lo que la come cuando es temporada.

- **GRUPO LEGUMINOSAS**

- **FRIJOL (varios)**

El frijol les gusta. Lo comen diario. Es bueno para la salud. Los prepara con cilantro, fritos, con ajonjolí, con xocoyole, con chile, enmantecados.

- **GARBANZO**

El garbanzo les gusta. Lo comen una vez a la semana. Es bueno para la salud.

- **HABA**

Las habas le gusta. Las comen una vez a la semana. Es buena para la salud. Las prepara en sopa y en chilpozonte.

- **LENTEJAS**

Las lentejas le gusta. Las comen una vez a la semana. Son buenas para la salud. Las prepara en caldo, utiliza la salchicha para este guiso.

mes. Menciona los de rajas, de mole, salsa verde, chícharo, salsa roja, pulac o pulatl y otros.

- **SOPAS DE PASTA**

La sopa de pasta le gusta. La come una o dos veces por semana.

- **AVENA**

La avena le gusta.

- **CHAYOTESTE**

El chayoteste les gusta. Lo comen varias veces al mes.

- **RÁBANO**

Los rábanos le gusta.

- **ZANAHORIA**

La zanahoria le gusta.

- **YUCA**

La yuca les gusta. La comen en temporada. La prepara en atole.

- **EJOTES**

Los ejotes tiernos le gusta. Los comen en temporada. Son buenos para la salud. Las come en ensalada, con huevo, en chilpozonte. Si están recios los comen en tamales.

- **ALBERJÓN**

El alberjón les gusta.

- **CHÍCHAROS**

Los chícharos le gusta. Los come en arroz o en tamales.

- **CACAHUATE**

El cacahuete les gusta. Lo comen varias veces al mes.

■ GRUPO AZÚCARES

◦ **PANELA**

La panela le gusta. La utiliza ocasionalmente. Considera que no es muy buena para la salud.

◦ **AZÚCAR.**

El azúcar le gusta. La utiliza del diario. Considera que no es muy buena para la salud.

■ GRUPO GRASAS

◦ **GRASA ANIMAL (manteca de cerdo)**

La manteca le gusta pero casi nunca la utiliza. Considera que es mala para la salud.

◦ **ACEITES VEGETALES**

Cocina diariamente con aceite. Considera que es menos malo para la salud que la manteca.

■ GRUPO VERDURAS.

◦ **BRÓCOLI**

La brócoli le gusta. La comen una vez a la semana.

◦ **TOMATE**

El tomate le gusta. Lo comen casi diario -expresa.

◦ **JITOMATE**

El jitomate le gusta. Lo comen casi diario -expresa.

◦ **LECHUGA**

La lechuga le gusta. La comen una vez a la semana.

◦ **COL**

La col le gusta. La comen una vez a la semana.

◦ **ESPINACA**

La espinaca le gusta. La comen una vez a la semana.

◦ **CALABAZA de CASTILLA**

La calabaza le gusta.

◦ **CEBOLLINES**

Los cebollines le gusta. Los come una vez a la semana.

◦ **COLIFLOR**

◦ **MIEL DE ABEJA**

La miel de abeja les gusta. La comen ocasionalmente en temporada. Es buena para la salud.

◦ **DULCES COMERCIALES**

Los dulces le gustan. Poco los consumen.

◦ **ACEITE DE OLIVA**

El aceite de oliva le gusta. Lo utiliza a veces, según el guiso.

La coliflor le gusta. La comen una vez a la semana.

◦ **CALABACITA**

La calabacita le gusta. La comen una vez a la semana. Las prepara a la mexicana y también rellenas.

◦ **QUELITES (varios)**

Los quelites le gusta. Los comen varias veces al mes. Comenta que son lo más rico y saludable aunque actualmente escasean. Menciona la yerbamora, los quintoniles, la mafafa, el papaloquelite, el cincoquelites, el papatillo.

◦ **CHAYOTE**

Los chayotes le gustan, los comen varias veces al mes.

◦ **ESPINOSOS**

Los espinosos le gustan, los comen varias veces al mes.

◦ **PEPINOS**

Los pepinos le gustan.

◦ **ACELGAS**

Las acelgas le gusta.

■ GRUPO HONGOS

◦ **CHIQUINTIC**

El chiquintic le gusta. Con ella tuvimos oportunidad de probarlo. Hongo muy sabroso. Considera que son buenos para la salud.

◦ **HONGO BLANCO**

El hongo blanco le gusta. Son buenos para la salud.

■ GRUPO FRUTAS

◦ **MANGO**

El mango les gusta.

◦ **NARANJA**

La naranja les gusta.

◦ **LIMÓN**

El limón les gusta.

◦ **PAPAYA**

La papaya les gusta.

◦ **MANZANA**

La manzana les gusta.

◦ **SANDÍA**

La sandía casi no la comen porque es fría.

◦ **GUAYABA**

La guayaba les gusta mucho, la comen en temporada.

◦ **MELÓN**

El melón les gusta.

◦ **MAMEY**

El mamey les gusta. Lo comen en temporada.

◦ **AGUACATE / PAGUA**

El aguacate les gusta.

■ GRUPO ESPECIAS, CONDIMENTOS

◦ **PIMIENTA**

La pimienta en semilla le gusta. La utiliza según el guisado. pj. en el pollo ahumado

◦ **HOJA DE PIMIENTA**

La hoja de pimienta le gusta. La utiliza según el

◦ **OREJA DE RATÓN**

La oreja de ratón le gusta. Son buenos para la salud

◦ **SETAS**

Las setas no le gustan. Considera que son malas para la salud.

◦ **COCO**

El coco les gusta.

◦ **MANDARINA**

La mandarina les gusta. La comen en temporada.

◦ **CAÑA DE AZÚCAR**

◦ **PIÑA**

La piña les gusta.

◦ **DURAZNO**

El durazno les gusta.

◦ **PLÁTANO**

El plátano les gusta.

◦ **LIMA**

La lima les gusta. La comen en temporada.

◦ **ZAPOTE NEGRO**

El zapote negro les gusta. Lo comen en temporada.

◦ **PASAS**

Las pasas le gustan. Las utiliza en el mole.

◦ **GRANADA**

La granada les gusta.

guisado. pj. en el pipián.

◦ **AJO**

El ajo les gusta. Lo utiliza continuamente. pj. en los frijoles ajonjolinos y en el arroz.

- **CLAVO**

El clavo le gusta. Lo utiliza en el mole, en la salsa de huevo.

- **ORÉGANO**

El orégano le gusta. Lo utiliza en el pozole.

- **CANELA**

La canela le gusta. Lo utiliza en el mole.

- **YERBABUENA**

La yerbabuena le gusta. La utiliza en el chilpozonte de res.

- **EPAZOTE**

El epazote le gusta. Lo utiliza en el chilpozonte de pollo.

- **CILANTRO**

El cilantro le gusta.

- **ALBAHACA**

La albahaca le gusta. La utiliza poco.

- **GRUPO BEBIDAS**

- **AGUA PURA**

El agua la toman a diario. Compran de garrafón.

- **AGUAS DE FRUTAS / JUGOS**

Las aguas de frutas las toman en época de calores.

- **CAFÉ**

El café les gusta. Lo toman poco.

- **TÉS**

El té les gusta. Lo toman continuamente.

- **CHOCOLATE**

El chocolate les gusta. Casi no lo toman.

- **ATOLES (varios)**

El atole lo toman casi a diario pues es muy nutritivo. Menciona el de yuca, el de camote, avena, arroz, maicena, masa, chocolate.

- **AGUARDIENTE**

- **COMIDAS CEREMONIALES**

- ✓ En Nochebuena/Navidad comen camarones al mojo de ajo o pavo relleno.

- **PEREJIL**

El perejil le gusta. Lo utiliza poco. Arroz blanco

- **LAUREL**

El laurel le gusta. Lo utiliza por ejemplo en la especie de torta de haba.

- **TOMILLO**

El tomillo le gusta. Lo utiliza en el arroz.

- **CHILES (varios)**

Los chiles los comen continuamente dependiendo del guiso. No comen picoso porque es irritante.

- **CONSOMÉ DE POLO**

Lo utiliza en distintos guisos.

- **SALES**

La Sra. Marisela Mora comenta que cocina con sal fina. La utiliza a diario. Comenta que la sal es parte de la salud aunque en exceso es dañina.

El aguardiente les gusta pero casi no lo toman.

- **REFRESCO**

El refresco no les gusta. No lo toman. Lo venden

- **TEPACHE**

El tepache les gusta pero casi no lo toman.

- **PULQUE**

El pulque no le gusta. Ellos fueron pioneros en venderlo en Tetelilla.

- **VINOS (varios)**

Los vinos varios no le gustan. Su esposo no toma.

- **PONCHE DE FRUTAS**

El ponche les gusta. Lo toman en fiestas decembrinas.

- ✓ En Año Nuevo comen molle de polo o de pavo.
- ✓ En Cuaresma y Semana Santa comen torta de haba y pescado, menos carne roja.
- ✓ El 10 de mayo comen pollo rostizado y sopa.
- ✓ En un bautizo comen molle, arroz, mixiotes o barbacoa.
- ✓ En una boda comen mole de guajolote o mixiotes.
- ✓ Cuando alguien muere se da chilpozonte de pollo. En el levantamiento de cruz dan mole, arroz y frijoles, lo mismo que en el cabo de año.
- ✓ En la fiesta de la Virgen de Juquila comen mole.
- ✓ En el Día de Muertos comen pan, atole, tamales, dulce de calabaza, camote.
- ✓ En la fiesta patronal de San Andrés comen mole.
- ✓ En un colado se da mole.

6.- Sra. Hortensia: Familia Arellano Cabrera: La familia Arellano Cabrera es la amable familia que durante seis meses nos dio alojamiento y comida. Ellos fueron nuestro primer acercamiento con Tetelilla. Sin su ayuda y hospitalidad difícilmente podríamos haber logrado nuestros propósitos de investigación. La familia Arellano Cabrera está compuesta por 8 personas. Don Fortino Arellano y Doña Hortensia Cabrera son los jefes de familia. De sus 6 hijos, cinco mujeres y un hombre, sólo dos viven con ellos, una de ellas a punto de terminar sus estudios de preparatoria. Todas sus hijas tienen preparatoria, dos de sus hijas son maestras, una de ellas en el Estado de México, la otra en Zacapoaxtla; su hijo es militar y se encuentra residiendo en Oaxaca. La familia Arellano Cabrera es una familia especial debido a que durante años ha rentado habitación a maestros o estudiantes que han llegado a Tetelilla a trabajar o realizar investigaciones -como ahora nosotros, por lo que se han visto influidos en sus estilos, aún pese a lo cual no reniegan de su cultura.

El Sr. Fortino tiene 50 años y Doña Hortensia 48. Ambos son originarios de Tetelilla y se declaran creyentes católicos. El Sr. Fortino es campesino, siendo del cultivo de la tierra de donde provienen gran parte de sus ingresos. Cultiva maíz y variedad de árboles frutales, como plátano, mamey y café, los cuales complementan su dieta alimentaria.

Las pláticas con la Sra. Hortensia las realizamos cada tarde a la hora de la

comida. Por ella pudimos conocer mucho de las tradiciones y costumbres de los habitantes de Tetelilla. También de algunos problemas que los afectan. En cuanto a alimentación, comenta que cuando niña lo que más comía eran alberjones, frijoles, habas, papas, tortillas, y verduras. Actualmente, y es algo que hemos podido constatar, lo que más comen, es frijoles, carne de puerco, huevo y variedad de verduras, tanto de las silvestres como de las que vienen del mercado. Cocina con leña y aceite. Además tiene arboles de mamey, café, plátanos, naranja, guanábana y otros. También cultiva en su casa muchas plantas tanto de ornato como para especia y medicina, por ejemplo, yerbabuena, vaporru, y otros. Cría gallinas, guajolotes y perros.

A continuación transcribimos parte de las respuestas que dio a las preguntas de la entrevista sobre grupos alimenticios.

■ **GRUPO DE CARNES**

◦ **CARNE DE RES**

La carne de res le gusta. La comen cada ocho días. Considera que es buena para la salud.

◦ **CARNE DE CERDO**

La carne de cerdo le gusta. La comen cada ocho días, a veces hasta dos veces por semana. Considera que es mala para la salud.

◦ **PESCADO O MARISCOS**

La carne de pescado y mariscos los comen varias veces por mes. Son buenos para la salud.

◦ **CARNE DE POLLO /HUEVOS**

La carne de pollo criollo le gusta. Lo comen poco.

◦ **CARNE DE GUAJOLOTE /HUEVOS**

La carne de guajolote le gusta. La comen en fiesta.

◦ **CARNES DE MONTE**

Las carnes de monte le gustan pero las comen poco.

◦ **EMBUTIDOS (varios)**

Los embutidos los comen poco. Les gustan.

■ **GRUPO LÁCTEOS Y DERIVADOS**

◦ **LECHE**

La leche le gusta. La toman varias veces al mes.

◦ **QUESO**

El queso le gusta. Lo comen poco.

◦ **YOGURT**

El yogurt le gusta. Lo comen poco.

◦ **MANTEQUILLA**

La mantequilla le gusta La utiliza poco.

◦ **CREMA**

La crema le gusta. La comen en algunas ocasiones.

■ **GRUPO CEREALES Y DERIVADOS**

◦ **ARROZ**

El arroz le gusta. Lo comen varias veces al mes.

◦ **MAÍZ**

El maíz lo prepara en nixtamal para cocinar tortillas. Lo siembra y también compra porque no alcanza para todo el año.

◦ **PAN**

El pan le gusta. Lo comen diario. Aunque considera que no es tan bueno para la salud.

■ **GRUPO TUBÉRCULOS**

◦ **PAPA**

La papa les gusta. Es buena para la salud.

◦ **CAMOTE (blanco / rojo)**

El camote les gusta.

◦ **JÍCAMA**

La jícama les gusta. La comen principalmente en noviembre.

■ **GRUPO LEGUMINOSAS**

◦ **FRIJOL (varios)**

El frijol le gusta. Lo comen diario. Son buenos para la salud.

◦ **GARBANZO**

El garbanzo le gusta. Lo comen poco.

◦ **HABA**

El haba le gusta. Las comen poco.

◦ **LENTEJAS**

■ **GRUPO AZÚCARES**

◦ **PANELA**

La panela le gusta. La utiliza continuamente. Es buena para la salud.

◦ **AZÚCAR.**

◦ **TORTILLA**

La tortilla le gusta. La comen diario. Comenta que es buena para la salud por el calcio.

◦ **TAMALES (varios)**

Los tamales le gusta. Los comen varias veces al mes. Menciona los de salsa, pulatl, pintos y chícharo.

◦ **SOPAS DE PASTA**

Las sopas de pasta la comen varias veces al mes.

◦ **CHAYOTESTE**

El chayoteste les gusta. Lo comen poco.

◦ **RÁBANO**

El rábano les gusta.

◦ **ZANAHORIA**

La zanahoria les gusta. La comen muy poco.

◦ **YUCA**

La yuca les gusta.

Las lentejas le gusta. Las comen poco.

◦ **EJOTES**

Los ejotes le gusta.

◦ **ALBERJÓN**

El alberjón le gusta.

◦ **CACAHUATE**

Los cacahuates le gustan.

El azúcar le gusta. La utiliza continuamente. Es buena para la salud.

◦ **MIEL DE ABEJA**

La miel le gusta. La comen poco porque es cara. Hasta 100 pesos el litro, comenta.

■ **GRUPO GRASAS**

- **GRASA ANIMAL (manteca de cerdo)**
La manteca le gusta. La utiliza ocasionalmente cuando prepara tamales. También la combina con aceite.

■ **GRUPO VERDURAS.**

- **BRÓCOLI**
La brócoli les gusta. La comen hervida.
- **TOMATE**
El tomate les gusta.
- **JITOMATE**
El jitomate le gusta.
- **LECHUGA**
La lechuga le gusta. La comen varias veces al mes.
- **COL**
La col le gusta. La comen varias veces al mes.
- **ESPINACA**
La espinaca le gusta.
- **CALABAZA de CASTILLA**
La calabaza le gusta.

■ **GRUPO HONGOS**

- **CHIQUINTIC**
El chiquintic le gusta. Lo comen en temporada.
- **HONGO BLANCO**
El hongo blanco le gusta. Lo comen en temporada.

■ **GRUPO FRUTAS**

- **MANGO**
El mango le gusta. Lo comen en temporada.
- **NARANJA**
La naranja le gusta.

◦ **ACEITES VEGETALES**

El aceite lo utiliza diariamente. Considera que es mejor para la salud que la manteca.

◦ **CEBOLLINES**

Los cebollines le gusta.

◦ **COLIFLOR**

La coliflor le gusta. La comen en caldo.

◦ **CALABACITA**

La calabacita le gusta. La comen a la mexicana.

◦ **QUELITES (varios)**

Los quelites le gusta. Menciona la yerbamora, la mafafa, los quintoniles, el cincoquelites, los comen varias veces al mes.

◦ **CHAYOTE**

El chayote le gusta.

◦ **ESPINOSOS**

Los espinosos le gusta.

◦ **OREJA DE RATÓN**

La oreja de ratón le gusta. Lo comen en temporada.

◦ **LIMÓN**

El limón le gusta.

◦ **PAPAYA**

La papaya le gusta. La comen en mayo.

- **MANZANA**
La manzana le gusta. La comen poco. Es cara-comenta.
- **SANDÍA**
La sandía le gusta. La comen en mayo.
- **GUAYABA**
La guayaba le gusta.
- **MELÓN**
El melón le gusta. Lo comen poco.
- **MAMEY**
El mamey le gusta.
- **AGUACATE / PAGUA**
El aguacate le gusta. Lo comen en junio.
- **COCO**
El coco le gusta. Lo comen a veces.
- **MANDARINA**
La mandarina le gusta. La comen en noviembre.
- **CAÑA DE AZÚCAR**
La caña de azúcar le gusta.
- **PIÑA**
La piña le gusta. La comen poco.

■ **GRUPO ESPECIAS, CONDIMENTOS**

- **PIMIENTA**
La Sra. Hortensia Cabrera comenta que la pimienta molida sabe mejor y que por eso la usa pero que la gente no lo sabe o no está acostumbrada.
- **HOJA DE PIMIENTA**
Utiliza también la hoja de pimienta, según el guiso.
- **AJO**
El ajo le gusta.
- **CLAVO**
El clavo le gusta.
- **ORÉGANO**

- **DURAZNO**
El durazno les gusta. Lo comen en mayo.
- **PLÁTANO**
El plátano les gusta mucho. Cuando hay lo comen.
- **LIMA**
La lima les gusta.
- **ZAPOTE NEGRO**
El zapote negro les gusta.
- **LICHI**
El lichi les gusta.
- **CHILACAYOTE**
El chilacayote les gusta.
- **PASAS**
Las pasas le gustan. Las utiliza en el mole.
- **JOBO**
El jobo les gusta.
- **OLOPIO**
El olopio les gusta.
- **GUANÁBANA**
La guanábana les gusta.

- El orégano le gusta.
- **CANELA**
La canela le gusta.
- **YERBABUENA**
La yerbabuena le gusta. La utiliza en el chilpozonte de res.
- **EPAZOTE**
El epazote le gusta. Lo utiliza en los chilaquiles, en los frijoles.
- **CILANTRO**
El cilantro le gusta. Lo utiliza en las enfrijoladas.
- **ALBAHACA**
La albahaca la utiliza como remedio.

- **PEREJIL**

El perejil le gusta. Lo utiliza poco.

- **TOMILLO**

El tomillo le gusta.

- **CHILES (varios)**

Los chiles le gusta. Comen muy picoso.

- **GRUPO BEBIDAS**

- **AGUA PURA**

El agua le gusta. La toman a diario. Hierve agua para tomar cada tercer día.

- **AGUAS DE FRUTAS / JUGOS**

Las aguas de frutas son del diario, según la temporada, según la fruta.

- **CAFÉ**

El café le gusta. Lo toman diario.

- **TÉS**

Los té s le gusta. Lo toman a veces.

- **CHOCOLATE**

El chocolate les gusta. Lo toman poco.

- **ATOLES (varios)**

El atole lo toman en ocasiones. Lo toman frío en tiempo de calores. Menciona e de masa, de maíz.

- **AGUARDIENTE**

El aguardiente lo utilizan como remedio.

- **CHILES ENLATADOS**

Los chiles enlatados poco los comen.

- **SALES**

La Sra. Hortensia Cabrera cocina diariamente con sal fina ,aunque comenta que la sal de grano la utiliza ocasionalmente. Considera que en poca cantidad es buena para la salud.

- **REFRESCO**

El refresco les gusta. Lo toman poco.

- **CERVEZA**

La cerveza les gusta. La toman en fiesta.

- **TEPACHE**

El tepache les gusta. Lo toman poco.

- **PULQUE**

El pulque no les gusta.

- **VINOS (varios)**

Los vinos varios, le gusta. Los toman a veces, en fiesta.

- **PONCHE DE RUDA**

El ponche les gusta. Lo toman a veces.

- **PONCHE DE FRUTAS**

El ponche de frutas les gusta. Lo toman en diciembre.

7.- Sra. Eufemia. Familia García Zaragoza. La familia García Zaragoza se dedica a la panadería. El Sr. Gabriel García García, es originario de Tuzamapán de Galeana, localidad y municipio cercano a Tetelilla. Es panadero por tradición familiar. Reside en Tetelilla desde que contrajo matrimonio con la Sra. Eufemia Zaragoza. La Sra. Eufemia procreó cuatro hijos, tres mujeres y un hombre. Una de sus hijas estudia actualmente *Lengua y Cultura* en la Universidad Intercultural de Puebla, que se encuentra en Huehuetla, lo cual no es raro porque don Gabriel expresa con orgullo su

identidad totonaca, lengua de la cual es hablante, aunque fue precisamente a partir de los estudios de su hija en lengua y cultura que comenzó a transmitir con mayor profundidad a sus hijos esa identidad. Todos participan de las labores de la panadería, misma que surte pan a distintas localidades cercanas a Tetelilla. Además de ello cuentan con un rancho en el monte, y si bien no se dedican al trabajo del mismo, los hemos considerado dentro de los pequeños campesinos, por su tradición cultural, que es de campo.

La Sra. Eufemia tiene 40 años, estudió la primaria e igual que su familia, se declara creyente católica. Comenta que su mamá le enseñó a cocinar como a los 10 años, aunque ella a sus hijas les enseñó a cocinar hasta más tarde. La Sra. Eufemia recuerda que cuando era niña lo que más comía eran frijoles, papas y alberjones. Actualmente, comenta, que lo que más come es pollo, frijoles, tortillas y pan, aunque también suelen consumir todo tipo de frutas y verduras, mientras que la carne, sea de res o de cerdo, la comen alrededor de una vez por semana. Cocina con leña y aceite.

A continuación transcribimos parte de las respuestas que dio a las preguntas de la entrevista sobre grupos alimenticios.

■ GRUPO DE CARNES

◦ **CARNE DE RES**

La carne de res le gusta. La comen cada ocho días. Considera que es mala para la salud.

◦ **CARNE DE CERDO**

La carne de cerdo le gusta. La comen cada 15 días. Considera que es mala para la salud. Antes su esposo era matancero de puerco.

◦ **PESCADO O MARISCOS**

Los pescados y mariscos a ella le gustan poco, pero a su familia le gustan. Los comen

ocasionalmente.

◦ **CARNE DE POLLO /HUEVOS**

Los huevos y el pollo le gusta. Los comen varias veces a la semana. Considera que no son tan buenos para la salud.

◦ **CARNE DE GUAJOLOTE /HUEVOS**

El guajolote le gusta pero sólo lo comen en fiesta.

■ GRUPO LÁCTEOS Y DERIVADOS

◦ **LECHE**

La leche les gusta. La toman cada tercer día. Considera que para la salud a veces es buena.

◦ **QUESO**

El queso les gusta. Lo comen ocasionalmente durante el mes.

■ GRUPO CEREALES Y DERIVADOS

◦ **TRIGO**

El trigo le gusta. Comenta que lo comen en forma de pan. La harina la compran.

◦ **ARROZ**

El arroz le gusta. Lo comen dos veces por semana.

◦ **MAÍZ**

El maíz lo prepara en nixtamal para cocinar tortillas.

◦ **PAN**

Familia panadera, el pan le gusta. Lo comen diario. Considera que el pan 'infla/engorda'.

■ GRUPO TUBÉRCULOS

◦ **PAPA**

La papa les gusta. La comen dos veces por semana. Es buena para la salud.

◦ **CAMOTE (blanco / rojo)**

El camote les gusta. Casi nunca lo comen.

◦ **JÍCAMA**

La jícama les gusta. La comen en temporada.

■ GRUPO LEGUMINOSAS

◦ **FRIJOL (varios)**

Los frijoles 'bailan del diario' comenta la Sra. Eufemia Zaragoza. Los frijoles le gusta y son buenos para la salud.

◦ **GARBANZO**

El garbanzo no les gusta.

◦ **HABA**

Las habas le gusta. Las comen varias veces al mes.

◦ **LENTEJAS**

◦ **TORTILLA**

La tortilla le gusta. Comenta que por el trabajo ocasionalmente las compra. Considera que las tortillas son para vivir. Las comen diario.

◦ **TAMALES (varios)**

Los tamales le gusta. Los come cada semana. Menciona los de mole, salsa, frijoles, Son buenos para la salud.

◦ **SOPAS DE PASTA**

Las sopas de pasta le gustan. Las come varias veces al mes.

◦ **CHAYOTESTE**

El chayoteste les gusta.

◦ **YUCA**

La yuca les gusta. La comen en temporada de octubre.

Las lentejas le gusta. Las comen cada semana.

◦ **EJOTES**

Los ejotes le gusta. Los comen en temporada. Son buenos para la salud.

◦ **ALBERJÓN**

El alberjón les gusta.

◦ **CACAHUATE**

El cacahuete les gusta.

La azúcar les gusta. La utilizan poco.

◦ **MIEL DE ABEJA**

La miel de abeja no la comen.

◦ **DULCES COMERCIALES**

Los dulces casi nunca los comen.

■ **GRUPO GRASAS**

◦ **GRASA ANIMAL (manteca de cerdo)**

Le gusta la manteca y la utiliza ocasionalmente. Considera que es mala para la salud.

■ **GRUPO VERDURAS.**

◦ **BRÓCOLI**

La brócoli les gusta.

◦ **TOMATE**

El tomate les gusta. Lo comen continuamente.

◦ **JITOMATE**

El jitomate les gusta. Lo comen ocasionalmente pero más que el tomate.

◦ **LECHUGA**

La lechuga les gusta. La comen dos veces por semana.

◦ **COL**

La col le gusta. La comen dos veces por semana.

◦ **ESPINACA**

Las espinacas le gustan, las comen una vez a la semana.

◦ **CALABAZA de CASTILLA**

La calabaza le gusta.

■ **GRUPO HONGOS**

◦ **CHIQUINTIC**

El chiquintic no le gusta.

■ **GRUPO FRUTAS**

◦ **MANGO**

El mango les gusta. Lo comen en temporada.

◦ **NARANJA**

La naranja les gusta. Lo comen en temporada.

◦ **ACEITES VEGETALES**

El aceite le gusta. Cocina diariamente con el.

◦ **CEBOLLINES**

Los cebollines le gustan.

◦ **COLIFLOR**

La coliflor le gusta. La comen una vez a la semana.

◦ **CALABACITA**

La calabacita le gusta. La comen una vez a la semana.

◦ **QUELITES (varios)**

Los quelites le gustan. Los comen cuando los hay, varias veces al mes. Son buenos para la salud. Menciona el pachnicatl, las guías de espinoso, y la yerbamora.

◦ **CHAYOTE**

El chayote le gusta.

◦ **ESPINOSOS**

Los espinosos le gustan

◦ **PEPINOS**

Los pepinos no le gustan.

◦ **HONGO BLANCO**

El hongo blanco le gusta. Es bueno para la salud. Los come en chilpozonte.

◦ **LIMÓN**

El limón les gusta.

◦ **PAPAYA**

La papaya les gusta. Lo comen en temporada.

◦ **MANZANA**
La manzana les gusta.

◦ **SANDÍA**
La sandía les gusta.

◦ **GUAYABA**
La guayaba les gusta.

◦ **MELÓN**
El melón les gusta.

◦ **MAMEY**
El mamey les gusta.

◦ **AGUACATE / PAGUA**
El aguacate les gusta.

◦ **COCO**
El coco les gusta.

◦ **MANDARINA**
La mandarina les gusta.

◦ **CAÑA DE AZÚCAR**
La caña de azúcar les gusta.

■ **GRUPO ESPECIAS, CONDIMENTOS**

◦ **HOJA DE PIMIENTA**
La hoja de pimienta les gusta, la utiliza regularmente. Considera que es buena para la salud.

◦ **AJO**
El ajo les gusta. Comenta que sin ajo no sabe la comida. Lo utiliza continuamente.

◦ **CLAVO**
El clavo le gusta.

◦ **ORÉGANO**
El orégano le gusta.

◦ **CANELA**
La canela le gusta.

◦ **YERBABUENA**
La yerbabuena le gusta.

◦ **EPAZOTE**
El epazote le gusta.

◦ **PIÑA**
La piña les gusta.

◦ **DURAZNO**
El durazno les gusta.

◦ **PLÁTANO**
El plátano les gusta mucho. Lo comen continuamente.

◦ **LIMA**
La lima le gusta.

◦ **ZAPOTE NEGRO**
El zapote negro casi no le gusta.

◦ **PASAS**
Las pasas le gustan. Las utiliza en el mole.

◦ **ANONA**
La anona le gusta.

◦ **CHIRIMOYA**
La chirimoya le gusta.

◦ **CILANTRO**
El cilantro le gusta.

◦ **ALBAHACA**
La albahaca la utiliza como remedio.

◦ **PEREJIL**
El perejil le gusta.

◦ **VAINILLA**
La vainilla no la utiliza.

◦ **TOMILLO**
El tomillo le gusta.

◦ **CHILES (varios)**
Los distintos chiles los utiliza regularmente.

◦ **CHILES ENLATADOS**
Los chiles enlatados los comen varias veces porque son el complemento de la comida, aunque considera que no son tan buenos para la salud por los conservadores que tiene.

■ **GRUPO BEBIDAS**

◦ **AGUA PURA**

El agua le gusta. Compran agua de garrafon para beber diariamente.

◦ **AGUAS DE FRUTAS / JUGOS**

Las aguas de frutas las toman en época de calores.

◦ **CAFÉ**

El café les gusta. Lo toman diario. Comenta que no es tan bueno para la salud pero es la costumbre. Lo endulza con panela.

◦ **TÉS**

Los tes le gustan. Los toman varias veces. Son buenos para la salud. Menciona el de canela, limón, naranja.

◦ **CHOCOLATE**

El chocolate casi nunca lo toman.

◦ **ATOLES (varios)**

Los atoles le gustan. Menciona el de arroz con

leche, maíz hervido, chocolate y los de sabores maicena. Los toman cada quince días. Considera que son buenos para la salud.

◦ **AGUARDIENTE**

El aguardiente no le gusta.

◦ **REFRESCO**

El refresco les gusta. Lo toman poco. Considera que es mala para la salud y caro.

◦ **CERVEZA**

La cerveza no le gusta a ella.

◦ **TEPACHE**

El tepache le gusta. Lo toman ocasionalmente cuando compra pila.

◦ **VINOS (varios)**

No le gustan.

◦ **PONCHE**

El ponche no le gusta

8.- Sra. Luz Elena: Familia Cabrera Campo.

De la familia Campo Cabrera entrevistamos a Luz Elena Campo Arteaga, de edad 24 años. La Sra. Luz Elena está casada con Gilberto Cabrera, originario de Zacapoaxtla, con quien tiene dos hijos, una niña de 2 y medio años y un niño de 9 meses. La señora Luz Elena es originaria de Tetelilla, tiene estudios en ingeniería industrial, realizados en Zacapoaxtla, aunque actualmente y desde hace 2 años trabaja como secretaria de la Junta Auxiliar de Tetelilla, lo que la hace ser una de las pocas mujeres que ha estudiado, trabaja y vive en Tetelilla. En este sentido, hay que comentar que si hemos incluido a la Sra. Luz Elena dentro del sector de pequeños campesinos es porque sus padres, con quienes vive, son campesinos.

La Sra. Luz Elena comenta que a ella le enseñaron a cocinar desde los 10 o 12 años. Recuerda que lo que más comía cuando niña era mole. Actualmente lo que más

come es pollo en salsa verde y sopa de pasta, aunque también suelen consumir todo tipo de frutas y verduras, mientras que la carne, sea de res o de cerdo, la comen alrededor de dos o tres veces al mes. Cocina con leña y aceite. Además tiene arboles de naranja, mandarina y lima. Cultiva en su casa yerbabuena, epazote, tomillo.

A continuación transcribimos parte de las respuestas que dio a las preguntas de la entrevista sobre grupos alimenticios.

■ GRUPO DE CARNES

◦ **CARNE DE RES**

La carne de res le gusta. La come cada quince días. Piensa que es dañina pero muy sabrosa. Le gusta comprar pieza negra para bisteces. También come la carne de res en chilpozonte.

◦ **CARNE DE CERDO**

La carne de puerco le gusta. La comen cada quince días. Piensa que es dañina pero muy sabrosa. Le gusta comprar pierna, costilla. La prepara en chilpozonte o costilla frita o chuletas.

◦ **PESCADO O MARISCOS**

El pescado y mariscos le gustan. Los comen cada mes. Considera que son buenos para la salud.

◦ **CARNE DE POLLO /HUEVOS**

La carne y huevos de pollo la comen dos veces por semana. Considera que son buenos para la salud pero en exceso son malos. Los huevos los come en salsa.

◦ **EMBUTIDOS (varios)**

Le gusta un poco el jamón pero considera que no son buenos para la salud.

■ GRUPO LÁCTEOS Y DERIVADOS

◦ **LECHE**

La leche les gusta. La toman unas tres veces por semana. Es buena para la salud. Hierve la leche.

◦ **QUESO**

El queso le gusta. Lo come una vez a la semana. Es saludable comerlo -comenta.

◦ **YOGURT**

El yogurt les gusta. Lo comen casi diario. Es saludable comerlo -comenta.

■ GRUPO CEREALES Y DERIVADOS

◦ **ARROZ**

El arroz le gusta, lo come tres veces por semana. Es bueno para la salud. Lo come rojo o en atole.

◦ **MAÍZ**

El maíz lo prepara en nixtamal para cocinar tortillas. Compra un bulto de 50kg cada mes o mes

y medio.

◦ **PAN**

El pan le gusta. Lo comen diario. Considera que no es muy bueno para la salud.

- **TORTILLA**

La tortilla le gusta. La comen diario. Es buena para la salud.

- **TAMALES (varios)**

Los tamales le gustan. Los come varias veces al mes. Menciona los de mole, rajas, salsa verde,

- **GRUPO TUBÉRCULOS**

- **PAPA**

La papa les gusta. La comen dos veces por semana. Es buena para la salud. Las come en salsa, fritas, hervidas, con carne de puerco.

- **CAMOTE (blanco / rojo)**

Los camotes le gustan pero casi no los comen.

- **JÍCAMA**

La jícama les gusta pero casi no la comen.

- **GRUPO LEGUMINOSAS**

- **FRIJOL (varios)**

El frijol les gusta. Lo comen tres veces por semana. Son buenos para la salud.

- **GARBANZO**

El garbanzo les gusta pero lo come poco. Es bueno para la salud.

- **HABA**

El haba les gusta. Las come una vez por semana. Son buenas para la salud.

- **LENTEJAS**

Las lentejas le gusta. Los come una vez por semana. Son buenos para la salud.

- **GRUPO AZÚCARES**

- **PANELA**

La panela les gusta pero casi no la consume. Considera que es mejor para la salud que la azúcar.

- **AZÚCAR.**

El azúcar les gusta. La consume del diario. Considera que no es tan buena para la salud.

salsa roja, oaxaqueños, de zapote, elote.

- **SOPAS DE PASTA**

La sopa de pasta le gusta.

- **AVENA**

La avena le gusta. La come en atole.

- **CHAYOTESTE**

El chayoteste les gusta pero casi nunca lo comen.

- **RÁBANO**

El rábano les gusta.

- **ZANAHORIA**

La zanahoria le gusta.

- **YUCA**

La yuca le gusta. La come una vez al mes. Es buena para la salud.

- **EJOTES**

Los ejotes le gusta. Los comen en temporada

- **ALBERJÓN**

El alberjón les gusta. Lo comen una vez al mes.

- **CACAHUATE**

El cacahuate les gusta. Lo come varias veces por semana en temporada. Comenta que es bueno contra el colesterol

- **MIEL DE ABEJA**

La miel de abeja casi no le gusta. Comenta que es muy dulce. Considera que es buena para la salud.

- **DULCES COMERCIALES**

Los dulces casi no los come.

■ GRUPO GRASAS

◦ **GRASA ANIMAL (manteca de cerdo)**

La manteca le gusta pero no la utiliza porque considera que es mala para la salud.

■ GRUPO VERDURAS.

◦ **BRÓCOLI**

La brócoli les gusta. La come una vez por semana.

◦ **TOMATE**

El tomate les gusta. Lo comen dos veces por semana.

◦ **JITOMATE**

El jitomate les gusta. Lo comen diario. Es bueno para la salud.

◦ **LECHUGA**

La lechuga les gusta. La comen varias veces al mes.

◦ **COL**

La col les gusta. La come una vez a la semana. Es buena para la salud.

◦ **ESPINACA**

Las espinacas le gusta. Las come una vez a la semana.

◦ **CALABAZA de CASTILLA**

La calabaza les gusta. Casi no la come.

■ GRUPO HONGOS

Los hongos no los comen

■ GRUPO FRUTAS

◦ **MANGO**

El mango le gusta. Lo comen en temporada hasta una vez por semana. Es bueno para la salud.

◦ **NARANJA**

La naranja le gusta. La comen en temporada. Es buena para la salud.

◦ **LIMÓN**

El limón le gusta. Lo comen tres veces por semana en temporada. Es bueno para la salud.

◦ **ACEITES VEGETALES**

El aceite vegetal lo usa del diario.

◦ **CEBOLLINES**

Los cebollines no le gustan.

◦ **COLIFLOR**

La coliflor le gusta. La come una vez al mes.

◦ **CALABACITA**

Las calabacitas le gusta. Las come varias veces al mes. Son buenas para la salud.

◦ **QUELITES (varios)**

Los quelites le gustan. Menciona la mafafa, la yerbamora, los quintoniles. Son buenos para la salud. Casi no los come.

◦ **CHAYOTE**

El chayote les gusta. Lo comen una vez al mes.

◦ **ESPINOSOS**

Los espinosos le gustan.

◦ **PAPAYA**

La papaya les gusta. Es buena para la salud.

◦ **MANZANA**

La manzana le gusta. La comen varias veces.

◦ **SANDÍA**

La sandía le gusta. La comen en temporada.

◦ **GUAYABA**

La guayaba le gusta poco.

- **MELÓN**

El melón le gusta poco. Lo comen en temporada.

- **MAMEY**

El mamey les gusta. Lo come una vez por semana en temporada. Es bueno para la salud.

- **AGUACATE / PAGUA**

El aguacate les gusta. Lo comen una vez a la semana en temporada.

- **COCO**

El coco le gusta. Lo comen hasta una vez por mes. Es bueno para la salud.

- **MANDARINA**

La mandarina le gusta. La comen en temporada. Es buena para la salud.

- **GRUPO ESPECIAS, CONDIMENTOS**

- **PIMIENTA**

La semilla de pimienta le gusta. Casi no la utiliza.

- **HOJA DE PIMIENTA**

La hoja de pimienta le gusta. La utiliza continuamente. pj. en el chilpozonte de pollo

- **AJO**

El ajo les gusta. Lo utiliza continuamente. Es bueno para la salud. pj. en el arroz o la sopa de pasta.

- **CLAVO**

El clavo le gusta. Lo utiliza en el mole

- **ORÉGANO**

El orégano no le gusta. Lo utiliza poco. pj en el arroz o en la sopa.

- **CANELA**

La canela les gusta. La utiliza continuamente. pj en el mole.

- **YERBABUENA**

La yerbabuena le gusta. La utiliza en el chilpozonte de res.

- **EPAZOTE**

El epazote le gusta. lo utiliza continuamente. Pj en el caldo de pescado o de camarón.

- **CAÑA DE AZÚCAR**

La caña de azúcar le gusta. Casi no la comen.

- **PIÑA**

La piña le gusta. Casi no la comen.

- **PLÁTANO**

El plátano le gusta. Los come varias veces al mes.

- **LIMA**

La lima no le gusta.

- **ZAPOTE NEGRO**

El zapote negro no le gusta.

- **FRESA**

La fresa le gusta

- **CILANTRO**

El cilantro le gusta. Lo utiliza continuamente. pj en el chilpozonte de pollo o de puerco.

- **ALBAHACA**

La albahaca le gusta pero no la utiliza para comida.

- **PEREJIL**

El perejil no le gusta.

- **VAINILLA**

La vainilla no le gusta.

- **LAUREL**

El laurel le gusta. Lo utiliza en los mixiotes.

- **TOMILLO**

El tomillo les gusta. Lo utiliza continuamente. pj. en el arroz rojo.

- **CHILES (varios)**

Los chiles los utiliza continuamente. Come poco picoso. Los chiles van asados.

- **CHILES ENLATADOS**

Los chiles enlatados le gustan. Los come poco.

- **CONSOMÉ DE POLLO**

El consomé de pollo le gusta. Lo utiliza en el pollo en salsa verde o en la sopa de pasta.

- **GRUPO BEBIDAS**

- **AGUA PURA**

El agua le gusta. La hierve. Es de uso diario.

- **AGUAS DE FRUTAS / JUGOS**

Las aguas de sabor le gustan.

- **CAFÉ**

El café le gusta. Lo consume diario pero considera que no es bueno para la salud.

- **TÉS**

Los té s le gustan. Los toman continuamente.

- **CHOCOLATE**

El chocolate le gusta. Lo toman una vez al mes. Es bueno para la salud.

- **SALES**

La Sra. Luz Elena cocina con sal fina. Considera que es buena para la salud pero en poca cantidad.

- **ATOLES (varios)**

El atole le gusta. Los prepara varias veces al mes. Menciona el atole de maíz, arroz, avena, maicena, elote, chocolate.

- **AGUARDIENTE**

El aguardiente no lo toma. Lo utiliza para remedio.

- **REFRESCO**

El refresco le gusta. Lo toma una vez por semana. Considera que no es tan bueno para la salud.

- **CERVEZA**

La cerveza le gusta. sólo la toma en fiestas.

- **PONCHE DE RUDA**

El ponche le gusta pero sin aguardiente.

COMIDAS CEREMONIALES

- ✓ En Nochebuena/Navidad comen mole o pozole.
- ✓ En fin de año/Año Nuevo comen salsa roja o verde de puerco, pollo enchilado
- ✓ En Cuaresma y Semana Santa comen pescado, camarones.
- ✓ El 10 de mayo comen mole, arroz y frijoles.
- ✓ En un bautizo comen mole, arroz y frijoles.
- ✓ En una primera comunión comen mole, arroz y frijoles.
- ✓ En una boda comen mole, arroz y frijoles.
- ✓ En un cumpleaños comen pollo enchilado, pollo rostizado o mixiotes.
- ✓ Cuando una persona muere acostumbra n el chilpozonte de pollo, frijoles. En el cabo de año, mole.
- ✓ En Día de Muertos comen tamales de mole, verde o dulce.
- ✓ En un colado comen chilpozonte de pollo o mole.

IV.- Los sin tierra

9.- Sra. Catalina. Familia Martínez Salazar.

El Sr. Silvino Santiago es uno de los cinco carpinteros que hay Tetelilla; además de ser carpintero, el Sr. Silvino es conocido por ser pescador. En Tetelilla hay algunas personas que pescan pero pocos son los que no lo hacen esporádicamente o por aventura, sino que se ayudan de la pesca para alimentarse durante algunos meses del año, que van de abril a junio, antes de la creciente que provoca las lluvias. El Sr. Silvino es uno de ellos. Nos comenta que el pescar lo aprendió de su padre, que era de *calzoncito*, refiriéndose a que era pobre. El Sr. Silvino habla nahuatl y también totonaco además de español, tiene 50 años y es esposo de la Sra. Catalina quien tiene 34 años.

La Sra. Catalina es madre de tres hijos, dos mujeres y un hombre. Estudió la primaria y al igual que su familia es católica. La Sra. Catalina comenta que su familia fue pobre y que le enseñaron a cocinar y a hacer labores de la casa desde los 10 años. Recuerda que cuando era niña lo que más comía eran frijoles, tortillas y verduras, algunas de las cuales ya no se dan, por *tanta cosa que se le echa a la tierra*, es decir, por los fertilizantes y herbicidas que se utilizan al sembrar la tierra. El Sr. Silvino no siembra porque no tiene tierra y la que renta, la utiliza para habitación, no obstante es posible darse cuenta que tanto él como ella conocen mucho del monte. La Sra. Catalina comenta que es ella quien sale al monte a recoger leña y recolectar quelites. Al mismo tiempo el Sr. Silvino informa de varias frutas que hasta el momento en ninguna otra familia u otra persona nos había mencionado: el jobo y el olopio, pequeñas frutas con las que suelen preparar atole, nos dicen. También nos comentan que actualmente lo que más comen son frijoles, verduras y tortillas, aunque también suelen consumir todo tipo de frutas y verduras, mientras que la carne, sea de res o de cerdo, la comen alrededor de dos o tres veces al mes. Cocina con leña y manteca. En su casa cultiva yerbabuena y cebollina. No tiene árboles y tampoco cría animales.

A continuación transcribimos parte de las respuestas que dio a las preguntas de la entrevista sobre grupos alimenticios.

■ **GRUPO DE CARNES**

○ **CARNE DE RES**

La carne de res le gusta. La comen una vez a la semana. Considera que es buena para la salud pero en poca cantidad.

○ **CARNE DE CERDO**

La carne de cerdo le gusta la comen una vez a la semana. Considera que es bueno para la salud en poca cantidad.

○ **PESCADO O MARISCOS**

El Sr. Silvino Santiago pesca en los meses de mayo, junio, antes de la crecida de los ríos Comenta que pesca bobito, trucha, mojarra, huevina, xolote y acamaya. Son buenos para la salud, porque tienen mucha proteína.

■ **GRUPO LÁCTEOS Y DERIVADOS**

○ **LECHE**

La leche le gusta. La toman a diario. Es buena para la salud.

○ **QUESO**

El queso le gusta.

■ **GRUPO CEREALES Y DERIVADOS**

○ **ARROZ**

El arroz le gusta. Lo comen cada semana. Es bueno para la salud

○ **MAÍZ**

Con maíz prepara nixtamal para cocinar tortillas. Compra maíz cada tercer día o cada quince días.

○ **PAN**

El pan le gusta. Lo comen diario.

○ **TORTILLA**

○ **CARNE DE POLLO /HUEVOS**

Los huevos los comen cada tercer día. El pollo criollo es bueno para la salud.

○ **CARNE DE GUAJOLOTE /HUEVOS**

La carne de guajolote la comen en fiesta. Es buena para la salud.

○ **CARNES DE MONTE**

Las carnes de monte le gustan. El armadillo lo comen a veces.

○ **EMBUTIDOS (varios)**

Los embutidos no le gustan.

○ **YOGURT**

El yogurt le gusta. Lo comen a veces.

○ **CREMA**

La crema le gusta.

La tortilla le gusta. La comen diario.

○ **TAMALES (varios)**

Los tamales le gusta. Los comen de salsa, mole y otros. Los comen varias veces al mes. Son buenos para la salud.

○ **SOPAS DE PASTA**

La sopas de pasta le gusta. Las comen varias veces al mes. Son buenos para la salud.

■ GRUPO TUBÉRCULOS

○ **PAPA**

La papa le gusta. La comen una vez a la semana.

○ **CAMOTE (blanco / rojo)**

El camote le gusta. Menciona el camote de cabeza.

○ **JÍCAMA**

La jícama le gusta.

■ GRUPO LEGUMINOSAS

○ **FRIJOL (varios)**

Los frijoles le gusta. Los comen diario. Fritos o hervidos. Ajonjolizados, con manteca, con xocoyole.

○ **GARBANZO**

El garbanzo les gusta poco.

○ **HABA**

Las habas le gusta. Las comen una vez a la semana.

○ **LENTEJAS**

○ **CHAYOTESTE**

El chayoteste le gusta.

○ **RÁBANO**

El rábano le gusta.

○ **ZANAHORIA**

La zanahoria le gusta.

○ **YUCA**

La yuca le gusta. La comen en atole.

■ GRUPO AZÚCARES

○ **PANELA**

La panela le gusta. La toman diario. Es buena para la salud.

○ **AZÚCAR.**

El azúcar le gusta. La comen a veces.

■ GRUPO GRASAS

○ **GRASA ANIMAL (manteca de cerdo)**

La manteca le gusta. Considera que es buena para la salud. La utiliza diariamente.

■ GRUPO VERDURAS.

○ **BRÓCOLI**

El brócoli le gusta

○ **ALBERJÓN**

El alberjón le gusta. Lo comen poco.

○ **CHÍCHAROS**

Los chícharos le gustan.

○ **CACAHUATE**

El cacahuate le gusta.

○ **MIEL DE ABEJA**

La miel de abeja no la comen.

○ **DULCES COMERCIALES**

Los dulces los comen a veces.

○ **ACEITES VEGETALES**

El aceite lo utiliza poco.

○ **TOMATE**

El tomate le gusta.

- **JITOMATE**
El jitomate le gusta. Lo utilizan diario.

- **LECHUGA**
La lechuga le gusta.

- **COL**
La col le gusta.

- **ESPINACA**
Las espinacas le gustan.

- **CALABAZA de CASTILLA**
La calabaza le gusta.

- **CEBOLLINES**
Los cebollines le gustan.

- **COLIFLOR**
La coliflor le gusta.

■ GRUPO HONGOS

- **CHIQUINTIC**
El chiquintic le gusta. Los comen en temporada. Son buenos para la salud.

- **HONGO BLANCO**
El hongo blanco le gusta. Lo comen en temporada. Son buenos para la salud.

■ GRUPO FRUTAS

- **MANGO**
El mango les gusta.

- **NARANJA**
La naranja les gusta.

- **LIMÓN**
El limón les gusta.

- **PAPAYA**
La papaya les gusta.

- **MANZANA**
La manzana les gusta.

- **SANDÍA**

- **CALABACITA**
Las calabacitas le gustan.

- **QUELITES (varios)**
Los quelites le gustan. Menciona la yerbamora, los quintoniles, las guías de espinoso, las guías de calabaza, la flor de calabaza.

- **CHAYOTE**
El chayote le gustan.

- **ESPINOSOS**
Los espinosos le gustan.

- **PEPINOS**
Los pepinos le gustan. Los comen poco.

- **BERROS**
Los berros los comen poco

- **OREJA DE RATÓN**
La oreja de ratón le gusta. Lo comen en temporada. Son buenos para la salud.

- **ESCOBETILLA**
La escobetilla le gusta. La comen en temporada. Son buenos para la salud.

- **SETAS**
Las setas le gustan.

La sandía les gusta.

- **GUAYABA**
La guayaba les gusta.

- **MELÓN**
El melón les gusta.

- **MAMEY**
El mamey les gusta.

- **AGUACATE / PAGUA**
El aguacate les gusta.

- **COCO**
El coco les gusta.

- **MANDARINA**

La mandarina les gusta.

- **CAÑA DE AZÚCAR**

La caña de azúcar les gusta.

- **PIÑA**

La piña les gusta.

- **DURAZNO**

El durazno les gusta.

- **PLÁTANO**

El plátano les gusta.

- **LIMA**

La lima les gusta.

- **ZAPOTE NEGRO**

El zapote negro les gusta.

- **FRESA**

La fresa les gusta.

- **LICHI**

El lichi les gusta

- **CHILACAYOTE**

El chilacayote les gusta.

- **GRUPO ESPECIAS, CONDIMENTOS**

- **HOJA DE PIMIENTA**

La hoja de pimienta le gusta. La utiliza en el chilpozonte de pollo.

- **AJO**

El ajo le gusta. Lo utilizan en los frijoles ajonjolinos, en el chilmole de puerco.

- **CLAVO**

El clavo le gusta. Lo utiliza en el chilmole y en el mole.

- **ORÉGANO**

El orégano le gusta. Lo utiliza en sopa de arroz.

- **CANELA**

La canela le gusta. La utiliza en el mole.

- **YERBABUENA**

- **UVA**

La uva le gusta.

- **CIRUELAS**

Las ciruelas le gusta

- **PASAS**

Las pasas le gusta.

- **GRANADA**

La granada les gusta.

- **MARACUYA**

El maracuya les gusta.

- **HIGO**

El higo les gusta.

- **PEPA**

La pera les gusta.

- **JOBO**

El jobo les gusta.

- **OLOPIO**

El olopio les gusta

- **CAPULÍN**

El capulín les gusta.

La yerbabuena le gusta. La utiliza en el chilpozonte de res, el chilmole de papas.

- **EPAZOTE**

El epazote le gusta. Lo utiliza en los frijoles. El chilpozonte de pollo y en el pescado.

- **CILANTRO**

El cilantro le gusta. Lo utiliza en el chilpozonte de puerco, o de pollo, en los frijoles ajonjolinos o enmantecados.

- **ALBAHACA**

La albahaca no la utiliza.

- **PEREJIL**

El perejil le gusta.

- **VAINILLA**

La vainilla le gusta. La utiliza en atole.

○ **LAUREL**

El laurel le gusta. Lo utiliza en mixiotes.

○ **TOMILLO**

El tomillo les gusta. Lo utiliza en sopas.

○ **ALMENDRA**

Las almendras le gustan. Las utiliza en el mole.

○ **CHILES (varios)**

Los chiles los utiliza continuamente. Comenta que come regular de picoso.

○ **CHILES ENLATADOS**

Los chiles enlatados le gustan.

○ **CONSOMÉ DE POLLO**

El consomé de pollo le gusta. Lo utiliza en la sopa de pasta.

○ **SALES**

Cocina con sal fina todos los días. Considera que es buena para la salud. pero no en mucha cantidad.

■ **GRUPO BEBIDAS**

○ **AGUA PURA**

El agua le gusta. La toman diario. La hierven para tomarla.

○ **AGUAS DE FRUTAS / JUGOS**

Las aguas de frutas y jugos le gustan. Los toman a veces.

○ **CAFÉ**

El café le gusta. Lo toman diario. Cuando comen toman café.

○ **TÉS**

Los tes los toman poco.

○ **CHOCOLATE**

El chocolate le gusta. Lo toman en atole.

○ **ATOLES (varios)**

Los atoles le gustan.

○ **AGUARDIENTE**

El aguardiente lo utiliza poco.

○ **REFRESCO**

El refresco le gusta. Lo toman poco.

○ **CERVEZA**

La cerveza le gusta. La toman poco.

○ **PULQUE**

El pulque le gusta poco.

○ **PONCHE DE FRUTAS**

El ponche le gusta. Lo toman en diciembre.

COMIDAS CEREMONIALES

- ✓ En Nochebuena/Navidad comen buñuelos.
- ✓ En Cuaresma y Semana Santa comen torta de haba, mole de camarones o pescado.
- ✓ El 10 de mayo comen mole de guajolote, o de pollo en casa de la mamá de la Sra. Catalina.
- ✓ En una comunión o confirmación comen mole, arroz y frijoles.
- ✓ En una boda y en un bautizo comen mole, arroz y frijoles.
- ✓ Cuando una persona muere comen chilpozonte de pollo, o de puerco. También frijoles mole y arroz para el levantamiento de cruz.
- ✓ En las posadas comen café, pan, atole, buñuelos, tamales.
- ✓ En Día de Muertos comen tamales y atole.
- ✓ En un colado comen arroz, mole, frijoles y bebida.

c) Recetas según cada grupo alimenticio.

A continuación expondremos una serie de recetas que nos fueron proporcionadas por nuestras entrevistadas. La recopilación que hemos hecho da cuenta de distintas recetas que son elaboradas con ingredientes de los grupos alimenticios más consumidos en Tetelilla. Cabe comentar que lamentablemente, si bien varios de los platillos aquí enumerados los comimos, no hubo oportunidad de observar el procedimiento de preparación de los mismos, por tal motivo el siguiente recetario no contiene un punto de vista cercano, es decir, no participamos de la recolección de los productos en el campo, o la compra de ellos en el mercado, ni en su lavado, picado o guisado, para intentar subsanar esta deficiencia hemos seguido las recomendaciones de Alicia Gironella y Cristina H. Palacio sobre la manera correcta de escribir recetas de cocina,⁶⁷ no obstante, también es importante mencionar que la mayoría de las recetas nos fueron proporcionadas sin los datos exactos en cuanto a las cantidades requeridas de cada ingrediente para la preparación de cada platillo, así como el tiempo promedio en la preparación de los mismos.

1.- Carnes

Mole. (res / puerco / pollo / guajolote)

Ingredientes.

- Chile ancho
- Chile pasilla
- Chipotle
- Almendras
- Clavo
- Canela
- Aceite
- Cominos
- Pasas
- Galletas
- Plátano frito
- Jitomate
- Caldo de pollo

⁶⁷ Gironella, Alicia. El registro de recetas de cocina como parte del trabajo etnográfico. En *Cuadernos de Nutrición* Vol. 29, Núm. 2. México, Marzo-Abril de 2006 Pp. 77-83. Palacio, H. Cristina. Recopilar, escribir o adaptar una receta de cocina. En *Cuadernos de Nutrición* Vo. 32, Núm. 5, México, Septiembre-Octubre 2009 Pp. 170-174

Preparación:

Se tuesta el chile ancho y el chile pasilla. Se muelen aparte el chipotle, las almendras, el clavo, la canela, los cominos, las pasas, las galletas, el plátano frito y el jitomate. En aceite muy caliente se sazona el chile ancho y el chile pasilla, ya molidos. Cuando ya se ha sazonado, se le agregan los otros ingredientes, junto con un poco de caldo de pollo.

Receta proporcionada por la Sra. Marisela Mora.

Mole. (res / puerco / pollo / guajolote):

Ingredientes

- 1kg Chile ancho
- 1/4 de pasas
- Medio cuarto de almendra
- 10 o 15 Chipotles desvenados
- 1/2 kg deJitomate
- 1 onza de Canela
- 1/2 onza de Clavo
- 3/4 de Manteca de cerdo
- Galletas (pero no de animalitos)
- 4 plátanos
- Caldo de gallina.
- 1 piloncillo

Preparación:

En la cazuela se pone a calentar la manteca. El chile ancho y el chipotle se desvenan, se tostan y se muelen. Cuando la manteca ya esta hirviendo, se le agrega el piloncillo rallado, luego se sazonan los chiles ancho y chipotle. Cuando ya no se embarra la pasta a la cuchara se le agregan las pasas, la canela, el clavo, las galletas, los plátanos y las almendras. Todo molido y previamente medio tostado. De nueva cuenta cuando ya la pasta no se pegue a la olla o la cuchara, entonces se le agrega el jitomate molido. Se deja hervir.

Recetas proporcionada por la Sra. Beta Nochebuena.



Foto: Preparando mole para la fiesta

Cocinando puerco. Para cuando se cocina carne de puerco, nuestras entrevistadas recomiendan hervir la carne de puerco y luego freírla, sin embargo, algunas comentan que tiran el agua con la que hirvió la carne y posteriormente fríen la carne, otras comentan que esperan a que se consuma toda el agua para enseguida freír la carne de puerco. De cualquier manera, todas coincidieron en que no es saludable comer caldo de puerco, porque con sólo hervir la carne no se mueren todas las 'infecciones' y por ello hay que freírla.

Puerco en salsa verde

Ingredientes.

- Tomate
- Chile verde
- Cilantro
- Ajo
- Cebolla
- Carne de puerco
- Aceite
- Sal al gusto

Preparación:

El tomate se hierva junto con el chile verde, posteriormente se muele junto con el ajo, la cebolla y el cilantro. En aceite bien caliente se sazona la salsa. Luego se le agrega la carne de puerco, ya antes frita y se deja cocer.

Recetas proporcionada por la Sra. Luz Elena Campo.

Cocinando pescado de río: La Sra. Catalina Salazar comenta que el pescado de río es muy suave por lo que a la hora de guisarlo ha de tenerse cuidado pues de lo contrario se puede batir. El ejemplo que nos dio es el del caldo de pescado, donde el pescado se echa el caldo hasta el último.

Caldo de pescado

Ingredientes:

- Agua
- Jitomate
- Epazote
- Sal

Preparación:

Previamente el pescado se lava 'bonito'. Mientras se pone a hervir agua, cuando ya está hirviendo se agrega el jitomate y el epazote, se deja hervir hasta que el jitomate esté reventado. Posteriormente se agrega el pescado en trozos y la sal al gusto. Se deja hervir poniendo cuidado cuando ya esté cocido para que no se bata.

Recetas proporcionada por la Sra. Catalina Salazar

Chilpozonte y chilmole. Sin lugar a dudas la comida mayormente preparada y consumida en Tetelilla, aparte del mole, es el del chilpozonte, que es un caldo a base de chile chipotle. El chilmole es una variación del chilpozonte solamente que en lugar de ser caldo es un tanto espeso. Hay chilpozontes de res, de puerco, de pollo y de verduras, lo mismo que chilmole. El chilpozonte se puede comer cualquier día de la semana pero también se ofrece para una fiesta, o cuando una persona muere. La manera correcta de hacer un chilpozonte, dice la Sra. Beta Nochebuena, es que a la hora de echar el chile con el jitomate, la carne ya esté cocida, pero el caldo no esté hirviendo, para ello se le agrega un poco de agua fría, de esta manera el chile no queda aparte del caldo, sino que se mezcla y se cuece.

Chilpozonte de pollo / chayotes /papas / res / puerco / brócoli

Ingredientes

- Jitomate
- Chile chipotle seco.
- Carne o verdura.
- Hoja de pimienta / cilantro
- Sal

Preparación:

Se hierven los jitomates con los chiles chipotles. Se muelen. En una olla aparte se pone a hervir el pollo, la res, el puerco o las verduras, en este caso chayotes, papas o brócoli. Dependiendo de cada una es el tiempo que se dejan cocer. Cuando ya están a punto de cocerse se le agrega el chipotle con el jitomate, la hoja de pimienta o el cilantro y la sal al gusto. Se deja hervir unos momentos más y listo!

Recetas proporcionada por la Sra. Marisela Mora

Mixiotes

Ingredientes:

- 10 kg de carne (pollo, res, puerco)
- 1kg de chile guajillo
- 1/2kg de chile ancho
- Ajo
- Pimienta
- Cominos
- Orégano
- Tomillo
- Hojas de aguacate
- Manteca de cerdo
- Sal
- Papel aluminio

Preparación:

El chile guajillo, el chile ancho y el ajo se tuestan. Posteriormente se muelen con la pimienta, los cominos, el orégano y el tomillo.

La salsa se sazona en manteca hirviendo, se agrega sal al gusto. Posteriormente se enchila la carne y se deja reposar para que concentre en la carne. Se envuelven los trozos de carne con salsa en papel aluminio y se cuecen al vapor.

Recetas proporcionada por la Sra. Beta Nochebuena

Siendo el huevo un alimento también muy consumido por las familias en Tetelilla, presentamos a continuación, un par de recetas de guisos con huevo de gallina.

Chile con huevo frito.

Ingredientes: (rinde para una persona)

- Chiles
- Jitomates
- Ajo
- Cebolla
- 3 huevos
- Aceite
- Sal

Preparación:

Se muelen y sazonan los chiles y el jitomate, junto al ajo y cebolla. En un sartén con aceite caliente se preparan huevos revueltos con sal al gusto, sin estén totalmente cocidos se agrega la salsa, se deja hervir y listo!

Receta proporcionada por la Sra. Hortensia Cabrera

Huevos al comal.

Ingredientes: (rinde para una persona)

- Huevos
- Sal al gusto

Preparación:

En el comal de las tortillas se estrella un huevo. Se le agrega sal al gusto. Se deja cocer, se voltea y se sirve.

Recetas proporcionada por la Sra. Hortensia Cabrera.

2.- Cereales y derivados

El arroz, el trigo y el maíz son los principales cereales consumidos en Tetelilla. Derivados del maíz son principalmente las tortillas y los tamales. Mientras que del trigo, el principal producto es el pan. A continuación presentamos algunas recetas de tamales:

Tamales pulac o pulatl

Ingredientes:

- 1/4 ajonjolí
- Pipián (semilla de calabaza)
- 1/2 frijoles
- Calabaza tierna criolla o erizo
- Jitomate crudo
- Chile verde
- 2 dientes de ajo
- Sal al gusto

Preparación:

El ajonjolí se tuesta. Los frijoles se utilizan a medio hervor. El jitomate se corta en rodajas. El chile verde se muele con el ajonjolí, y el ajo. Se prepara masa con sal (sin manteca). En la mitad de una hoja de ixquijitl, o en su defecto, en totomoxtle (hoja de maíz), se extiende una bola de masa. En medio se agregan los ingredientes, primero los frijoles, luego el pipián con el chile, el ajonjolí y el ajo, en rodajas el jitomate y la calabaza en rodajas. Se tapa con masa, se envuelve con el resto de la hoja de ixquijitl. Se amarra con hilo de ixquijitl. Se pone en una vaporera.

Receta proporcionada por la Srita. Elidee Hernández Mora.

Tamales de zapote

Ingredientes:

- Zapotes maduros
- Frijol molido (ya cocidos)
- Pinole

Preparación:

Se tiende la masa de frijol y arriba una capa de zapotes negros machacados con pinole. Se enrolla para formar un molote y posteriormente se corta en pedazos del tamaño que se quieran los tamales. Se envuelven en hoja de ixquijitl

Receta proporcionada por la Sra. Beta Nochebuena.

Tortillas de trigo con maíz.

Ingredientes:

- Trigo.
- Masa para tortillas

Preparación.

El trigo crudo se muele. Se mezcla con la masa para tortillas. Se echan las tortillas al comal.

Recetas proporcionada por la Sra. Beta Nochebuena

4.- Tubérculos

Chayoteste capeado en caldo de jitomate.

Ingredientes:

- Chayoteste
- Jitomate
- Cebolla
- Huevos
- Tomillo
- Orégano
- Sal al gusto
- Chiles verdes

Preparación:

El chayoteste se hierve y se corta en rodajas. A parte se hace sazón el jitomate molido con el chile, el orégano, el tomillo y la cebolla. El chayoteste se capea y fríe en aceite o manteca. Posteriormente se

agrega al caldillo de jitomate, se le pone sal al gusto, se de deja que de un hervor, y estará listo para comer. (Las calabacitas pueden comerse de igual manera.)

Recetas proporcionada por la Sra. Beta Nochebuena.

5.- Leguminosas

De las leguminosas, el frijol es sin duda alguna, la que se consume más, no obstante según nuestras entrevistadas, las habas y las lentejas las consume una vez por semana. A continuación presentamos un par de recetas con frijoles, así como una de habas y otra de lentejas.

Frijoles con cilantro.

Ingredientes:

- Cilantro
- Chile
- Frijoles
- Sal
- Manteca

Preparación:

Se hierven los frijoles con el cilantro y el chile, al gusto. Al primer hervor se le agrega la manteca y la sal al gusto. Cuando estén cocidos se retiran del fuego y pueden comerse.

Recetas proporcionada por la Sra. Hortensia Cabrera.

Frijol con xocoyoles

Ingredientes:

- Frijoles
- Manteca
- Xocoyoles
- Chile
- Sal
- Cilantro

Preparación:

Se hierven los xocoyoles (*Arthrostemum ciliatum* Ruiz & Pav.). Aparte se cuecen los frijoles. Cuando ya estén por cocerse se le agrega sal al gusto, los xocoyoles, y se deja hervir. Aparte se muele el chile y se le agrega a los frijoles, junto con la manteca y el cilantro. Se deja hervir algunos minutos.

Receta proporcionada por la Sra. Hortensia Cabrera

Frijoles con ajonjolí.

Ingredientes.

- Jitomate criollo
- Ajo
- Chile verde
- Ajonjolí
- Calabacita tierna o chayote al gusto.

Preparación.

Los frijoles se ponen a cocer normalmente, con ajo. El ajonjolí se tuesta. Cuando ya estén en el último hervor los frijoles, se le agrega el jitomate criollo reventado, con el chile verde y el ajonjolí. También puede agregarsele calabacitas tiernas o chayote.

Recetas proporcionada por la Sra. Beta Nochebuena.

6.- Verduras

El pachnicatl es uno de los guisos realizados en base a verduras silvestres más conocidos y sabrosos que se hacen en Tetelilla, incluso algunas personas le conocen como 'mole verde' por su parecido a éste, pero no es tal. Pachnicatl es el nombre en totonaco que se le da a la hoja de mafafa. La mafafa crece en el monte durante los meses de lluvia en verano. A decir del Sr. Toribio Cabrera originalmente el pachnicatl se guisaba con cuadrantillo que es otro quelite que crece en el monte o en las cercas de las casas y no con limón. Es decir, el cuadrantillo le daba al pachnicatl el sabor ácido/agrio que hoy es sustituido por el limón.

Pachnicatl

Ingredientes:

- Pachnicatl (hoja de mafafa)
- Limón
- Ajonjolí
- Hojas de aguacate
- Sal
- Chiles verdes

Preparación

El pachnicatl se desvena, se lava y se pone a hervir. El ajonjolí se tuesta y se agrega junto con las hojas de aguacate y los chiles verdes (molidos) al pachnicatl. Cuando ya esta cocido se le agrega limón y sal. Se deja cocer por otros 15 min y listo!

Receta proporcionada por la Sra. Hortensia Cabrera

Otros quelites muy gustados de comer en Tetelilla son la yerbamora, las guías

de calabaza y espinoso, el suyoquelite y por supuesto la flor de calabaza. Sin duda hay otros quelites que también son comidos pero su consumo es reducido. A continuación un par de recetas con quelites.

Quintoniles en su jugo

Ingredientes:

- Un manojo grande de quintoniles
- Una cebolla rebanada
- Aceite
- Sal
- Media taza de agua.

Preparación:

Limpie los quintoniles y lavelos bien. Fria ligeramente la cebolla. Agregue los quintoniles y fria unos minutos más a fuego alto. Baje la lumbre y cueza con media taza de agua, agregue sal al gusto.

Receta proporcionada por la Sra. Hortensia Cabrera

Ixquijitl

Ingredientes:

- Ixquijitl
- Ajo
- Cilantro
- Sal al gusto

Preparación:

Al ixquijitl (*Renealmia aromatica (Aubl.)*), que es un fruto, se le quita la cáscara, se machuca, se hace bolita. Se le quita toda la semilla, porque da un mal sabor, hasta que quede sólo la pura *carosita*. Se limpia. Se muele en el metate con ajo. Se sazona con un poco de agua en una cazuela con manteca hirviendo, se le agrega el cilantro y la sal al gusto. Se deja hervir. Se puede acompañar con armadillo.

Receta proporcionada por la Sra. Catalina Salazar.

7.- Hongos

Hongos chiquintic

Ingredientes

- Ajonjolí
- Jitomate picado
- Frijoles negros cocidos
- Hongos chiquintic
- Sal al gusto

Preparación:

El ajonjolí se tuesta en el comal de barro y se muele en el ----metate--- se vierte a los frijoles que están

hirviendo, se agregan los hongos previamente cocidos junto con el jitomate, se le agrega sal y listo

Receta proporcionada por Elidee Hernández Mora

8.- Frutas

Las frutas por lo general se comen frescas. En ocasiones durante la temporada de calor se acostumbra prepararlas en agua fresca.

9.- Bebidas

De las bebidas, el aguardiente, la cerveza y el agua, son sin duda las más consumidas en la vida diaria. El refresco lo es en las comidas ceremoniales. El atole por su parte es una bebida, que se acostumbraba tomar frío a cualquier hora, principalmente como bebida refrescante. Sin embargo, esa costumbre se ha ido perdiendo, reemplazada principalmente por el café. Otra bebida, que ha dejado de tomarse es el ponche de ruda, del cual varias personas nos hablaron, pero no todas ellas lo preparan normalmente.

Ponche de ruda.

Ingredientes. Rinde 4 tazas.

- Un manojo de ruda
- 1/2 litro de agua.
- 1 piloncillo / 1/2 panela
- 4 huevos
- Aguardiente

Preparación:

Se pone a hervir la ruda con el piloncillo en una olla o pocillo, después de que ha hervido, se cuela vaciándose a una olla de barro. Cuando ya no está tan caliente el té de ruda se le agregan los tres huevos (si está mu caliente el té, los huevos se coserán y no sabrá igual), preferentemente criollos, luego se bate utilizando para ello la cañuela y raíz del tepejilote. Cuando se ha hecho bastante espuma se sirve, agregando aguardiente al gusto.

Receta proporcionada por la Sra. Ofelia Millan

Tepache

Ingredientes

- Agua
- Caña picada
- Aguamiel de caña

Preparación:

Se hierve agua con aguamiel de caña y caña picada. Después se deja fermentar. Uno o dos días si quiere tepache dulce. Una semana o más, si se quiere fermentado.

Recetas proporcionada por el Sr. Toribio Cabrera.

Tepache de piña

Ingredientes.

- Agua
- Panela
- Cáscara de piña

Preparación:

La cáscara de piña se pone a fermentar en el agua con la panela. Uno o dos días si se quiere tepache dulce. Una semana o más, si se quiere fermentado.

Receta proporcionada por la Sra. Hortensia Cabrera

Entre los atoles destaca particularmente el xocoatole, también llamado atole agrio. El atole agrio se acostumbra en Semana Santa, y en general en épocas de calores. Se toma frío o tibio. Otro atole tradicional es el atole de yuca.

Atole agrio (Xocoatole)

Ingredientes:

- Maíz
- Panela

Preparación:

El maíz quebrado se deja agriar en un poco de agua junto al fuego. A la mañana siguiente, se muele y se pone a cocer con panela.

Receta proporcionada por la Sra. Ma. de Jesus Martínez.

Atole de yuca

Ingredientes:

- Yuca
- Epazote
- Sal
- Masa de maíz
- Panela o azúcar
- Chiltepin

Preparación:

La yuca se pela y se hierva. Cuando está suave se muele junto con la masa y el chiltepin. En una olla con agua se agrega la yuca molida. Se le agrega un poco de sal y se endulza con panela o azúcar. Se deja cocer. Se toma de preferencia frío.

Recetas proporcionada por la Sra. Ma. de Jesus Martínez.

Atole de cacahuete

Ingredientes:

- Cacahuete
- Leche
- Canela
- Panela o azúcar
- Maicena o masa

Preparación:

El cacahuete se pela, se hierva, se muele y se vuelve a hervir con leche. Se agrega un poco de maicena o masa para espesar. Se agrega con canela y endulza con panela o azúcar.

Receta proporcionada por la Sra. Ofelia Millan

Atole de Capulín

Ingredientes:

- Capulines
- Leche
- Panela o azúcar
- Maicena o masa

Preparación:

Los capulines se lavan y se refriegan con agua limpia, se les quitan los huesos. Se muelen y se ponen a hervir con leche. Se agrega un poco de maicena o masa para espesar. Se endulza con panela o azúcar.

Receta proporcionada por la Sra. Ofelia Millan.

Atole de granillo

Ingredientes:

- Maíz
- Agua

Preparación:

El maíz se hierva. Se saca del agua. Se escurre. Se martaja, Se pone en agua y se saca el ombligo del maíz. Se pone a hervir nuevamente. Se toma sin dulce o con azúcar al gusto.

Receta proporcionada por la Sra. Beta Nochebuena.

Chileatole de elote.

Ingredientes:

- Maíz
- Chipotle
- Epazote

Preparación:

Se desgrana el elote tierno. Se martaja. Se cuece con un poco de agua. Se le agrega el chipotle molido, con sal y epazote.

Recetas proporcionada por la Sra. Beta Nochebuena.

CAPÍTULO 6.

DEL CONSUMO.

*"El placer de los banquetes
debe medirse no por la abundancia de las viandas,
sino por la reunión de amigos y la conversación"*
Marco Tulio Cicerón (106-43 a. C.).

Para dar cuenta de las formas del consumo de alimentos entre los habitantes de Tetelilla hay que considerar al menos tres factores, el primero es que si bien en Tetelilla llueve dos temporadas al año no por ello todo el año se pueden consumir los mismos alimentos, particularmente frutas y verduras silvestres que crecen en los alrededores de Tetelilla, las cuales son un complemento muy importante en la alimentación. Lo segundo es que si bien en el mercado pueden encontrarse todo tipo de verduras y frutas, no todo el año éstas tienen un precio accesible para el común de los pobladores de Tetelilla, es decir, que inevitablemente hay temporadas de mayor o menor consumo de algunos alimentos. Y en tercer lugar, habría que tomar en cuenta las diferencias que se muestran entre una comida cotidiana y una comida que se da en un contexto ceremonial, y no es precisamente porque cotidianamente no se consuma el mole o el chilpozonte, que son por excelencia las comidas ceremoniales, sino porque el contexto de la ceremonia le otorga otro significado al consumo de esos alimentos.

a) Comida ceremonial: Entre las preguntas sobre el consumo de alimentos en ceremonias y en días comunes que hicimos a nuestras entrevistadas están las siguientes: ¿qué come en fin de año/Año Nuevo?, ¿en Cuaresma y Semana Santa? ¿festeja el 10 de mayo, qué come?, ¿qué se acostumbra comer en un bautizo, en una primera comunión y en una confirmación?, ¿y en una boda?, ¿que se come en un cumpleaños?, ¿qué se acostumbra comer cuando alguien muere, es decir, en el velorio, el entierro, el novenario, el cabo de año?, ¿qué se come durante la fiesta de la

Virgen de Juquila?, ¿qué se come el 15 de septiembre?, ¿qué se acostumbra comer en fiesta de Todos Santos, Días de Muertos?, ¿qué se come durante la fiesta de San Andrés Apóstol, patrono de Tetelilla?, ¿qué se come durante las posadas?, ¿qué se come durante la realización de una faena, o *mano vuelta*, por ejemplo, un colado?, ¿qué come en Nochebuena/Navidad?, ¿qué come a lo largo de una semana?. Las respuestas a algunas de esas preguntas, pueden leerse en el capítulo anterior, en la presentación de cada una de nuestras mujeres entrevistadas. Como se habrá notado, la mayoría de las ceremonias antes mencionadas se enmarcan dentro del calendario ritual católico, sin embargo, de nuestras 9 entrevistadas, la señora Marcela Zepeda refirió pertenecer, como lo hemos apuntado más atrás, junto con su familia, a la congregación Testigos de Jehová la cual no participa del calendario ritual católico, de tal manera que su calendario ceremonial se ve reducido a pocas fechas, por ejemplo, la realización de una boda, la muerte de una persona o la realización de un colado. Es decir, todos los demás días, Año Nuevo, Semana Santa, fiestas patronales, posadas, Navidad, etc., no les consideran días especiales por lo que comen lo que podría comerse cualquier día. Lo curioso es que precisamente esas fechas de ceremonia, la boda, la muerte, un colado, son las que en general todos los habitantes de Tetelilla realizan, podríamos decir que son las ceremonias base, comunes a todos los tetelillanos, independientemente de su religión, aunque dependiendo de su religión, cada uno las practique de distinta manera.

En este sentido, cabe afirmar, que la acción que posibilita la realización de cualquier ceremonia es básicamente la *mano vuelta*, como trabajo colectivo recíproco entre parientes y amigos. La *mano vuelta*, como hemos dicho atrás, es la realización de un trabajo colectivo, que es expresión de relaciones recíprocas de solidaridad y apoyo mutuo en las cuales se basa la sociedad campesino-indígena que todavía es Tetelilla. Participar de una *mano vuelta* significa entonces, compartir cierto estilo de vida, es decir, ciertos ritmos, normas y valores. Ritmos, porque la ayuda se da cuando el otro la requiere y no en otro momento. Normas, porque cuando se va a una *mano vuelta* (y para ello, en muchas ocasiones se requiere invitación explícita), es

importante llevar un 'presente o limosna', que consiste básicamente en llevar alimentos y trabajo. Trabajo de cocina para las mujeres, ayudando a hacer tortillas, preparando alimentos; trabajo de ayudantes para los hombres, cargando botes de mezcla, cemento, cal, arena, madera u otros. En cuanto a alimentos, lo que se acostumbra llevar son refrescos, de hecho el mayor consumo de refrescos ocurre en un contexto ceremonial y no en la vida diaria, pero también, arroz, maíz, cervezas, licor, chile chipotle, chile ancho, chile guajillo, aceite, frijoles y otros.

Cabe decir, que si una familia no participa de la mano vuelta, haya invitación de por medio, o no, esa familia será en cierta manera estigmatizada e incluso castigada -no la van a ayudar cuando lo necesite y será presa de rumores sobre su poca o nula solidaridad para con los demás en un lugar donde por necesidad, costumbre e identidad se ayuda a los demás. Al respecto, Radcliffe-Brown, considera que *la producción cooperativa de los alimentos y el hecho de compartirlos dentro de la comunidad constituyen actividades que sirven para enfatizar el sentido de obligación mutua y de interdependencia (unidad/consistencia) y, de este modo, reforzar la integración de la sociedad.*⁶⁸ Con la participación en las comidas ceremoniales se contribuye al mantenimiento de la estructura social en la medida que se comparte un sentimiento de comunidad, un ánimo de ayudar y compartir que de por sí ya están presentes en la identidad de los tetelillanos.

La ceremonia más importante en Tetelilla es la muerte de una persona. Ya en el capítulo dedicado al parentesco hemos hablado de la importancia social que tiene el compadrazgo por levantamiento de cruz, e incluso hemos descrito algunas cuestiones de ese ritual⁶⁹. Sin embargo, hemos esperado hasta este momento para dar cuenta de la importancia de los alimentos dentro de esta ceremonia. Durante el segundo trabajo de campo tuvimos oportunidad de asistir a un par de funerales, aunque en realidad, la cuestión fue especialmente intensa porque en la misma semana murieron cuatro personas seguidas, lo cual de por sí es bastante si tomamos en cuenta que mueren

68 Contreras Jesus, et al.: *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*, España, Ed. Ariel, 2005. p. 111

69 Vid supra Capítulo 3, p. 68. Apartado dedicado al parentesco ritual.

alrededor de 10 o 12 personas al año; no obstante, sólo asistimos a dos de esos funerales. Una de la personas fallecidas era cuñado del regidor de gobernación de Tetelilla, mismo que comentó algunas de las cuestiones que a continuación referiremos y que fueron confirmadas por nuestras entrevistadas. Al morir una persona son muchas las personas que inmediatamente hacen acto de presencia, particularmente compadres, hermanos, hijos y demás familiares, pero también amigos. A ellos se les da de comer o cenar, según la hora en que haya sucedido el deceso, algo muy sencillo, generalmente frijoles con tortillas y chiles en vinagre. Durante el velorio, se ofrece también café y licor. A la mañana siguiente, tanto a las personas que han amanecido en el velorio como a los que llegan temprano, se les ofrece igualmente café, tortillas y frijoles. Para el medio día, que es cuando se realiza el entierro, ya se pueden observar al menos a una decena de mujeres haciendo comida y tortillas. Desde temprano, también, un par de albañiles y algunos ayudantes solidarios han estado escarbando la tumba donde el difunto será enterrado. A la hora programada en que el difunto será enterrado, las campanas de la iglesia comienzan a tocar intermitentemente hasta que el cortejo fúnebre llega al panteón. Entonces se da el entierro, el cual es un momento muy importante, porque se da la despedida a la persona fallecida. Entre llantos, varias personas, que necesariamente no tienen que ser familiares directos del fallecido, abren la caja del muerto e introducen en ella, además de objetos personales, como un peine, jabón, ropa limpia, un pañuelo, los huaraches, el sombrero, un pañuelo y otras cosas, dependiendo si es hombre o mujer, *lo que el muerto come* (en palabras de la Sra. Hortensia Cabrera), que consiste básicamente en un morral o costal al que se le ponen 7 chiltepines, maíz, pipián (semilla de calabaza), 7 tortillas envueltas en una servilleta nueva, un chicalito y algún otro alimento que la familia quiera poner, refiriéndose básicamente a aquello que se da en la siembra. En este sentido, se dice que este acto ritual se realiza con el fin de que las próximas cosechas sean particularmente buenas y la comida no falte en la familia del fallecido. La Sra. Hortensia comenta que poner comida al muerto a la hora de enterrarlo es una costumbre (mezcla de totonaca y nahua) muy arraigada entre los

habitantes de Tetelilla, e incluso nos platica que cuando murió el papá de su esposo, que era una persona muy respetada en el pueblo, ellos pusieron distintos alimentos, los cuales antes hemos mencionado (la lista de alimentos nos la dio ella), y que lo sorprendente fue que efectivamente en la cosecha posterior al fallecimiento de su suegro, cosecharon unas mazorcas muy grandes, lo que no ha vuelto a repetirse, de ahí que ella refiera una fuerte creencia en el acto de enterrar al difunto con alimentos, para que los propios alimentos y la familia del difunto sean bendecidos.

Mientras tanto, el licor no ha dejado de circular, varios hombres andan muy borrachos, pero no hacen escándalo. Tras el entierro, con el ánimo un poco más relajado, los familiares reiteran la invitación, que ya todo mundo conoce, de ir a comer a la casa donde se veló al difunto. Conforme van llegando los acompañantes se les va sirviendo de comer, algo que generalmente es chilpozonte de pollo con tortillas recién hechas. En varias mesas, decenas de hombres comen lo que se les da, pudiendo incluso hasta comer un par de veces, ante el ofrecimiento de las mujeres que sirven la comida. Cuando han comido la mayoría de los asistentes al entierro, entonces comen las mujeres, las cuales también bebe algo de licor, sin llegar a la ebriedad.

A partir de ese día comienza el novenario, que es una serie de rezos durante nueve días, lo cuales se realizan generalmente de noche. A los asistentes al novenario se les da café y pan o alguna otra comida, según las posibilidades de los familiares del difunto. En el primer rosario se acostumbra a dar tamales de mole, mientras que en el levantamiento de cruz, que es cuando se lleva la cruz al panteón, se da mole, arroz, café con pan y licor. Ese día también se le lleva un guajolote al padrino por el favor hecho. De igual manera, en el cabo de año, que es cuando se cumple un año del fallecimiento de la persona, se da también mole, arroz, frijoles, y licor.

Enseguida nos referiremos a otra ceremonia que el común de los tetelillanos práctica: la boda (enlace matrimonial), ceremonia que por extensión podemos equiparar a otras ceremonias, por ejemplo, unos quince años, un bautizo, una

confirmación, aunque actualmente la boda es una ceremonia que se practica más dentro del ámbito civil que del religioso, incluso para las mismas congregaciones protestantes. Durante nuestra estancia del primer trabajo de campo, en el mes de julio, tuvimos oportunidad de asistir a una ceremonia de matrimonio. La ceremonia civil se realiza en los altos de la agencia auxiliar de Tetelilla. Acuden pocas personas, generalmente sólo los padrinos, los padres de los novios, los testigos y algunos invitados. Cabe mencionar que en dicha ceremonia todavía se lee la epístola de Melchor Ocampo promulgada en 1859 y reformada posteriormente, pero en la que se hacen explícitos los valores que tanto hombres como mujeres han de guardar dentro del matrimonio⁷⁰. Posteriormente se acude a la casa del novio donde se realizará la comida y el baile. Si bien, lo grande del baile, que es tal vez el gasto más fuerte, depende propiamente de los recursos con los que cuente la familia, o en su caso, el padrino. La comida es un gasto compartido, tanto por la familia como por las personas que deciden ayudar a ésta. En este sentido, como lo hemos dicho antes, la ayuda que se da, es, tanto en especie, arroz, aceite, chile ancho, chile guajillo, refrescos, cerveza, licor y otros, como en trabajo. Para el caso de las bodas y otras ceremonias, que no hay un trabajo físico fuerte como puede ser un colado de una casa, son las mujeres quienes aportan la mayor parte del trabajo, limpiando, preparando la comida, atendiendo a los invitados, etc. De las bodas, y otras ceremonias semejantes, la comida preferida es el mole de pollo o guajolote con arroz, frijoles chinos, con tortillas, refrescos, cervezas y tequila, así lo refirieron todas nuestras entrevistadas, salvo la Sra. Marcela Zepeda, quien por su religión, comenta que en las bodas que se realizan dentro de su congregación, no se da ninguna bebida alcohólica. Por otro lado, no obstante, también hay familias que han optado por dar carnitas o barbacoa de res o mixiotes de puerco o pollo en sus ceremonias. Al otro día de la fiesta, la familia casera

70 "...El hombre cuyas dotes sexuales, son principalmente el valor y la fuerza, debe dar y dará a la mujer protección, alimento y dirección; tratándola siempre como la parte más delicada, sensible y fina de sí mismo y con la magnanimidad y benevolencia generosa que el fuerte debe al débil, esencialmente cuando este débil se entrega a él y cuando por la sociedad, se le ha confiado. La mujer cuyas principales dotes son, la abnegación, la belleza, la compasión, la perspicacia y ternura, debe de dar y darán al marido obediencia, agrado asistencia, consuelo y consejo, tratándolo siempre con la veneración que se debe de dar a la persona que nos apoya y defiende y con la delicadeza de quien no quiere exasperar la parte brusca irritable y dura de sí mismo..." Epístola de Melchor Ocampo. Ley de institución del matrimonio civil.

manda comida a todos los que aportaron comida y trabajo para la fiesta, que puede ser mole o chilpozonte.



Foto: Pasando la masa en el metate. Mano vuelta de mujeres.

La tercera ceremonia, por demás importante en Tetelilla, es la ceremonia del colado, con la cual también se contrae un compadrazgo (excepto en el caso de los protestantes). Por colado nos referimos al trabajo de poner el techo de cemento a una casa que está construyéndose, el cual requiere de trabajo físico intenso por parte de una treintena de hombres y otras tantas mujeres. Si bien hay otras actividades de construcción que también pueden requerir del trabajo de varias personas (*mano vuelta*), no siempre conllevan la realización de una ceremonia. En este sentido, se realiza una ceremonia cuando se cuele una casa para bendecir al nuevo hogar y a sus habitantes. Se realiza una ceremonia porque para poder realizar el trabajo de colado se necesita de la ayuda de muchas personas y con ellos hay que compartir la comida para que los alimentos en la nueva casa no falten. Sin embargo, estas creencias se están actualmente perdiendo, por lo que se comienza a contratar peones para colar

los techos de las casas. En Tuzamapan, municipio al que pertenece Tetelilla, y que es una localidad contigua a ésta, la ceremonia del colado ya no se practica desde hace varios años. En cierta manera podríamos decir, parafraseando a Durkheim, que la solidaridad orgánica, que tiene como base la división del trabajo, le ha ido ganando terreno a la solidaridad mecánica, que tiene como base a la identidad y conciencia colectiva. Como hemos dicho atrás, la costumbre de ayudar está basada en una necesidad que se mantiene y de la que se tiene conciencia. Es decir, si se requieren al menos 10 personas (entre peones y albañiles) para colar una casa y no se cuentan con los recursos económicos para pagarlo, entonces, sólo puede ser con trabajo *mano vuelta* que puede lograrse. No hay otra manera. Los tetelillanos saben que en cualquier momento se necesita de otros, y reconocen también que en otras localidades eso ya no sucede, por lo que incluso lo presumen: *aquí en Tetelilla todos nos ayudamos para lo que se necesite*, comentó una persona mientras comíamos después del funeral al que asistimos.

El trabajo del colado comienza desde muy temprano para que a la hora de mayor insolación ya se haya acabado el trabajo. A cierta hora se les da de almorzar a los que han llegado a trabajar. Mientras tanto ya se prepara la comida del medio día, que generalmente es mole con arroz, aunque también algunos dan chilpozonte. Las cervezas, el licor y los refrescos circulan para saciar la sed de los trabajadores. Cuando se ha terminado de echar el cemento y sólo faltan algunos detalles se sirve de comer a los asistentes. También en ocasiones se manda comida a las casas de las personas que ayudaron, de acuerdo a la lista previamente tomada. En casa de la Sra. María de Jesús, donde recientemente se había colado la casa de su hija, pudimos observar al menos unas 5 o 6 rejas de refresco de dos litros que le habían sobrado del colado, además, según nos lo mostró, le había quedado también, un costal de maíz completo, del que entre todos los asistentes le habían llevado. Con los refrescos no sabía que hacer, aunque por el maíz estaba muy alegre porque no iba a comprar en dos semanas. Al finalizar del colado se pone una cruz en alguna parte de la casa.

Otras ceremonias importantes y que también requieren de la *mano vuelta*, pero ya dentro del calendario ritual católico, son las mayordomías de San Andrés o de la Virgen de Juquila (aunque hay otras dos de menor importancia, la de la Virgen de Guadalupe y la de Navidad). En estas, el procedimiento es el mismo, la gente ayuda al mayordomo con trabajo y con alimentos, a cambio el mayordomo ofrece comida, mole o chilpozonte, y paga el costo de los adornos de cera, así como la música de viento y danzas que participan en la ceremonia. Al otro día, de igual manera, les manda comida a todos los que ayudaron.

Hay sin embargo otras ceremonias que se realizan con los recursos con los que cuenta cada familia, como podrían ser las fiestas de Año Nuevo, 10 de mayo, nochebuena, y otras, sobre las cuales algunas de nuestras entrevistadas comentaron que casi siempre comen mole, aunque algunas también dijeron que preparan otros (nuevos) platillos, como espagueti, ensalada de manzana, pavo relleno, pollo rostizado, y otros. En las posadas, según sea la familia que la organice, se da atole, café, tamales, buñuelos, pan, fruta, y aguinaldos con dulces.

Un caso aparte, pero donde de igual manera los gastos ceremoniales corren por cuenta de la familia, es la ceremonia de Todos Santos Días de Muertos, que es una ceremonia en muchas maneras íntima, pues en ella se agradece por lo cosechado durante todo el año. Durante nuestra visita a Tetelilla en días de muertos pudimos observar que en las calles no hay mucho que exprese que se está llevando a cabo una ceremonia tan importante como esta. Varios informantes refieren que era tradición poner un camino de flores de cempaxochitl desde la calle hasta el altar de muertos, sin embargo, esto poco se continúa haciendo según observamos durante los recorridos que hicimos por las calles de Tetelilla. Otra de las referencias que dieron nuestros informantes sobre la ceremonia de Todos Santos días de muertos es que 'anteriormente' -como ellos lo dicen, se acostumbraba poner muchísima comida en los altares. La médica Yesmi Hernández, hija de la Sra. Ofelia Millan, una de nuestras entrevistadas, comenta que su abuelita paterna solía poner no platos de comida, sino cazuelas completas de mole, tamales, ollas de café, fruta y otros alimentos, para lo

cual incluso tenía que poner dos mesas. También comenta que como es creencia que los alimentos han sido comidos por los espíritus de los muertos, toda esa comida, al cabo de una semana o dos, era tirada. En este sentido, ella atribuye que actualmente hayan dejado de ponerse ofrendas en cierta manera ostentosas, a la crisis económica por la que atraviesan las familias en Tetelilla, además de que definitivamente es un desperdicio, nos dice, tirar tanta comida. En casa de la familia de la médica Yesmi Hernández acostumbran comer variedad de tamales, de salsa, de mole, de dulce, pintos y atole.

De los altares de muertos que tuvimos oportunidad de observar el mejor dispuesto fue el de la familia de la Sra. Eufemia Zaragoza, una de nuestras entrevistadas, en cuyo altar pudimos observar variedad de frutas, varios platillos de comida (mole, carnitas, etc), bebida (atole, refresco, cerveza, etc.), varios ramos de flores, tanto de cempaxochitl como de otras, así como veladoras y velas. Don Gabriel, su esposo, en varias ocasiones expresó sus sentimientos en forma de anécdotas, enseñanzas, sobre sus familiares muertos, particularmente su padre.

Finalmente cabe comentar, que a decir de nuestras entrevistadas y demás informantes, no todas las ceremonias cívicas son motivo de preparación especial de alimentos. Es el caso del 15 de septiembre, donde el presidente de la junta auxiliar da el grito en la plaza de tetelilla, hay refrescos, cervezas, licor, pero no se come nada en particular. Sin embargo, en otras fechas, por ejemplo, la clausura del ciclo escolar, o el día del informe del gobierno municipal, se acostumbra dar algún alimento. Específicamente en el caso de las clausuras, recordemos que en ellas se contraen compadrazgos, por lo que la comida que se da es abundante, generalmente mole o chilpozonte, refresco y cervezas. Aunque sólo se invita a la familia del padrino, y a la familia cercana del niño graduado.

b) Comida cotidiana. Para intentar una reconstrucción de lo que semanalmente se come en las familias de nuestras entrevistadas, preguntamos la frecuencia con la que

comían distintos alimentos. Es así que pudimos saber, que alimentos de consumo cuasi diario son las tortillas, los frijoles, el chile, azúcar y/o panela, el café y el pan. Las tortillas y los frijoles son a su vez, alimentos que se rotan, es decir, en lugar de tortillas se preparan tamales, en lugar de frijoles, se comen, habas o lentejas. Los tamales, a decir de casi todas nuestras entrevistadas, los preparan y comen de una a dos veces por mes, mientras que al menos una vez a la semana (o quince días) preparan y comen habas o lentejas. Las sopas de pasta (incluyendo el arroz) y el puerco, lo mismo que el huevo de granja, son otros tres alimentos que se consumen con alta frecuencia entre los tetelillanos. Las sopas las comen al menos una vez por semana, mientras que la carne de puerco, la comen hasta dos veces por semana, mientras que el huevo se acostumbra sobre todo para almorzar, y se come al menos tres veces por semana. La carne de res una vez cada quince días, tomando en cuenta que el carnicero mata cada 8 días. Las verduras, son otro alimento ampliamente consumido. El jitomate y el tomate son verduras de consumo cuasi diario, mientras, que las papas, las espinacas, la lechuga, las calabacitas, los chayotes, lo son de consumo frecuente, es decir, las comen de una a dos veces por semana. Lo mismo que los quelites, o verduras silvestres, que las hay casi todo el año, a raíz de las dos temporadas de lluvia que se dan en esta zona de la sierra. Y entre los que destacan, la yerbamora, los quintoniles y el pachnicatl. A lo anterior habría que agregar las frutas, las cuales son un enorme complemento a la dieta alimenticia diaria de los tetelillanos. De diciembre a abril, naranjas, mandarinas, mamey, zapote negro y los plátanos, en sus diferentes variedades, son frutos que acostumbran comerse entre comidas, o como postre; mientras que en primavera y verano, el aguacate, el mamey, y el plátano, son las frutas consumidas. En cuanto a las bebidas, son el atole, el agua, el café, la leche, las que se consumen en mayor cantidad.

En cuanto a los platillos propiamente dichos, los que más se consumen son el chilpozonte de pollo, res o puerco, la chuleta frita, el caldo de pollo, puerco con frijoles, sopa de arroz, la sopa de fideos, los tamales de mole, la salsa picante, las enchiladas de mole, el puré de papa, y el caldo de lentejas, el caldo de habas, el huevo frito, el

huevo con frijoles y otros más. La comida generalmente se compone de un sólo plato fuerte y frijoles. El plato fuerte, lo mismo puede ser carne, que sopa, que huevos. No importando el tipo de guiso sino su existencia para ser considerado plato fuerte, pues en todo caso, los frijoles podrían ser el plato fuerte ante la falta de otro guiso. Dado lo anterior, es precisamente que las tortillas, grandes y a mano, resultan un alimento importante dentro de la alimentación. Sin ellas los frijoles resultarían insuficientes, sin chile, los frijoles y las tortillas no sabrían igual. Ello, incluso a pesar de que, no todas las personas gustan de comer demasiado picoso, lo que no evita que se coma el chile.

De igual manera, en cuanto a las horas de comida, cuando en la familia hay niños que asisten a la escuela, a ellos se les da de desayunar muy temprano, generalmente pan con leche o café. Según comentan varias de nuestras informantes, hasta hace unos años se acostumbraba ir a dejar almuerzo a los niños a la hora del recreo, pero desde que en las escuelas hay comedor para los estudiantes, donde se les intenta dar de comer barato, a bajo costo y balanceado, pues son muy pocas las madres que acuden todavía a llevarles almuerzo a sus hijos. De regreso de la escuela, los hijos suelen comer un poco de fruta o algún otro alimento ligero, mientras esperan o ayudan a que su madre termine de cocinar lo que comerán. En el caso del esposo, cuando éste es campesino, y no teniendo un horario fijo, en ocasiones partirá rumbo a su rancho antes de las 7:00 am., otras veces lo hará pasadas las 8:00 am. Como en el caso de los niños que van a la escuela, según comentaron nuestras entrevistadas, hasta hace unos años todavía era costumbre llevar almuerzo al esposo hasta el rancho, sin embargo, parece que esto poco se practica todavía, pues lo que se utiliza ahora es dar al esposo un almuerzo preparado para llevar y pueda comer a medio día. Después del trabajo en el campo, el esposo regresará cerca de las 16:00 o 17:00 horas, según el trabajo acumulado que tenga por hacer. Para entonces la comida estará ya preparada. Según pudimos darnos cuenta, en muchas casas se acostumbra que la familia completa come a una misma hora, que es regularmente casi después de la llegada del esposo. Pero no en todas así, pues muchas veces los hijos comen llegando de la escuela, y sólo la mujer y el esposo comerán juntos. En

este sentido, también es importante mencionar, al menos así lo notamos en algunas de las casas de las mujeres a las que entrevistamos, que mientras está terminándose de cocer la comida, se echan las tortillas al comal, de esta manera, cuando sea la hora de comer, las tortillas estarán recién hechas.

Por otro lado, también comentar que para el desayuno se acostumbra comer pan, leche o café, tal vez, guisado del día anterior, o en su defecto, huevos. Para la cena, casi siempre se acostumbra pan y café. La leche se prefiere sobre todo en las mañanas.

Sin duda alguna, la limpieza, es otra parte importante del proceso de alimentación, según lo propone Jack Goody⁷¹, por ello a continuación haremos algunas notas necesarias al respecto.

La importancia de la limpieza radica principalmente en que si ésta se lleva a cabo con cuidado se reducen ampliamente las posibilidades de enfermarse debido a la contaminación de los alimentos. Es decir, limpieza implica, el lavar los alimentos que serán cocinados, por ejemplo, las verduras. Implica también limpiar la cocina antes y después de cocinar y comer (lavar trastes). Y por supuesto, la defecación limpia, como eliminación de los alimentos digeridos. La limpieza está en relación directa con la salud. Para mantener la salud se requiere mantener la limpieza en distintas etapas del proceso de alimentación.

En el caso de la limpieza de los alimentos, nuestras informantes comentaron varias cuestiones. La Sra. María de la Luz comentó que no comía animales de monte porque los consideraba sucios, porque comen serpientes. La Sra. Beta Nochebuena, también comentó que es incorrecto guisar puerco, si antes la carne no es frita en manteca hirviendo. Otras informantes comentaron también, que es importante lavar las verduras y frutas que se comen, así como hervir el agua para beber. Estas últimas son indicaciones que se les enseñan en las pláticas que se dan en el centro de salud de la localidad. Que la gente hierva el agua fue algo que en más de una ocasión con

71 Goody Jack: *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, España, Gedisa, 1995 p. 56

diferentes familias pudimos constatar.

En cuanto a la limpieza de la cocina antes y después de cocinar y comer (lavar trastes). Éste es un trabajo que recae directamente en la mujer, ya sea como madre o como hija. Mantener limpia la cocina es un reflejo de buenos valores por parte de la mujer a cargo de la casa. Por ello las madres enseñan a sus hijas labores de limpieza de la cocina desde muy pequeñas, principalmente lavar trastes, recoger los trastes utilizados, limpiar la mesa, barrer, entre otras actividades.

Finalmente, en cuanto a la eliminación de las excretas, encontramos, según datos recabados por el Centro de Salud que el 90% de las viviendas tienen drenaje (drenaje que descarga los desechos en el río Zempoala), 5% de las viviendas utilizan letrina y otro 5% no cuenta con ninguno de los dos, es decir, defecan a ras de tierra. La importancia de la limpieza en la defecación radica en que los residuos fecales conllevan centenares de bacterias y parásitos, mismas que tienen su origen en el sistema digestivo y que cumplen la función de sintetizar / transformar los nutrientes de los alimentos, pero que de ser consumidas nuevamente pueden traer un desequilibrio en la salud de los individuos. De ahí que lavarse las manos sea importante para no enfermarse, sin embargo, no estamos seguros de que sea una norma que todas las personas respetan.

Según las estadísticas de morbilidad 2009 dadas a conocer por el Centro de Salud de la localidad las enfermedades gastrointestinales tienen una baja incidencia entre la población, tal como lo analizamos en el apartado dedicado a la salud. Creemos que ello se debe a que de muchas maneras se cuida la limpieza en distintas etapas del proceso de alimentación. En nuestro caso particular no enfermamos de ninguna enfermedad gastrointestinal, si bien, dado que cocinan con bastante grasa, en más de una ocasión padecimos de gastritis.

CAPÍTULO 7.

CONCLUSIONES.

La identidad culinaria de los tetelillanos. Cambio y permanencia en el gusto alimenticio en Tetelilla de Miguel Islas.

La construcción del gusto es un proceso social que inicia incluso desde antes de nacer. Se sabe que ciertas sustancias, como el ajo, atraviesan la barrera de la placenta, por lo que al momento de nacer ha existido ya una exposición a los gustos que tenga la madre y la familia, los cuales se deben a su cultura alimentaria, así como a las posibilidades económicas que tengan y que determinan qué alimentos se puedan consumir (durante el embarazo y puerperio) y cuáles no. Conforme el recién nacido va desarrollándose y creciendo, esos gustos sociales se verán reforzados, primero durante la lactancia (ya que hay un sutil cambio de sabor de la leche materna acorde a los consumos de la madre) y más adelante con la introducción del niño en la alimentación familiar, lo que tarde o temprano resultará en la formación de una 'identidad culinaria', cuya consecuencia principal es un gusto diferenciado por los alimentos.⁷² *Las familias, escribe Patricia Aguirre, ejercen sobre los niños una presión indirecta que tiene efectos sobre lo que aprenden a gustar. Esta presión se ejerce principalmente a través de un sistema de reglas y representaciones que no sólo restringen de hecho el abanico de los alimentos que puede probar el niño sino que aprenden a nominar los fundamentos que hacen de esta comida parte de la identidad, la construcción del 'nosotros' de pertenencia donde esas reglas y representaciones tienen valor.*⁷³

Ese gusto / consumo diferenciado se forma por influencia directa del grupo de clase al que se pertenezca, así como por el estilo de vida de las personas. En cuanto

⁷² Aguirre Patricia: *Hablando sobre gustos, cuerpos, mercados y genes*, Consultado en la web de la Federación Argentina de Cardiología, Septiembre, 2007.

⁷³ Ibid.

a la influencia de clase, Bourdieu considera que es posible distinguir entre los *gustos de necesidad* de los pobres, donde se acepta con *gusto* la comida cotidiana que de todos modos estarían obligados a comer porque es lo que hay; de los *gustos de libertad* de los ricos que suelen *gustar* de comer de acuerdo a sus mayores posibilidades económicas. Sin embargo, autores como Pedro Sánchez Vera, considera que la *idea de "gusto" en Bourdieu es un concepto básicamente burgués, puesto que lleva implícita la libertad absoluta de elección, y está tan vinculada a la idea de libertad que hace difícil entender el gusto por necesidad.*⁷⁴ Por lo que al mismo tiempo, *el gusto por necesidad, deviene en un "estilo de vida" propio, que se define como tal negativamente y por defecto, por la relación de privación con otros estilos de vida.*⁷⁵

Estilo de vida, es un concepto asociado a la modernidad de la vida en las ciudades, donde el individuo tiene iniciativa para *recrear su cosmos social personal y diferenciado en lugar de aceptar acrítica y pasivamente el cosmos social existente en el exterior de su medio ambiente, pero al mismo tiempo, garantizando su pertenencia significativa a él*⁷⁶. Sin embargo, esta definición sería válida y útil para el análisis donde los sujetos de estudio sean principalmente individuos, o incluso series y no los grupos o los colectivos sociales, es decir, ese cosmos social exterior al que todos los individuos pertenecen por condición *sine qua non*. Un estilo de vida colectivo, en general, independientemente de si es moderno, o no, se define entonces, como *un constructo que aglutina las formas de pensar, sentir y actuar, de un colectivo concreto, perteneciente a un espacio específico... se trata además de un conjunto de hábitos, pautas y actividades que sirven para diferenciar y diferenciarse de otros colectivos sociales... un conjunto de prácticas que "marcan" lo propio y reconocible (y por tanto observable) elegido intencionalmente. Se trata de prácticas coparticipadas que poseen, asimismo, la capacidad estructuradora y organizativa de la mayor parte de la*

74 Sánchez Vera, Pedro: Género, clase y gusto alimentario. Una aproximación teórica, *Revista Caderno Espaço Feminino*, v. 19. No. 1, Brasil, Enero-julio 2008. p 177

75 Ibid. p. 179

76 Rodríguez Suárez Julio, et al.: Estilos de vida, cultura, ocio y tiempo libre de los estudiantes universitarios, *Revista Psicothema* vol. 11 núm. 2. España, Universidad de Oviedo, 1999. p.250

*vida cotidiana de un grupo específico de individuos.*⁷⁷

En Tetelilla hemos identificado, como lo hemos referido en el capítulo dedicado al esbozo etnográfico, cuatro grupos sociales, a saber, los adinerados, los emprendedores pequeños campesinos-comerciantes, los pequeños campesinos y los sin tierra. En principio pudiéramos afirmar que en Tetelilla coexisten dos clases sociales, los ricos (los adinerados y los emprendedores) y los pobres (los pequeños campesinos y los sin tierra), sin embargo, la frontera entre unos y otros en términos alimenticios es muy delgada, incluso aunque hay evidentes diferencias en capacidad de consumo o en poder político, por tanto, en general tendríamos que considerar la existencia predominante de un *interclasismo alimentario*⁷⁸ compartido por pobres y ricos, al tiempo que también habría que considerar la existencia de un gusto exclusivo, marginal, minoritario, de un sector específico de los ricos, lo mismo que de un sector de los pobres.

Un ejemplo de lo anterior lo encontramos en el amplio, cuasi generalizado, consumo de carne de puerco, frijoles, tortillas, pan, lo mismo que el chilpozonte, el chilmole, el mole, el refresco, los quelites, verduras, el huevo y otros, que darían cuenta del interclasismo alimentario que antes mencionamos. Al mismo tiempo, el consumo de embutidos, incluso pizzas para preparar en horno microondas, alimentos enlatados, o una mayor frecuencia de consumo de carnes rojas, lo mismo que el uso de gas para cocinar, sería muestra del gusto marginal alimentario (*gusto de libertad*) de un sector de los ricos, que tienen acceso a esos alimentos porque tienen mayor capacidad adquisitiva. En caso contrario, en cuanto al gusto marginal alimentario (*gusto de necesidad*) de un sector de los pobres, podríamos mencionar algunos tipos de quelites o verduras silvestres, que no se comercian, sino que necesariamente hay que ir a recogerlos al monte. Al igual que los frijoles, la salsa y la tortillas, que si bien las incluimos dentro del interclasismo alimentario, cuando es lo único que se come todos los días, pasan a convertirse en *gusto de necesidad*, tal como lo define Bourdieu.

77 Ibid. p. 251

78 Sánchez Vera, Pedro, *ibid.* p. 177

Por otro lado, si bien es posible considerar la existencia de una identidad cultural todavía bastante arraigada, tampoco podemos afirmar que en Tetelilla existe un único estilo de vida, sino que por el contrario coexisten dos, uno que es predominante, que podríamos llamar *tradicional*, que es esencialmente campesino-indígena, al mismo tiempo que existe otro, que podríamos considerar mixto, donde es posible encontrar algunas normas, ritmos y valores del estilo de vida históricamente predominante, con algunas otras normas, ritmos y valores adoptados, reinterpretados o impuestos, por el estilo de vida "moderno", capitalista con el que han tenido contacto, sea por influencia de los medios de comunicación, o porque han salido de Tetelilla, por necesidad (para trabajar -por ejemplo en el caso de los mameyereros), o por posibilidad económica (para estudiar, viajar, etc.). Es decir, en la medida en que al menos un 67.5% de la población es pequeño campesino, un 15% también lo es, aunque no tiene tierra y tampoco todos se dedican al cultivo de la misma, y otro 10% es pequeño campesino comerciante, que se dedica al cultivo de la tierra aunque no directamente, y el 7.5% son adinerados, muchos de ellos los cuales también indirectamente se dedican al cultivo de la tierra (ver tabla 4b), entonces tenemos que al menos dos terceras partes de la población tetelillana mantiene un estilo de vida campesino-indígena, mientras que una tercera parte, vive en un estilo de vida mixto, que conserva esencialmente el estilo de vida campesino-indígena, pero que, como hemos dicho, ha incluido en su estilo de vida, nuevas normas, ritmos y valores. Ejemplo de lo anterior, podemos encontrarlo en el consumo amplio, -aunque con distinto grado de frecuencia de consumo- de frijoles, café, chilpozontes, mole, huevo, chilmoles, pan, verduras silvestres, verduras, carnes rojas, sopas, manteca, etc. que darían cuenta de ese estilo de vida tradicional, mientras que, dentro del estilo de vida mixto encontraríamos el consumo de los alimentos anteriormente mencionados y también de leche, jamón y otras carnes frías, así como de alimentos enlatados y otros.

Aparte de los anteriores, hay dos factores más que inciden en la diferenciación del gusto: la edad y el género. En cuanto la edad, esta es importante porque marca referencialmente el cambio generacional del gusto alimenticio. De esta manera,

algunos niños, por ejemplo en el caso concreto de los nietos de la Sra. María de Jesús Martínez, mientras expresan su desagrado por las verduras silvestres (quelites), a la vez muestran su agrado por el consumo de carnes frías (jamón) o yogurt. En caso contrario, tenemos el caso de la Sra. Piedad, de más de 80 años, quien comentó su desagrado por la utilización del aceite vegetal, y su agrado por el uso de manteca. Lo cual es importante si tomamos en cuenta, que al menos la mitad de nuestras entrevistadas ha dejado de utilizar manteca para dar paso al uso del aceite vegetal. Lo cual también habla, como lo mencionamos atrás, de las influencias *importantes* que un tipo particular de alimentación durante la niñez, tiene en la edad adulta de las personas, no obstante ello no es impedimento para adoptar nuevos alimentos, porque si una mujer fue criada en su niñez con una alimentación tradicional y hoy adopta nuevos alimentos para darlos a sus hijos eso quiere decir que no solamente cambió el modo de vida, sino también, el pensamiento, la cultura, la ideología de esa mujer.

En cuanto al género en primer lugar habría que decir, que la alimentación cumple funciones fisiológicas esenciales para la sobrevivencia humana pues permite la subsistencia física y condiciona la salud. En este sentido, las mujeres, por disposición fisiológica, por producir leche en sus senos, es que son las encargadas de alimentar a los recién nacidos durante los primeros meses de vida, lo cual además, está comprobado, ayuda a la protección contra enfermedades a los recién nacidos -particularmente cuando el contexto en que se nace es de pobreza y marginación, además de ser un alimento rico en grasas, vitaminas y proteínas. Es decir, la mujer, por condición natural y extensión cultural es la principal trabajadora responsable de la salud y alimentación del grupo doméstico⁷⁹. En la sociedad tetelillana, como lo hicimos notar en el capítulo dedicado a las mujeres cocinando, lo mismo que innumerables sociedades de todo el mundo, desde niñas a las mujeres se les va educando para que al llegar a su fase reproductiva se encuentren en condiciones de cumplir con la función principal de cuidar la salud y alimentar a su grupo doméstico. Por supuesto, esta relación, en general, no está exenta de sujeciones patriarcales, más aún cuando

79 Cf. Contreras Jesus, et al.: *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*, España, Ed. Ariel, 2005. p. 269

detrás de esa actividad hay una clara división del trabajo e ideologías sexistas o machistas bastante difundidas y aceptadas que justifican la dominación sobre la mujer, en las que incluso también se encuentran asignadas y justificadas algunas tareas de aprovisionamiento, producción y transformación de alimentos para los hombres, sin que por ello la relación de dominación se vea cuestionada. Pues al mismo tiempo, los hombres son receptores de los valores, gustos y prácticas alimentarias transmitidas o adquiridas dentro de su grupo doméstico. Al respecto, por ejemplo, la mayoría de nuestras entrevistadas comentaron que son ellas y sus hijas quienes lavan los trastes, asean la cocina, van al mercado, preparan la comida, preparan el nixtamal, van al molino, *echan* tortillas, sirven la comida, cuidan de los hijos y otras tareas más. Sin embargo, por otro lado, por ejemplo, también, los hombres van por leña -aunque también lo hacen las mujeres, cazan en el monte, van por la carne a las carnicerías, acompañan a las mujeres al mercado de cada jueves, algunos llevando carretillas con las cuales cargar los alimentos de toda una semana, aportando el dinero para el gasto familiar, pero particularmente, expresando su agrado o desagrado por comer algún platillo a lo largo de la semana, tal vez, aquel que según él le queda mejor a su esposa, o simplemente tiene ganas de comer.

Más allá de lo anterior hay un aspecto en la relación alimentación-genero mucho más profundo e histórico, a saber, la desigual distribución de alimentos de acuerdo al género, que es un factor que de muchas maneras moldea el gusto de las mujeres. Eric Ross sostiene que tal diferenciación está presente entre primates no humanos, lo mismo que entre sociedades de cazadores-recolectores e incluso afirma que detrás del incremento en los esfuerzos para domesticar plantas y animales -en lo que fue la revolución del neolítico- se encontraba la merma en el número de animales de caza salvajes al final del paleolítico. Si además tomamos en cuenta que los hombres, ante la escasez, pronto comenzaron a monopolizar el consumo de carne, podríamos entonces suponer que las mujeres eran las más interesadas en tomar iniciativas a efecto de intensificar la producción, particularmente en todo aquello relacionado con la horticultura y la domesticación de animales que ellas habrían

iniciado.⁸⁰ En este sentido, en la medida en que *una dieta más baja en proteínas* (carne animal) y *más alta en hidratos de carbono* (esto es, pan, maíz, calabaza, arroz, plátanos, tomates y otros alimentos) *incrementa los niveles de serotonina e induce el 'anhelo' por las proteínas,*⁸¹ las mujeres pronto se encontraron permanentemente en un estrés nutricional, resultado de una constante deficiencia proteínica, que derivó en un ascenso en la tasa de morbilidad (particularmente desnutrición) y de mortalidad tanto de mujeres como de niños.⁸² Estos efectos, dice Eric Ross, aparecen allí *donde las prohibiciones no se formulan explícitamente, pero las relaciones sociales en el interior de la familia están condicionadas por las conexiones de la familia con el resto de la sociedad, en la que el estatus masculino goza de mayores privilegios*, de esta manera la generalidad de las mujeres por no realizar ningún trabajo asalariado se encuentran condenadas a no tener derecho de consumir mayor cantidad de carne que sus esposos.



Foto: Las mujeres comen menos carne.

80 Eric B. Ross. Una revisión de las tendencias dietéticas desde los cazadores-recolectores hasta las sociedades capitalistas modernas. En: Contreras, Jesús. (Coordinador): *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*, España, Universidad de Barcelona, 1995 p. 271

81 Ibid p. 264

82 Para ejemplos etnográficos sobre la distribución desigual del alimento por género consultar ibid. P. 271-276

Sin embargo, qué sucede en Tetelilla, donde, como hemos registrado, el consumo mensual de carne de cerdo es de por lo menos 1 a tres veces por semana. En primer lugar habría que mencionar que en Tetelilla mueren más hombres que mujeres (ver tabla 7a) y la mortalidad infantil es baja (ver tabla 7b), por lo que no podríamos afirmar que las mujeres de Tetelilla padecen estrés nutricional, sin embargo, por otro lado, hay más casos de obesidad en mujeres que en hombres, lo mismo que de diabetes (ver tabla 10) y ello estamos seguros, está en relación con esa distribución desigual del alimento, como lo veremos más adelante. En segundo lugar, habría que afirmar, siguiendo a Ross en su análisis sobre el consumo de carne de cerdo en Inglaterra en el siglo XVII, que el aumento en la cría de cerdo en Tetelilla se ha debido a cuando menos tres factores, una disminución del área boscosa de los alrededores de Tetelilla y con ello una disminución en el volumen de caza, pesca y recolección; un alto costo en la cría de ganado vacuno dado sus altos requerimientos en espacio y alimento; al tiempo que una baja en la producción de maíz y otros. Es decir, es debido a cuestiones ecológicas y económicas que resulta más rentable criar cerdos que criar otros animales, por ejemplo, pollos y guajolotes, que son también animales muy consumidos en Tetelilla, pero que, según comentaron nuestras informantes, son altamente delicados en su crianza pues enferman fácilmente.

En este sentido, también habría que decir, de acuerdo a las informaciones que nos fueron proporcionadas por nuestras entrevistadas, que en Tetelilla no existiría una distribución desigual de alimento, particularmente de proteínas. No obstante, a simple vista pudimos notar que efectivamente (como lo señala Bourdieu) los hombres pueden repetir su consumo de carne, mientras que las mujeres, pueden hacerlo pero no en igual cantidad, es decir, pueden volverse a servir comida, pero no se sirven en el mismo volumen de alimento que los hombres, por esta razón, es muy posible que las mujeres consuman más hidratos de carbono (tortilla, pan, sopas, y otros alimentos comerciales) y por tanto, ello sea la causa de que actualmente se esté registrando una mayor obesidad tanto en mujeres jóvenes de entre 20 y 50 años (13 mujeres) y niños de entre 5 y 15 años (4 niños), tal como nos lo informó el médico del Centro de Salud

y puede observarse en la tabla 10. No obstante, hace falta preguntarse, en que medida, la obesidad es una manifestación del proceso de cambio alimentario, del cual hemos tenido referencias al analizar el gusto por los alimentos en relación a la clase, el estilo de vida y la edad. Para considerar una respuesta afirmativa, tendríamos que valorar al menos dos argumentos, en primer lugar, que son mujeres jóvenes, esto es que nacieron, en la segunda mitad del siglo XX, que es un periodo de tiempo en el que, como lo explicamos en el esbozo etnográfico, comenzaron a construirse las carreteras, se dio el boom y la caída del café, aumentó el intercambio comercial de productos, mayor cantidad de gente salió en busca de oportunidades de trabajo y por supuesto, llegaron a Tetelilla nuevos medios de comunicación. Y en segundo lugar, que la proporción de mujeres y hombres con obesidad (30 en total) es de menos del 2% de la población, es decir, que la mayoría de la población seguiría manteniendo una fenotipo *históricamente normal*, mientras que aquellos con obesidad tendrían un fenotipo *anormal*. En este sentido, aunque es una apreciación subjetiva, no tuvimos conocimiento de que mujeres con obesidad fueran objeto de alguna discriminación, o que incluso estuvieran preocupadas por su físico -esto, particularmente en el caso de mujeres adolescentes. En cambio, por diversos comentarios de nuestros informantes, entre ellos, los del médico del Centro de Salud y los de la médica Yesmi Hernández, pudimos conocer que algunas personas consideran, creen, que una alimentación totalmente carnívora, es base de una buena salud. Sin embargo, si como hemos dicho, sólo los que cuentan con mayores recursos económicos, pueden consumir con mayor frecuencia carne fresca, así como carnes frías, alimentos enlatados, y distintos alimentos ricos en hidratos de carbono, por ejemplo, refresco, golosinas, pan comercial, etc., tenemos que entonces, es factible que podamos suponer que las 30 personas que las estadísticas del Centro de Salud mencionan con problemas de obesidad, sean parte del grupo social con estilo de vida mixto antes referido, o que pertenezcan a la clase rica de Tetelilla. Lamentablemente esto último no lo podemos corroborar dado que no conocemos a esas 30 personas, sin embargo, para argumentar a favor de esta posibilidad podríamos mencionar dos observaciones

interesantes, por un lado, de nuestras 9 entrevistadas, al menos tres tienen algún trastorno de obesidad y tienen un estilo de vida de mixto; mientras que por otro lado, pudimos observar a varios hombres y mujeres dueños de grandes tiendas de abarrotes, que igualmente padecen obesidad, y que sin duda alguna, pertenecen al sector con estilo de vida mixto antes mencionado. Es decir, que hay amplias posibilidades de que efectivamente la obesidad sea una manifestación más del proceso de cambio en la alimentación que en Tetelilla se ha venido operando.

Para responder a la pregunta de cómo se ha venido operando este cambio, antes tenemos que contestar cómo fue antes y cómo fue después. Sin embargo, al reflexionar sobre esta cuestión encontramos con que no nada más ha habido un antes y un después, sino varios antes y varios después. Es decir, la alimentación ha cambiado conforme ha ido cambiando la historia, el medio ambiente y la sociedad. Así por ejemplo, la alimentación de los indígenas era de un modo distinto a como fue después de la conquista española; la alimentación durante la colonia y el primer siglo del México independientemente era diferente a como fue después de la revolución; y ésta última es diferente a la alimentación que los tetelillanos tienen ahora. Sabiendo de lo anterior y dado que tres de nuestras entrevistadas nacieron antes de 1950; otras cuatro nacieron entre 1950 y 1970, mientras que otras dos habrían nacido entre 1970 - 1980, es que decidimos acotar nuestro periodo de estudio al siglo XX y lo que vamos del XXI.

Con base en las informaciones que nos fueron dadas por nuestras entrevistadas, así como del conocimiento de las influencias regionales reseñadas en el capítulo tres (apartado c), pensamos que en el proceso reciente de cambio alimentario en Tetelilla podemos marcar dos momentos. Uno, que lo situamos en los primeros años de la segunda década del siglo XX (1950-1960), y otro, que lo situamos, arbitrariamente, en la primera década del siglo XXI, es decir, en 2009-2010, que fue el tiempo que realizamos la presente investigación.

Comparar ambos momentos implica reconocer, de principio, que las situaciones

ecológicas, políticas y sociales, definitivamente no son las mismas, pues mientras a mediados del siglo XX no había llegado la televisión ni la radio a Tetelilla, en esta primera década del siglo XXI, hay además de radio y televisión, internet y teléfono móvil. Aun más, mientras a mediados del siglo XX todavía el comercio se realizaba mediante arrieros que llevaban y traían productos cargados en sus hatajos de mulas, hoy hay carreteras, camiones de carga, automóviles que comercian y comunican a Tetelilla con el resto del país, e incluso con el mundo, llevando y trayendo todo tipo de productos mercancías desde lugares lejanos, lo mismo que de localidades cercanas pertenecientes a la región del Totonacapan. Al mismo tiempo, mientras en el primer momento marcado, los alrededores de Tetelilla eran bosques cerrados y el agua se obtenía de los manantiales que se localizaban dentro de Tetelilla, hoy, el agua se trae desde un manantial a más de 10 km. de distancia y en lugar de bosques cerrados, encontramos amplios potreros. Pero no solamente pues en estos más de 50 años, también se vivieron procesos como el auge y la caída del café; el florecimiento de un sector comercial de frutas, particularmente del mamey que ha llevado *modernidad* a Tetelilla; la alternancia política en la presidencia municipal; el aumento en la oferta educativa (de una primaria en la que sólo se podía cursar hasta tercer año en 1950, hasta la existencia actual de una primaria donde se pueden cursar los seis años, además de kinder, telesecundaria, y bachillerato); la migración de tetelillanos en búsqueda de oportunidades de trabajo, estudio y vida, algunos de los cuales han regresado trayendo consigo estilos de vida diferentes.

Por otro lado, en cuanto a la alimentación se refiere, nuestras entrevistadas, varias de las cuales en la primera mitad del siglo XX tenían aproximadamente 10 años, que además es la edad en que comenzaron a enseñarles a cocinar y a realizar otras labores de casa, comentan que entonces lo que más comían eran verduras silvestres, frijoles, tortillas, jitomate criollo (miltomate), papas, huevo, alberjones, panela y cocinaban con manteca, además refieren que comían poca carne, particularmente más de pollo, guajolote y de monte, que de res y cerdo, las cuales comían muy de vez en cuando. Mientras que por el contrario, en los meses que

realizamos trabajo de campo en Tetelilla, hemos encontrado que ahora pocos comen alberjones, la mitad de la población ha dejado de utilizar manteca, se comen más verduras que tienen su origen en el intercambio comercial y menos las silvestres (p. ej. ahora se come jitomate, en lugar de miltomate), de igual manera, se consume en mayor medida azúcar en lugar de panela, alimentos enlatados, carnes frías, refrescos y cervezas, que son alimentos que definitivamente llegaron con las nuevas carreteras, además de que hay un importante consumo de carne de puerco e incluso de res, y un menor consumo de carne de monte. Todo ello y más, en aproximadamente 50 años.

Pero el proceso de cambio alimentario no se detiene, así lo refleja la adopción de nuevos alimentos que tienen su origen en el amplio y por momentos, intenso, intercambio comercial que se realiza no sólo en Tetelilla, sino en general en toda la Sierra Norte de Puebla. Lo cual es importante, si tomamos en cuenta, que por ejemplo, en el caso de nuestras entrevistadas, que en lo general, todas tienen alrededor de 40 años y en su niñez se criaron bajo una alimentación tradicional, hoy, ya siendo madres, alimentan a sus hijos con leche de caja, pan bimbo, jamón, salchicha, galletas, refresco y otros, lo que seguramente marcará la alimentación futura de los que hoy son niños, sencillamente, como lo hemos dicho atrás, porque no solamente ha cambiado el modo de vida -en 50 años, sino también, las formas del pensamiento, la cultura y la ideología.

De esta manera, por las razones antes expuestas, podríamos concluir que efectivamente en Tetelilla, y por extensión, en sus alrededores, ha habido un paulatino proceso de cambio alimentario, que de muchas maneras podríamos decir, inició con la conquista española, y se aceleró durante el siglo XX con la llegada de nuevos medios de comunicación y transporte, pero que también son resultado, como lo hemos mostrado, de una serie de factores ecológicos, políticos y culturales que continúan presentes dentro de amplios y diversos procesos que están en marcha, como lo es la pérdida de riqueza natural del entorno producto de la deforestación y la siembra con fertilizantes químicos; el empobrecimiento de la población producto de la falta de apoyo al campo, la insuficiencia de los programas de lucha contra la pobreza y la

incapacidad del Estado para crear infraestructura productiva; el dominio o influencia desmedida de los medios de comunicación masivo en el estilo de vida de las personas; la migración y por supuesto, la oferta de nuevos o más variedad de alimentos, muchos de los cuales son nutricionalmente dañinos. En este sentido, que se mantenga presente una alimentación tradicional entre los pobladores de Tetelilla, depende de que se encuentren soluciones a algunos de los problemas mencionados, pero también, y por tanto, que sigan siendo, aún pese al embate de *fuerzas etnocidas* una localidad mayormente campesino-indígena, como todavía hoy lo son.

Esperamos haber logrado, tal como nos lo propusimos, una aproximación integral al sistema alimentario de Tetelilla de Miguel Islas. Esperamos, de igual manera, haber dado cuenta, aunque sea en forma incompleta, de la riqueza culinaria que guardan los pueblos totonacas y nahuas de la Sierra Norte de Puebla, de los que Tetelilla, creemos, es digna representante.

Gracias.
Diciembre 2010.

II.- Antropología social en los inicios del siglo XXI. Retos y perspectivas

Mis perspectivas sobre la antropología social en mucho dependen de dos hechos fundamentales ocurridos en mi vida. Los estudios en Historia que realicé hace al menos una década y que por diversos motivos se vieron truncados oficialmente, aunque han continuado bajo una óptica autodidacta; y una militancia política de izquierda que asumo por convicción y certeza, más que por herencia, aunque ésta haya sido decisiva para asumirla. En cuanto a esta última he aprendido que el antropólogo tiene que ser tan libre como para decidir si asume o no abiertamente una militancia política, religiosa o filosófica en su práctica profesional, si lo hace, hacerlo con responsabilidad, pero sobre todo, incluso a pesar de reivindicar abiertamente dicha militancia, siempre procurar ser científico, crítico, tolerante con otras formas de ser, pensar y trabajar, y estar dispuesto a vivir nuevas experiencias, que son de principio, las que pueden cambiar la vida y el pensamiento de un momento para otro.

Sobre la relación entre historia y antropología, habría muchas cosas que decir. Apuntaremos ahora dos: - *Sobre las fuentes documentales de antropólogos e historiadores.* Comúnmente se cree que mientras el historiador sólo puede observar el comportamiento social en los documentos -frecuentemente mudos, el antropólogo social produce sus propios documentos en base al contacto personal con informantes y con la realidad social misma en un contexto dado. Sin embargo, como apuntaba Evans-Pritchard al reflexionar sobre esta cuestión, los antropólogos son escasamente críticos con las fuentes documentales o con el material producido a raíz del trabajo de campo, por lo que más temprano que tarde esto puede llevar a declarar como verdades lo que son mentiras o visiones parciales. Por tanto, como antropólogos, tenemos que aprender a criticar nuestras fuentes, para en ellas diferenciar, lo que es verdadero, lo que es cierto, lo que es posible, lo que es una mentira. Toda la información es de utilidad, pero no toda la información puede ser sustento de un análisis científico. - *Sobre el principio de indeterminación y la antropología aplicada.* Heisenberg formuló el principio de la indeterminación, el cual afirma que no se puede

observar sin modificar de alguna manera lo que se observa, puesto que para observar se tiene que actuar de alguna manera sobre lo que se observa. Es decir, que los resultados de nuestras observaciones incluyen forzosamente los efectos de nuestras propias acciones. Sin embargo, pensemos que de muchas maneras en general los historiadores se dedican a realizar estudios de procesos de mediana y larga duración haciendo uso de fuentes documentales, mientras que los antropólogos, aunque también podemos realizar estudios de amplios procesos, lo hacemos desde el trabajo de campo, y es éste un proceso circunstancial, de corta duración, en el que inevitablemente nos involucramos como actores del mismo. El riesgo, por tanto, para los antropólogos, deriva de no conocer los procesos de larga y mediana duración, el movimiento diacrónico de la historia. Es decir, es imprescindible situarse históricamente para que nuestro actuar como antropólogos sea consciente y por tanto, nuestras influencias en los procesos de observación pasen a ser una variable controlada y no una variable independiente más. Bajo este punto de vista, toda antropología de campo pasa a ser una antropología aplicada, por cuanto el antropólogo decide deliberadamente participar de la construcción histórica de una sociedad, que muy bien puede ser a la que él pertenece. Al mismo tiempo, si los historiadores hicieran trabajo de campo, no solamente escribirían historia, sino que de igual manera, participarían en la construcción de la misma, puesto que el pasado nos constituye.

Sin embargo, incluso a pesar de lo anterior, tampoco podría negarse que el conocimiento en general, y en particular el conocimiento histórico-antropológico, ha sido utilizado en muy diversos tiempos y formas para manipular la rueda de la historia. Lo mismo los chinos, que los judíos, que los mexicas, que las potencias colonialistas, o cualquier ser humano, todos sin excepción, aplicamos sin discriminación nuestros conocimientos empíricos o científicos que de la historia tenemos para decidir el rumbo de la historia, y no podría ser de otra manera puesto que la historia nos pertenece, en la medida en que todos la hacemos. En este sentido, concuerdo con Ángel Palerm cuando afirma que la antropología aplicada debe encontrarse sujeta a una ética

profesional y humana que se oponga con vigor a los intentos de utilizar el conocimiento y la experiencia de los antropólogos (e historiadores) en actividades antisociales y antihumanas, que busquen oprimir y reprimir, más que liberar y hacer felices. Esta es una posición militante que asumo de manera personal y también profesional.

Hace unos años, antes de iniciar mis estudios en antropología social, tuve oportunidad de participar en un proyecto de construcción de una granja piscícola en algún lugar del estado de Oaxaca. Ese proyecto lo pensamos como forma de coadyuvar en el mejoramiento de la dieta alimenticia de los campesinos de aquel lugar. La granja funcionó (temporalmente) incluso a pesar de dos cuestiones de vital importancia que no hicimos: *un estudio etnográfico sobre la localidad, y una investigación antropológica sobre la alimentación de la población de aquella localidad y de la región a la que pertenece*. Considero que la falta de estas investigaciones imposibilitó comprender puntos nodales de la cultura y sociedad de los campesinos indígenas con los que estábamos trabajando, por lo que se nos cerraron distintas puertas. Sin embargo, en esta ocasión, me refiero a la presente investigación, ha sido todo un poco diferente. En primer lugar, porque llegamos a realizar un estudio etnográfico y posteriormente una investigación antropológica sobre la alimentación, es decir, realizamos lo que en aquella ocasión no hicimos. Y con ello se nos abrieron puertas que no imaginábamos, en principio por algunas diferencias políticas que observamos con la gente de Tetelilla, que no cabe mencionar, porque precisamente a pesar de ellas, se abrieron las puertas. En segundo lugar, porque nunca fue nuestro objetivo realizar lo que antes no hicimos, para posteriormente trabajar en mejorar la alimentación de los tetelillanos. No obstante, creo estar en posibilidades de afirmar que la práctica profesional de la antropología aplicada, es bastante difícil puesto que debe estar basada en una apreciación real, sensible, directa, de las necesidades de la población; en una apreciación real, sensible, directa de las posibilidades concretas de éxito en la realización de cualquier intento de solución; y sobre todo, como lo hemos

dicho antes, en una investigación científica, antropológica, sobre el sistema alimentario local -en este caso; a lo que habría que agregar un gran esfuerzo colectivo, sin el cual no podría concretarse ningún proyecto. Estos cuatro aspectos, a los que habría que sumar una ética profesional y humana, creemos que son imprescindibles para que la antropología aplicada cumpla con su objetivo de retroalimentar, desde su experiencia, los postulados teóricos de la antropología y también de la historia, que le dieron vida. Estos son, a mi parecer, los retos de la antropología en el siglo XXI. Las perspectivas son amplias y prometedoras, si bien dependen que asumamos sin ambigüedad un compromiso científico con la libertad y con la humanidad.

Por último, queremos transcribir algunas reflexiones sobre el trabajo de campo que hicimos mientras realizábamos trabajo de campo, esperando que estas sirvan en la formación de otros futuros antropólogos.

1.- La problematización del fenómeno a estudiar tiene que modificarse conforme va avanzando la realización de la investigación y del trabajo de campo. Es decir, hay que partir de un interés por estudiar un campo y posteriormente pensar en el fenómeno que se quiere estudiar. Si al paso de la investigación nos damos cuenta que ese fenómeno que escogimos ya no nos interesa, podemos cambiarlo por otro, pero de alguna manera hay que mantener el campo de estudio al que nos interesa enfocarnos. De todos modos conforme avance el proceso de investigación y de trabajo necesariamente hay que modificar la concepción teórica inicial y determinar claramente los límites del fenómeno que se ha decidido estudiar.

2.- Antes del trabajo de campo, la investigación documental es muy importante, para ello hay que buscar libros, revistas o tesis ya realizadas, sobre la zona en la que se va a llevar a cabo el trabajo de campo y también sobre el tema que nos interesa. Al mismo tiempo, siempre hay que buscar saber quién habita la región, si hace frío o

hace calor, si tiembla o hay huracanes, si hay conflictos latentes, si es una zona marginal o de auge económico, y muchas cosas más.

3.- El antropólogo tiene que ser libre pensador. Estar abierto a nuevas experiencias y ser tolerante con otras formas de pensar y de trabajar. Asumiendo esta posición también es que hay que estar preparado para todo y hay que saber guardar la distancia, la compostura, la posición política personal, el respeto, etc. Todo ello cabe dentro de una ética personal y profesional que nunca hay que dejar de lado.

4.- De la misma manera, siempre hay que tener disposición de atreverse a todo: a comer cosas diferentes; a probar bebidas diferentes; a ir a misa; a caminar largas horas; a estar en un lugar donde nadie te conoce; a que los curanderos nos salven y limpien de nuestras enfermedades; a estar sólo; a vivir en lugares donde no existen las comodidades o carencias a las que estamos acostumbrados, en fin, hay que aventurarse a vivir todo lo que se nos ponga enfrente. Claro, siempre sin perder la capacidad de decidir para mantener la debida responsabilidad ante cualquier situación.

5.- Hay que ensayar nuevas formas de comunicación, para ello hay que saber escuchar, saber callar, saber decir y saber hablar. También hay que ser siempre observadores. No perder detalle de lo que sucede. Atar cabos sueltos. Ser pacientes, atentos y no meternos donde no nos llaman.

6.- Hay que estar preparado para distintos ritmos de vida. Por lo mismo no hay que querer hacerlo todo rápido, ni tampoco siempre dejar las cosas para el último. Hay que avanzar a paso constante. Hacerse de un calendario de actividades a realizar durante el tiempo que vaya a durar el trabajo de campo. En este sentido, las principales actividades de un antropólogo en trabajo de campo, son sentarse a observar, escribir, experimentar, caminar sin rumbo y siempre estar dispuesto a

entablar comunicación con cualquiera para así hacerse de informantes.

7.- Ya que hemos escogido el campo de estudio, identificado el tema, advertido los problemas, es importante plantearse un modelo de estudio que sea ruta metodológica tanto para realizar la investigación, como para presentarla. Ese modelo dependerá de las hipótesis y los objetivos que se tengan definidos para la investigación. También de ello dependerá, el poder acercarse críticamente a distintas vertientes teóricas que sean útiles para aproximarse al conocimiento de nuestro objeto de estudio.

8.- Finalmente, otra cuestión muy importante es ser constante, tanto en la tarea de recabar datos, como a la hora de organizarlos, lo mismo que en buscar materiales de apoyo y por supuesto, para escribirla. Es cierto que no siempre se tiene disposición de tiempo y recursos para hacerlo, pero también es cierto, que hay tiempo para todo y la constancia lo demostrará.

III.- Apéndices

1.- Modelo de entrevistas.

Cuestionario entrevista sobre grupos alimenticios. Tetelilla de Miguel Islas.

Elaboró Chaac García.

Fecha: _____

Número de entrevistado: _____

Familia _____

Ocupación _____

Nombre de la mujer: _____

Edad _____

Número de hijos _____

Rangos de edad _____

Residencia _____

Procedencia _____

Religión _____

Estado civil _____

Estudios _____

Preguntas y respuestas posibles:

Acceso.

¿Dónde consigue _____?

- 1.- lo compro en el pueblo.
- 2.- lo compro fuera del pueblo. Donde?
- 3.- lo produzco.
- 4.- lo recolecto o cazo.

Preferencia:

¿Le gusta comer _____?

- 1.- me gusta
- 2.- ni me gusta ni me desagrada
- 3.- no me gusta

Frecuencia

¿Cada cuándo come _____?

- 1.- lo como cada día. Todos los días.
- 2.- Lo como varias veces por semana.
- 3.- Lo como varias veces por mes.
- 4.- No lo tomo casi nunca.
- 5.- Nunca lo tomo.

Consumo y salud

¿se siente bien cuándo come _____?

- 1.- es bueno comerlo con frecuencia.
- 2.- no es ni bueno ni malo comerlo.
- 3.- es malo comerlo con frecuencia.

Prestigio

¿qué tanto valora _____?

- 1.- mucho
- 2.- ni mucho ni poco
- 3.- nada

1.- Grupo Carnes

Producto	Acceso				Preferencia			Frecuencia					Salud			Prestigio		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3
<i>Respuestas posibles</i>																		
Carne de res																		
Carne de cerdo																		
Carne de pescados y mariscos (seco, fresco, enlatado)																		
Carne de pollo/huevos																		
Carne guajolote/huevos																		
Carnes de monte (armadillo, tejón, tlacuache y otros)																		
Embutidos (varios)																		

2.- Grupo Lácteos y derivados

Producto	Acceso				Preferencia			Frecuencia					Salud			Prestigio		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3
<i>Respuestas posibles</i>																		
Leche																		
Queso																		
Yogurt																		
Mantequilla																		
Crema																		

3.- Grupo Cereales y derivados

Producto	Acceso				Preferencia			Frecuencia					Salud			Prestigio		
<i>Respuestas posibles</i>	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3
Trigo																		
Arroz																		
Maíz																		
Pan																		
Tortilla																		
Tamales (varios)																		
Galletas																		
Sopas de pasta																		
Avena																		

4.- Grupo Leguminosas.

Producto	Acceso				Preferencia			Frecuencia					Salud			Prestigio		
<i>Respuestas posibles</i>	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3
Frijol (varios tipos)																		
Garbanzo																		
Haba																		
Lentejas																		
Ejotes																		
Alberjón																		
Gasparitos																		
Cacahuete																		
Huajes																		

5.- Grupo Azúcares

Producto	Acceso				Preferencia			Frecuencia					Salud			Prestigio		
<i>Respuestas posibles</i>	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2	3
Panela																		
Azúcar																		
Miel de abeja																		
Dulces comerciales																		
Dulces típicos																		

6.- Grupo Grasas

Producto	Acceso			Preferencia			Frecuencia				Salud			Prestigio			
<i>Respuestas posibles</i>	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2
Grasa animal																	
Aceites vegetales																	
Aceite de oliva																	

7.- Grupo Verduras.

Producto	Acceso			Preferencia			Frecuencia				Salud			Prestigio			
<i>Respuestas posibles</i>	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2
Brócoli																	
Tomate																	
Miltomate																	
Jitomate																	
Cebolla																	
Lechuga																	
Col																	
Espinaca																	
Calabaza																	
Cebollines																	
Coliflor																	
Calabacita																	
Quelites silvestres o cultivados: <ul style="list-style-type: none"> ■ Yerbamora ■ Quintonile ■ de Alberjón ■ de Calabaza ■ Suy ■ Pachnicatl/mafafa ■ de Espinozo ■ Flor de calabaza ■ Quintoniles 																	
Chayote																	
Espinosos																	
Pepinos																	
Berros																	

8.- Grupo Hongos.

Producto	Acceso			Preferencia			Frecuencia					Salud			Prestigio		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2
<i>Respuestas posibles</i>																	
Chiquintic																	
Hongo blanco																	
Oreja de puerco																	
Escobetilla																	
setas																	
Champiñones																	

9.- Grupo Frutas.

Producto	Acceso			Preferencia			Frecuencia					Salud			Prestigio		
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2
<i>Respuestas posibles</i>																	
Mango																	
Naranja																	
Limón																	
Papaya																	
Manzana																	
Sandía																	
Guayaba																	
Melón																	
Mamey																	
Aguacate / pagua																	
Coco																	
Mandarina																	
Caña de azúcar																	
Piña																	
Durazno																	
Plátano																	
Lima																	
Zapote negro																	
Fresa																	
Lichi																	
Ranbutan																	
Chilacayote																	
Uva																	
Ciruelas																	

Pasas					
Granada					
Maracuya					
Higo					
Pera					
Anona					
Guanabana					
Chirimoya					
Jobo					
Cocuno					
Tepetomate					
Tepejilote					
Olopio					
Bievenido					

10.- Grupo Tubérculos.

Producto	Acceso			Preferencia			Frecuencia				Salud			Prestigio			
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2
<i>Respuestas posibles</i>																	
Papa																	
Camotes (blanco-rojo)																	
Jícama																	
Yuca																	
Chayoteste																	
Rábano																	
Zanahoria																	

11.- Grupo Especies y Condimentos

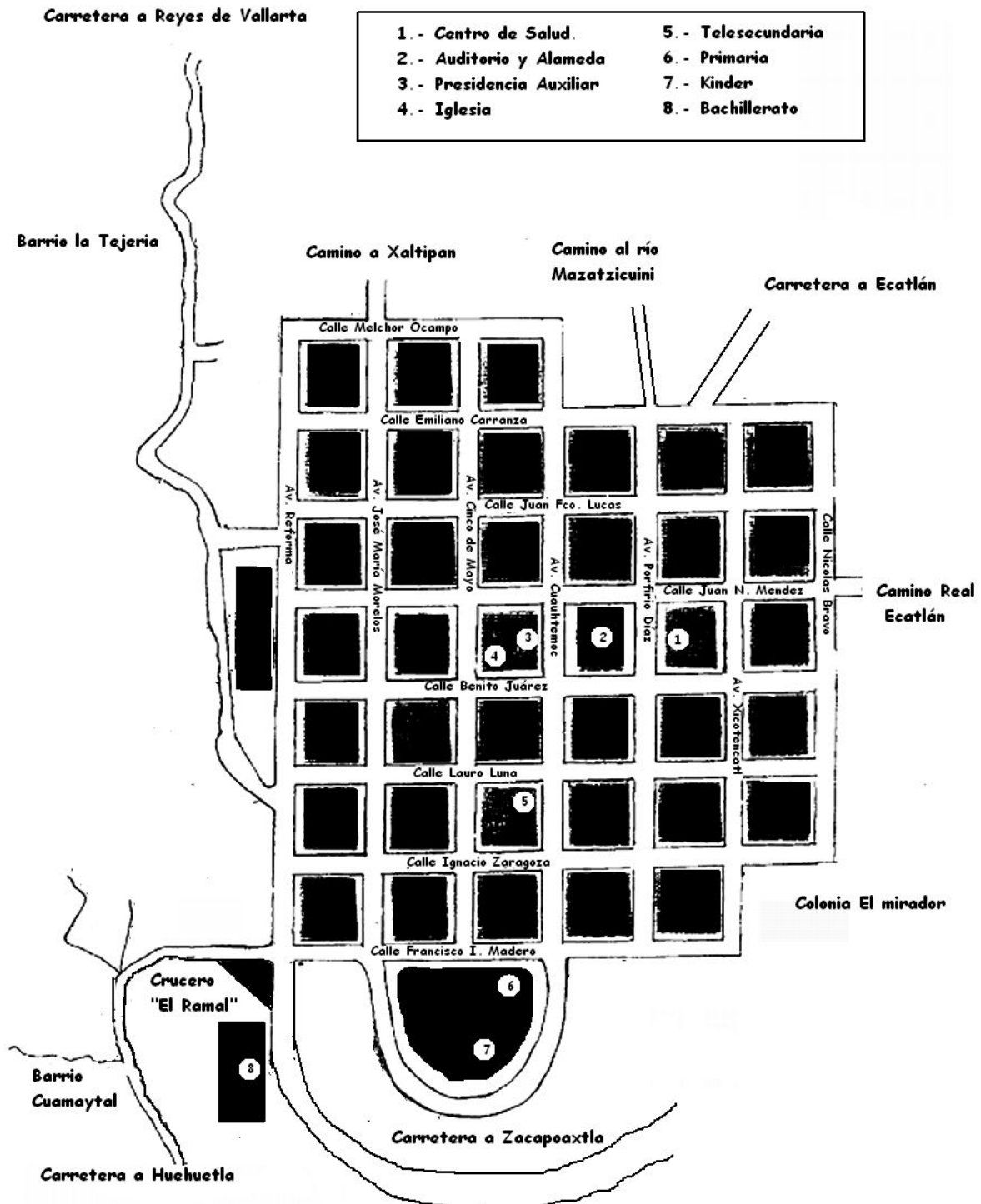
Producto	Acceso			Preferencia			Frecuencia				Salud			Prestigio			
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2
<i>Respuestas posibles</i>																	
Pimienta																	
Ajo																	
Clavo																	
Orégano																	
Canela																	
Yerbabuena																	
Epazote																	
Cilantro																	

Albahaca					
Perejil					
Vainilla					
Vinagre					
Laurel					
Tomillo					
Manzanilla					
Chiles varios					
■ Guajillo					
■ Ancho					
■ Chilpotle					
■ Chiltepin					
■ Cera					
■ Verde					
Sal fina					
Sal de grano					
Consomé de pollo					
Almendras					

12.- Grupo de Bebidas

Producto	Acceso			Preferencia			Frecuencia				Salud			Prestigio			
	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4	5	1	2	3	1	2
<i>Respuestas posibles</i>																	
Aguas/Jugos																	
Café																	
Tés																	
Chocolate																	
Atoles (varios tipos)																	
Aguardiente																	
Refresco																	
Cerveza																	
Tepache																	
Pulque																	
Vinos (varios)																	
Ponche de ruda																	
Ponche de frutas																	

2.- Mapa de Tetelilla de Miguel Islas.



Elaboró: Chaac García con base en los mapas elaborados por Lizbeth Rosel Palacios (2002) y Romeo Millan Soto (2008)

IV.- Índice de mapas, tablas y esquemas

	Página
Tabla 1. Sociología de la alimentación. Propuesta de Jack Goody.....	14
Tabla 2. Programa pluridisciplinario sobre alimentación. Igor de Garine.....	15
Tabla 3. Plan integral de estudio del sistema alimentario de Tetelilla.....	17
Tabla 4a. Estructura social de la sociedad tetelillana.....	20
Tabla 4b. Estructura social de la sociedad tetelillana.....	21
Mapa 1. Límites del Totonacapan. Siglo XVI y actual	25
Mapa 2. Zonificación del Totonacapan	26
Mapa 3. Municipio de Tuzamapan de Galeana.....	27
Mapa 4. Regiones de la sierra antes de la llegada de los españoles.....	30
Mapa 5. Circuitos comerciales del Totonacapan 1920 - 1940	49
Mapa 6. Rutas de arriería en el Totonacapan.....	50
Tabla 5. Población por rango de edad y sexo	62
Tabla 6. Natalidad 2000-2009	63
Tabla 7a. Mortalidad 2005-2009.....	64
Tabla 7b. Mortalidad 2009.....	64
Tabla 8. Calendario ritual católico de Tetelilla y sus alrededores	85
Tabla 9. Morbilidad 2009	97
Tabla 10. Grupo de las carnes.....	102
Tabla 11. Grupo lácteos y derivados	108
Tabla 12. Grupo cereales y derivados.....	109
Tabla 13. Grupo leguminosas	112
Tabla 14. Grupo azúcares.....	114
Tabla 15. Grupo grasas	115
Tabla 16. Grupo verduras	116
Tabla 17. Grupo hongos	119
Tabla 18. Grupo frutas	120
Tabla 19. Grupo tubérculos	123
Tabla 20. Grupo especias y condimentos	124
Tabla 21. Grupo bebidas	129

V.- Índice de recetas de cocina

Mole I	191
Mole II	191
Puerco en salsa verde	192
Caldo de pescado	193
Chilpozonte de verduras o carne	194
Mixiotes	194
Chile con huevo frito	195
Huevos al comal	195
Tamales Pulac	196
Tamales de zapote	196
Tortillas de trigo con maíz	197
Chayoteste capeado en salsa de jitomate	197
Frijoles con cilantro	198
Frijol con xocoyoles	198
Frijol con ajonjolí	198
Pachnicatl	199
Quintoniles en su jugo	199
Ixquijitl	200
Ponche de ruda	201
Tepache	201
Tepache de piña	202
Atole agrio	202
Atole de yuca	202
Atole de cacahuate	203
Atole de capulin	203
Atole de granillo	203
Chileatole de elote	204

VI.- Bibliografía

Aguirre Patricia: *Hablando sobre gustos, cuerpos, mercados y genes*. Consultado en la web de la Federación Argentina de Cardiología, Septiembre, 2007.

<http://www.fac.org.ar/gcvc/llave/c027e/aguirre.php>

Bertran, Miriam, Pedro Arroyo: *Antropología y nutrición*, México, UAM, Fundación Mexicana para la salud, 2006.

Bonfil Batalla, Guillermo: *México profundo. Una civilización negada*, México, Grijalbo, 1989.

Castro, Araceli: Para un análisis socioantropológico de las prácticas de alimentación, *Revista española de investigaciones sociológicas (REIS)*, España, 1991, p. 190-222

http://www.reis.cis.es/REISWeb/PDF/REIS_053_11.pdf

Contreras, Jesús. (Coordinador): *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*, España, Universidad de Barcelona, 1995

Contreras Jesus y Gracia Arnaiz Mabel: *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, España, Ed. Ariel, 2005.

Douglas, Mary: Las estructuras de lo culinario. En: Contreras, Jesús. (Coordinador): *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*, España, Universidad de Barcelona, 1995.

Fisiología de la ingesta alimentaria. México, Facultad de Medicina, UNAM, 2005. Consultado en internet, agosto 2010.

<http://www.facmed.unam.mx/pibc/segundo/guias/referencias/fising.pdf>

Fuentes Aguilar Luis: *Regiones naturales del Estado de Puebla*, México, UNAM, 1972

García Martínez Bernardo: *Los pueblos de la Sierra. El poder y el espacio entre los indios del norte de Puebla hasta 1700*, México, El colegio de México, 1987,

Garine, Igor: Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. En *Alimentación y cultura : actas del congreso internacional, 1998*, Museo Nacional de Antropología, España, 1999.

http://www.museuvalenciaetnologia.es/userfiles/file/Ernaehrung_und_Kultur.pdf

Garine, Igor, Luis A. Vargas: Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición, *Cuadernos de Nutrición*, México, Vol. 20, núm. 3, 1997, p. 21-28.

Gironella, Alicia: El registro de recetas de cocina como parte del trabajo etnográfico, *Cuadernos de Nutrición* Vol. 29, Núm. 2. México, Marzo-Abril de 2006 p. 77-83.

- Goody Jack: *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, España, Gedisa, 1995
- Palacio, Cristina H. de: Recopilar, escribir o adaptar una receta de cocina, *Cuadernos de Nutrición* Vol. 32, Núm. 5, México, Septiembre-Octubre 2009 p. 170-174
- Harris, Marvin: *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. España, Alianza Editorial, 1997
- Hozumi Takuo: Los mameyeros de Tetelilla, Sierra Norte de Puebla. En: Ramírez Valverde Benito y Héctor Bernal Mendoza (coordinadores). *Investigación multidisciplinaria en la Sierra Norte de Puebla*. México, Puebla, Colegio de Posgraduados Puebla / UIEP, 2009.
- López Espinoza Antonio, et al.: *¿Qué es el hambre? Una aproximación conceptual y una propuesta experimental*, México, U. De G, 2002 Consultado en internet septiembre 2010.
<http://redalyc.uaemex.mx/redalyc/src/inicio/ArtPdfRed.jsp?iCve=14240104>
- Masferrer Kan Ellio: *Cambio y continuidad entre los totonacos de la sierra norte de Puebla*. Tesis de maestría, México, Universidad Iberoamericana, 2006
- Meléndez Torres, Juana, et al.: La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México, *Revista Estudios sociales*, Vol. 17, Núm. especial, enero-sin mes, 2010, pp. 182-204. Centro de investigación en Alimentación y Desarrollo.
- Mora Eustaquio, et. al.: Nota etnolingüística sobre el idioma nahuatl en la sierra norte de Puebla, *Amerindia, Revue d'Ethnolinguistique amérindienne*, No. 10, 1985, Francia, Centre d'Etudes des Langues Indigènes d'Amérique (CELIA). p. 73-92
http://celia.cnrs.fr/FichExt/Am/A_10_04.pdf
- Ochoa Lorenzo (Coordinador), *Huastecos y totonacos : una antología historico-cultural*. México, CNCA, 1989.
- Rodríguez Suárez Julio, et al.: Estilos de vida, cultura, ocio y tiempo libre de los estudiantes universitarios. *Revista Psicothema* vol. 11 núm. 2. España, Universidad de Oviedo, 1999. Consultado en su versión electrónica, octubre de 2010.
<http://redalyc.uaemex.mx/pdf/727/72711202.pdf>
- Ross B. Eric, Una revisión de las tendencias dietéticas desde los cazadores-recolectores hasta las sociedades capitalistas modernas. En: Contreras, Jesús. (Coordinador): *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*, España, Universidad de Barcelona, 1995.
- Ryvadeneira, José Ignacio et al.: El comercio local del café a raíz de su crisis en la Sierra Norte de Puebla, *Revista Mexicana de Agronegocios*, Universidad Autónoma de la Laguna, enero-junio 2006. Consultado en su versión electrónica, octubre de 2010.
<http://redalyc.uaemex.mx/pdf/141/14101807.pdf>

Sánchez Vera, Pedro: Género, clase y gusto alimentario. Una aproximación teórica, *Revista Caderno Espaço Feminino*, v. 19. No. 1, Brasil, Enero-julio 2008. Pp. 176-199. Centro de Estudios e Investigaciones de Género sobre la Mujer. Consultado en su versión electrónica, octubre de 2010.

<http://www.seer.ufu.br/index.php/neguem/article/viewFile/2108/1729>

Segre, Enzo: *Las Mascaras de lo Sagrado ensayos ítalo-mexicanos sobre el sincretismo náhuatl-católico de la Sierra Norte de Puebla*, México, INAH, 1990.

Thompson, Guy: Cabecillas indígenas de la Guardia Nacional en la Sierra Norte de Puebla 1854-1889. En Reina, Leticia (coordinadora), *La reindianización de América en el siglo XIX*. México Siglo XXI, 1997

Velázquez Hernández Emilia: *Cuando los arrieros perdieron sus caminos*. México, El Colegiode Michoacán, 1995

Visser, Richard: Hábitos alimentarios en la cuenca del Caribe y las regiones centro y suramericana, *Revista cubana de alimentación y nutrición*, Num. 17, Julio-Diciembre 2007, p. 174-185

Williams Raymond. En: De Leonardo Patricia, *Antología. La nueva sociología de la educación*, Ediciones el Caballito, SEP, México, 1994., p. 134

