



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

FACULTAD DE ANTROPOLOGÍA

*(Jmenutexi) Tortilla de espiga de maíz y el sistema alimentario
matlatzinca: un caso en San Francisco Oxtotilpan, Temascaltepec,
Estado de México.*

T E S I S

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE

LICENCIADA EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL

P R E S E N T A

MINERVA MARÍA DEL CARMEN MONDRAGÓN MERCADO

DIRECTOR DE TESIS

DR. EN A. S. JUAN JESÚS VELASCO OROZCO

TOLUCA, MÉXICO
MARZO 2024



Índice	
Introducción.....	7
CAPÍTULO 1	14
1. Consideraciones Teórico-Methodológicas.....	15
1.1. Antropología y Cultura	15
1.2. Teorías antropológicas y estudios sobre la alimentación	17
1.3. Antropología de la alimentación: el sistema alimentario.....	26
1.4. El método etnográfico	33
CAPÍTULO 2	35
2. Etnografía de San Francisco Oxtotilpan	36
2.1. Localización	36
2.2. Geografía física.....	37
2.2.1 Orografía	37
2.2.2 Hidrografía.....	37
2.2.3 Flora y fauna	38
2.2.4 Clima	39
2.3. Antecedentes Históricos.....	39
2.3. Demografía	42
2.5. Salud.....	43
2.6. Educación	43
2.7. Organización Social	43
2.8. Organización Política	44
2.9. <i>Organización territorial</i>	45
2.10. Organización Religiosa	46
2.11. Organización Económica	59
2.12. Servicios e infraestructura.....	60
2.13. Indumentaria	60
2.14. Lengua.....	61
2.15. Música y Danza	62
CAPÍTULO 3	64
3. La tortilla de espiga de maíz.....	65
3.1. Sistema agrícola del maíz.....	65

3.1.1. Ciclo agrícola.....	65
3.1.2. La milpa.....	70
3.1.3. El maíz	71
3.1.3.1. La espiga de maíz.....	74
3.1.3.2. La tortilla de maíz.....	76
3.2. Práctica de elaboración de la tortilla de espiga de maíz	82
3.2.1. Restricciones durante la práctica de elaboración de la tortilla de espiga de maíz.....	87
3.3. Práctica de consumo de la tortilla de espiga de maíz	88
CAPÍTULO 4	90
4. Sistema alimentario	91
4.1. Análisis descriptivo del sistema alimentario matlatzinca	91
4.2. La cocina matlatzinca.....	92
4.2.1. Utensilios	94
CONCLUSIONES.....	97
FUENTES DE CONSULTA	102
ANEXOS	108

INTRODUCCIÓN

Introducción

Los seres humanos a través del tiempo han experimentado la necesidad biológica de alimentarse, porque de ella depende su sobrevivencia, supeditada a la relación con su entorno del que se provee de insumos, en un principio a través de la caza y recolección, posteriormente cuando el hombre se vuelve sedentario al practicar la agricultura, desarrolla conocimientos para crear el sistema milpa, inventó herramientas para realizar esta actividad, mediante ensayo y error logró la domesticación de algunos alimentos como el maíz, la calabaza, el frijol y el chile convirtiéndose en la base de la alimentación mesoamericana.

A lo largo de la historia se han presentado diferentes etapas en el desarrollo de la alimentación, la cual se diferencia principalmente por el contexto geográfico y cultural donde se han asentado las principales culturas alrededor del mundo, es así como en Europa la alimentación está basada en la producción y consumo del trigo y en América, especialmente para México en la producción y consumo del maíz.

El hombre en constante evolución alimentaria ha dejado evidencia histórica en la producción y reproducción de conocimientos para la obtención, preparación y consumo de los alimentos del grupo al que pertenece, para México el cultivo de maíz ha sido esencial para la supervivencia y permanencia de la multiculturalidad. El maíz es considerado la base del modelo alimentario mexicano, desde la época prehispánica hasta nuestros días.

Este estudio se delimita a la comunidad matlatzinca en San Francisco Oxtotilpan, en el Estado de México, durante los ciclos agrícolas 2022 y 2023, al considerar a la alimentación como una necesidad biológica básica para la supervivencia. Se asume que los grupos humanos dependen del contexto geográfico en el que habitan, es así como cada cultura incorpora aspectos sociales y simbólicos que los caracteriza.

Con la aplicación del método etnográfico, se obtuvo información “desde dentro” sobre la práctica de elaboración y consumo de la *tortilla de espiga de maíz* como hecho cultural del sistema alimentario matlatzinca, mediante entrevistas a doce personas mayores de edad originarias del lugar de estudio.

La alimentación de los pueblos originarios se encuentra supeditada a su ubicación geográfica, por lo tanto el planteamiento del problema deriva de la relación que mantiene el pueblo matlatzinca con la milpa y el monte para mantener su sistema alimentario complementado con la práctica de traspatio de donde obtienen alimentos para el consumo familiar como chiles, limones, chayotes, nopales y algunas frutas como manzanas y duraznos, entre otros, además de la cría de animales de corral como pollos, gallinas, guajolotes, cerdos y borregos, que complementan la dieta diaria.

La milpa se propone como un sistema productivo que proporciona alimento a las comunidades rurales como parte de la cultura e identidad de los pueblos originarios y elemento estratégico para la seguridad alimentaria (Vázquez-González, 2018 en Leyva-Trinidad, 2020:281). Es de ella, de donde se toma la espiga objeto de este trabajo de investigación.

El consumo de tortillas de maíz es cotidiano en la dieta matlatzinca, es una costumbre el comer tortillas durante el desayuno o almuerzo, en la comida del medio día y también por la noche de no contar con pan, las tortillas las acompañan con guisados, frijoles y salsa.

La tortilla de maíz se estudia a partir de la caracterización del conocimiento tradicional desplegado en sus procesos de producción y consumo considerando que es el resultado de los recursos obtenidos de la milpa, donde empieza su proceso, a partir del cultivo de maíz. (Rodríguez 2016:159)

Sin embargo, la elaboración y consumo de la *tortilla de espiga de maíz*, actualmente se encuentra en desuso, por lo que, siendo originaria de este pueblo surge el interés por investigar sobre la práctica de elaboración y consumo de la *tortilla de espiga de maíz* como el objeto de estudio y patrimonio de la cocina tradicional matlatzinca.

El patrimonio es el conjunto de bienes materiales, espirituales o simbólicos, creados por una sociedad a lo largo de su historia, los cuales expresan y definen la cosmovisión del grupo humano asistido por un corpus tecnológico (Torres et. al. 2004:55 en Rodríguez, 2016:158).

Este conjunto de valores guarda una relación estrecha con el medio ambiente y sus recursos, al mismo tiempo que es un elemento importante de cohesión social. Dentro del patrimonio cultural inmaterial, el gastronómico se distingue por la capacidad de evocar los valores materializados en un platillo o una preparación (Padilla, 2006 en Rodríguez, 2017:158).

Además, algunas prácticas culinarias tradicionales permiten generar estabilidad y beneficio económico para la población, tal es el caso de la tortilla, alimento tradicional que forma parte de la identidad de las comunidades campesinas. (Rodríguez 2016:158).

El cultivo de maíz en San Francisco Oxtotilpan se basa en el sistema milpa aprovechando el ciclo agrícola de temporal, la milpa, como sistema de policultivo, proporciona variedad de productos alimentarios como frijol, calabaza, habas, chile, chilacayote y una diversidad de quelites como chivatitos, rábanos o nabos, cenizos, huazontles, por mencionar algunos, que permiten enriquecer la dieta de la población y se encuentran integrados en el sistema alimentario matlatzinca mediante el abastecimiento alimentario de temporal además de obtener alimentos para el resto del año, mediante técnicas de conservación.

Respecto a la gastronomía mexicana, más que hablar de una cocina nacional es pertinente referirse a las regionales, las cuales incluyen también a la población, a la que se considera experta, debido a la frecuencia del consumo, además posee raíces sociales comunes (Romero et. al. 2010:240 en Rodríguez, 2016:158).

Las cocinas regionales se basan en la producción tradicional de alimentos cuyos sistemas agrícolas, como la milpa, son parte del patrimonio biocultural de quienes los producen y consumen. (Toledo y Barrera-Bassols 2009 en Rodríguez, 2016:158).

Al considerar al pueblo matlatzinca como fundacional del Valle de Toluca y que actualmente se localiza en San Francisco Oxtotilpan, se justifica que la *tortilla de*

espiga de maíz se considere el objeto de estudio a fin de conocer la práctica para su elaboración y consumo a fin de recuperar la manera de preparación, para lo cual se lleva a cabo la presente investigación mediante visitas periódicas a la comunidad para el registro de datos, realizando un recorrido de área en la comunidad para identificar informantes y hacer un diagnóstico del lugar, mediante observación directa y participante para elaborar la tortilla de espiga de maíz, y conocer la práctica de su consumo por lo que se aplicaron doce entrevistas informales y semiestructuradas para obtener información.

La pregunta de investigación que plantea esta tesis es si ¿La práctica de elaboración y consumo de la tortilla de espiga de maíz en la actualidad se puede considerar parte del sistema alimentario matlatzinca?

Como hipótesis de la investigación se sostiene que la práctica de elaboración y consumo de la tortilla de espiga de maíz actualmente forma parte del sistema alimentario matlatzinca.

De ello se desprende el objetivo general: Describir e interpretar la práctica de elaboración y consumo de la tortilla de espiga maíz como parte del sistema alimentario matlatzinca.

A fin de cumplir con dicho propósito se plantearon los siguientes objetivos particulares:

- ❖ Realizar la etnografía de San Francisco Oxtotilpan para contextualizar e interpretar la práctica de elaboración y consumo de la tortilla de espiga de maíz.
- ❖ Describir la práctica de elaboración de la tortilla de espiga de maíz.
- ❖ Describir la práctica del consumo de la tortilla de espiga de maíz
- ❖ Identificar el sistema alimentario matlatzinca
- ❖ Interpretar la práctica de elaboración y consumo de la tortilla de espiga de maíz en el sistema alimentario matlatzinca

La metodología aplicada desde una perspectiva antropológica se estableció mediante el método etnográfico interpretativo, inició con la revisión bibliográfica y documental sobre la cultura matlatzinca, desde sus orígenes como pueblo fundacional del Valle de Toluca.

Durante el trabajo de investigación se usaron técnicas y herramientas propias de la etnografía, se realizaron entrevistas y observación participante en la comunidad y en la milpa, durante los ciclos agrícolas de 2022 y 2023, se hicieron recorridos de área para conocer las condiciones del pueblo y el monte o zona boscosa dónde se localizan algunas milpas y se visitaron las casas donde viven las personas entrevistadas, identificando algunas de construcción reciente de ladrillos y concreto y algunas otras de construcción tradicional como adobes y otras hechas con madera.

El campo del conocimiento antropológico al que se inscribe esta tesis es la *antropología de la alimentación*, la alimentación es considerada como un hecho cultural total según Marcel Mauss (De Garine 2016).

Abordar la alimentación como objeto de estudio supone analizar un hecho que, siendo fisiológico crea la necesidad de alimentarse para definirse como una proyección sociocultural, los alimentos no tienen una función exclusivamente fisiológica o psíquica, sino también cultural y social. (Gracia 2012:13)

Dentro de este campo antropológico se aplicó el enfoque de París Aguilar (2010) sobre el modelo del sistema alimentario bajo el cual se ubica e interpreta el uso y consumo de la tortilla de espiga de maíz.

El trabajo de campo se llevó a cabo del 15 de abril de 2022 al 04 de octubre de 2023, durante este periodo se recabó información, se tomaron evidencias fotográficas y se usaron formatos impresos para las entrevistas.

La estructura del trabajo que a continuación se presenta, se integra de cuatro capítulos; en el primero se exponen algunas consideraciones teórico-metodológicas de conceptos como cultura, antropología, antropología de la alimentación y sistema alimentario, desde la cual se desarrolla la presente investigación, también se integran algunas reflexiones sobre la alimentación desde las corrientes antropológicas clásicas hasta contemporáneas.

En el segundo capítulo se presenta el contexto etnográfico de la población de San Francisco Oxtotilpan, Estado de México, integrando datos obtenidos durante el trabajo de campo y la investigación documental.

En el tercer capítulo se presenta la tortilla de espiga de maíz, contemplando el sistema agrícola del maíz que incluye el ciclo agrícola, la milpa y en particular el cultivo de maíz, haciendo una descripción específica de la espiga del maíz y de la tortilla de maíz además de presentar la práctica de elaboración y consumo de la tortilla de espiga del maíz.

En el capítulo cuatro se describe el sistema alimentario, se presenta un análisis descriptivo del sistema alimentario matlatzinca, también se incluye una reseña sobre la cocina matlatzinca y los utensilios de uso cotidiano.

Finalmente, y en conclusión como parte del proyecto se describen los datos obtenidos durante el trabajo de campo, sobre la práctica alimentaria de la elaboración y consumo de la tortilla de espiga de maíz, dónde actualmente sólo dos familias de las entrevistadas hacen cada año esta tortilla, preparándolas cuando la espiga del maíz es óptima, es decir, durante la floración de la planta de maíz, sin embargo, se observó que esta práctica está quedando en el olvido.

También se presentan algunas propuestas para reflexionar sobre la importancia de conocer, rescatar y preservar las formas de preparación de alimentos de la cocina tradicional indígena en México, para continuar con su difusión en diferentes ámbitos

culturales y académicos, teniendo como marco referencial la propuesta de Paris Aguilar (2010) del sistema alimentario basado en el sistema milpa como la base sustentable de la alimentación en México.

CAPÍTULO 1
Consideraciones Teórico-Methodológicas

1. Consideraciones Teórico-Metodológicas

1.1. Antropología y Cultura

Antropología

La antropología como ciencia se ha encargado de estudiar y registrar los diferentes actos realizados por el hombre través del tiempo, desde el punto de vista de quien los ha estudiado de acuerdo a su enfoque o teoría.

Para Bohannan (1996) el significado de antropología es el estudio de la humanidad. La palabra deriva de los vocablos griegos, estudio (*logos*) de los seres humanos (*anthropos*). Fue utilizada antes del año 1600 en la filosofía y la historia, pero adquirió su significado presente sólo hacia 1870. (Bohannan 1996:319)

Etimológicamente, la palabra “antropología” se deriva de la raíz griega “*anthropo*” (hombre) y de la terminación nominal “*logía*” (ciencia). Su significado literal es, por tanto, “la ciencia del hombre”. (...) La antropología, combina en una sola disciplina los enfoques de las ciencias biológicas y de las sociales. (...) Estudia la evolución estructural de la humanidad y el desarrollo de las civilizaciones desde los primeros tiempos de los que se conservan testimonios hasta el presente. (Beals, 1965:5)

Es decir que, la antropología es el estudio sistemático y comparativo de las variantes de los grupos humanos, considerando tanto sus caracteres físicos como culturales. (Rossi 1981:12)

La antropología es, (...) la más ambiciosa de todas las ciencias sociales, no solamente porque considera a las culturas de todos los lugares y épocas como su campo legítimo, sino porque comprende tópicos como el parentesco, la organización social, la política, la tecnología, la economía, la religión, el arte y la mitología, (...) es la única de las ciencias sociales que intenta hablar sobre los dos aspectos de la naturaleza humana, tanto el biológico (antropología física), como el cultural. (Kaplan 1985:19)

El objeto general de la antropología es el estudio de la cultura, cualquier definición que prefiramos estará perfilada en torno a la actividad humana socialmente determinada y significada. Particularmente hablando de la alimentación humana como expresión sociocultural, la antropología estudia sus elementos significativos, determinantes y determinados, en el ámbito de los sistemas y procesos relacionados con el acto mismo de la alimentación en tanto conjunto de acciones sociales. (Aguilar 2013:12)

Cultura

Para definir el concepto de cultura se hace un abordaje desde los principales teóricos y sus diferentes apreciaciones dependiendo del periodo en que escriben sus propias definiciones del término.

Edward Burnett Taylor en 1871 definía la cultura como “ese todo complejo que comprende el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, la ley, la costumbre y otras facultades y hábitos adquiridos por el hombre en cuanto a miembro de una sociedad” (Taylor 1975:35)

Beals (1965) dice que solo el hombre posee la inclinación y los desarrollados modos de comportamiento que los antropólogos llaman “cultura”. (...) Julian Huxley señaló que es muy importante que el hombre desarrollase la capacidad para tener cultura, y esta capacidad le da un mecanismo adaptativo enteramente nuevo que le libera de muchas restricciones ambientales y le permite adaptarse a nuevas situaciones. (Beals 1965:7)

Considerado como el padre de la antropología mexicana Manuel Gamio (2006) dice que la moderna antropología establece qué: cultura es el conjunto de manifestaciones materiales e intelectuales que caracteriza a las agrupaciones humanas. (...) La cultura se elabora por la mente colectiva de los pueblos y se deduce directamente de los antecedentes históricos y del medio y de las circunstancias que los rodean, es decir, que cada pueblo posee la cultura que es inherente a su naturaleza étnico-social y a las condiciones físicas y biológicas del

suelo que habita. (...) Cultura significa el conjunto de manifestaciones materiales e intelectuales que distinguen y diferencian entre sí a las agrupaciones humanas. (Gamio 2006:103-105)

De acuerdo con estos conceptos la cultura se puede entender como los rasgos característicos que definen a un grupo social tanto por su cosmovisión como por sus actividades cotidianas, que al compartir características comunes lo determinan como grupo en una sociedad particular ya que comparten los mismos intereses además de compartir el lugar donde habitan, que será el lugar de dónde obtendrán los alimentos para su procesamiento y consumo.

1.2. Teorías antropológicas y estudios sobre la alimentación

Los estudios sobre alimentación han sido explorados desde diferentes corrientes sociológicas y antropológicas en el transcurso del tiempo, según corresponde a los distintos pensamientos teóricos.

Estudiar las escuelas del pensamiento antropológico del pasado se hace pertinente porque contribuye notablemente a comprender y apropiarse efectivamente de las escuelas y debates más contemporáneos (...) no se puede entender en sus verdaderas dimensiones gran parte de las discusiones y propuestas de los autores y las teorías actuales sin tener un conocimiento adecuado de las más relevantes escuelas de pensamiento pasadas. Por teorías antropológicas clásicas entendemos aquellas teorías gestadas desde el surgimiento de la antropología moderna a finales del siglo XIX hasta los años ochenta del siglo pasado. (Restrepo 2016:6,8)

El estudio antropológico de la alimentación ha permitido recabar datos de procesos históricos en diferentes culturas, desde las escuelas del pensamiento clásico, hasta nuestros días y es así como se presentan algunos de los principales representantes:

Desde la escuela evolucionista se menciona que los planteamientos presentados por Lewis Morgan en su publicación de 1877 *Ancient society*, se distinguen tres fases en la historia de la humanidad: salvajismo, barbarie y civilización. (Restrepo 2016:11)

En el salvajismo inferior se subsistía mediante la recolección, en el salvajismo medio se daba el descubrimiento del fuego y se recurría a la pesca, en el salvajismo superior se descubría el arco y la flecha orientándose la subsistencia hacia la cacería.

En la barbarie inferior se empieza a usar la cerámica, mientras que en la barbarie media se domestican los animales y se descubre la agricultura. El manejo de los metales, en particular el hierro, es un indicador del estadio superior de la barbarie. Finalmente, la civilización comienza con la invención de la escritura.

Con la descripción presentada por Morgan podemos distinguir que los estudios evolucionistas humanos estaban íntimamente relacionados con la subsistencia, es decir, con la obtención y consumo de alimentos, excepto para la tercera etapa, la civilización que inicia con la escritura como medio de comunicación.

Para el Particularismo histórico o relativismo cultural se argumenta que no hay culturas superiores a otras, sino que cada cultura es valorable sólo en sus propios términos (Restrepo 2016:24), con Franz Boas (1858-1943), como propuesta teórica y metodológica, expone que durante el *potlatch* (regalos) entre los nativos americanos y canadienses que en algunas ocasiones se regalaba comida preservada envuelta en una estera o canasta donde se almacenaba y podía consistir en carne de foca o salmón, según lo describe en su obra *Kwakiutl Ethnography* (1966).

El Funcionalismo dominó el campo antropológico británico teniendo como principal exponente a Bronislaw Malinowski (1887-1942), el funcionalismo se centra prácticamente de forma exclusiva en el presente de las sociedades y culturas, su interés primordial radica en examinar las interrelaciones y funciones de los componentes de una sociedad o cultura determinada. (Restrepo 2016:27)

Malinowski elabora toda una teoría de las necesidades biológicas o básicas y las necesidades derivadas. Las necesidades básicas eran las siguientes: nutrición,

reproducción, cuidados corporales, seguridad, relajación, movimiento y crecimiento, es decir, la nutrición nuevamente está relacionada con la alimentación de los grupos humanos, según su obra *Los Argonautas del Pacífico Occidental*, investigación realizada en las islas Trobriand desde 1915 y publicada en 1922, expresa lo siguiente: “en mis paseos matinales por el poblado podía ver detalles íntimos de la vida familiar, del aseo, de la cocina y de las comidas” (...) en su redacción señala: Esta inspección nos conduce, sobre todo, a preguntarnos por la función que desempeña, dentro de la vida indígena, cada una de las partes en que se divide el poblado. Aprendemos, pues, que el *baku* –el espacio circular del centro– es el lugar dedicado a las ceremonias y festividades públicas, tales como las danzas, los repartos de alimentos, las fiestas de la tribu, las vigilias funerarias, en resumen, todos los actos que conciernen a la aldea como conjunto. En la calle circular que componen los almacenes y las viviendas transcurre la vida diaria, es decir, la preparación de la comida y el habitual intercambio de chismes y otras amenidades cotidianas de la vida social (Malinowski, 1986:70-71), es decir, que la preparación y consumo de alimentos se encuentra directamente vinculado con relación social del grupo. En junio de 1940, Bronislaw Malinowski, su esposa Valetta Swan y el joven etnólogo mexicano Julio de la Fuente, iniciaron una investigación en el valle de Oaxaca. (...) La economía de un sistema de mercado en México, cuyo subtítulo es *Un ensayo sobre etnografía contemporánea y cambio social en un valle mexicano*¹.

En la *Ecología Cultural* para Gil (2015) se menciona que teniendo como principal representante al antropólogo norteamericano Julian Haynes Steward (1902-1972), de esta corriente del pensamiento antropológico, basa su estudio en las diferentes formas de vida de los grupos sociales y el ecosistema donde se desarrollan, es decir, que la alimentación está basada en el contexto geográfico, su obra principal *el Handbook of South American Indians*, que recopila con la ayuda de varios antropólogos, cuya información es acerca de diversos pueblos originarios de Norteamérica, América Central y América del Sur. Otro representante de la Antropología Ecológica estadounidense, Roy Rappaport (1926-1997), en su obra

¹ https://www.ciesas.edu.mx/publicaciones/clasicos/Articulos_CCA/019_DUCKER_MalinowskienMexico.pdf

Cerdos para los antepasados (1987) describe las funciones rituales del *kaiko* como un mecanismo homeostático que regula el tamaño de la población porcina, la superficie cultivada, los periodos de barbecho, el gasto energético de las actividades de subsistencia, la ingestión de proteína, mediante este ritual los *tsembaga* que lo dedican a los espíritus y de esta manera describe simbólicamente la interrelación entre la población y su medio ambiente. (Restrepo 2016:44)

Desde el pensamiento antropológico norteamericano el Materialismo Cultural se asocia con Marvin Harris (1927-2001), el materialismo significa que el comportamiento y las ideas se explican por las condiciones materiales, por las características particulares en las cuales se presenta la producción de la vida social. (Restrepo 2016:46). Harris en sus postulados distingue a tres componentes de un sistema sociocultural: la infraestructura, la estructura y la superestructura, en su obra Bueno para comer (1989) argumenta que varios alimentos que para algunas culturas son apetitosos para otras pueden resultar repugnantes, para Harris los alimentos buenos para comer representan una relación con el costo-beneficio y los malos para comer igualmente se relacionan con el costo-beneficio, la nutrición y su obtención. En su obra Vacas, Cerdos, Guerras y Brujas describe el tabú religioso que prohíbe la ingesta de carne de cerdo entre los pueblos judíos y musulmanes, o bien, el consumo prohibido de bovinos para los hindúes.

El Estructuralismo representado por el antropólogo francés Claude Lévi-Strauss (1908-2009), se asocia con el trabajo lingüístico de Ferdinand de Saussure, en su obra titulada Curso de lingüística general (1916), es considerada el origen del estructuralismo. (Restrepo 2016:49)

La obra Mitológicas de Lévi-Strauss, se integra por cuatro tomos, en el Tomo I Lo crudo y lo cocido (1964), hace una descripción de qué y cómo come el hombre y su relación con los alimentos dónde se explican los procesos culturales que incluyen ciertos rituales alimentarios. Lo crudo representa el estado humano no civilizado y lo cocido un tiempo civilizado, los tomos siguientes se integran en Tomo II De la miel a

las cenizas (1966), Tomo III El origen de las maneras de mesa (1968) y Tomo IV El hombre desnudo (1971)².

En el México prehispánico se conoce a través de los cronistas como Fray Bernardino de Sahagún en su obra Historia General de las Cosas de la Nueva España dónde hace una descripción detallada de los alimentos y sus formas de preparación y también con Bernal Díaz del Castillo en su obra Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España, dónde describe los alimentos que se ofrecían en fiestas y banquetes “Quero decir lo que se sirvió. Al principio fueron unas ensaladas hechas de dos o tres maneras, y luego cabritos y perniles de tocino asado a la ginovisca (genovesa); tras esto pasteles de codornices y palomas, y luego gallos de papada y gallinas rellenas; luego manjar blanco (platos de pechuga de gallina con azúcar, leche y harina de arroz), tras esto pepitoria; luego torta real; luego pollos y perdices de la tierra y codornices en escabeche (...) luego traen empanadas de todo género de aves y de caza, otras de pescado; luego traen carnero cocido, y vaca y puerco, y nabos, y coles, y garbanzos”. (Bernal 1986:763-764)

Posteriormente Gonzalo Aguirre Beltrán (1908-1996), en su obra Antropología Médica: sus desarrollos teóricos en México (1994), presenta una relación en cuanto a hábitos alimentarios y lo describe de la siguiente manera: “En tanto la antropología inglesa enfoca el imperativo de la nutrición desde la perspectiva de la función de los alimentos en el marco de la cultura, (...) desde el factor psicológico, contempla la formación de hábitos o patrones alimentarios. Para los años treinta la nutriología alcanza el análisis de los alimentos y sus compuestos (...) de esta manera, el problema se centra en el alimento, en su calidad, en su producción, distribución y procesamiento para el consumo. (...) Pero se presentan resistencias; aún bajo situaciones de hambre la gente no siempre acepta modificar hábitos establecidos”. (Aguirre 1994:255)

² <https://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/lo-crudo-y-lo-cocido-teoria-simbolo-texto-de-levi-strauss-al-cuento-tradicional/html/>

Desde la antropología aplicada, Guillermo Bonfil Batalla (1935-1991), presenta en su obra: Diagnóstico sobre el hambre en Sudzal, Yucatán (1962), en donde traza el marco inmediato de la alimentación. Es decir, las características del consumo doméstico, (...) hace referencia a la preparación y conservación de los alimentos y a las creencias y prácticas relativas a su consumo, es decir, que la antropología recién se encamina hacia una especialización de antropología de la alimentación desde la antropología aplicada y el estudio de la alimentación. (Bonfil 2006:117)

De igual importancia a continuación se mencionan algunos estudiosos contemporáneos que abordan el tema de la alimentación desde diferentes enfoques:

Para Ávila (2016), en la recopilación que hace de la obra de Igor de Garine (1931-2018), antropólogo francés con ascendencia ucraniana quien desarrolló una metodología y establece las bases para la antropología de la alimentación, supervisando a estudiantes o jóvenes investigadores y promoviendo programas de antropología alimentaria en México, durante su estancia en Jalisco de 1993 a 1996 y en Chihuahua en 1999.

De Garine fue enviado por la FAO a Roma en 1963, dónde creó la sección de Hábitos alimentarios en la división de Nutrición, ocupando este puesto hasta 1970, lo que le permitió viajar y aplicar estos conocimientos alrededor del mundo con el programa de nutrición, en África (Níger, Camerún, Burkina Faso), y en América Latina (Argentina, Paraguay, Brasil, Chile) también en Filipinas, dónde aplicó sus conocimientos de la etnología aplicada a la alimentación adquiriendo una visión global del fenómeno alimentario considerando aspectos económicos, de salud pública, desnutrición en entornos urbanos y subdesarrollados, enfrentándose a problemas metodológicos y culturales, creando así el termino de **antropología de la alimentación**.³

³ <https://journals.openedition.org/ethnoecologie/6357>

Alba González Jácome, en su obra *Historias Varias: un viaje en el tiempo con los agricultores mexicanos* (2011), en el apartado de: La dieta indígena y el conocimiento de la naturaleza, menciona que: “el estudio de las dietas como elementos básicos en la comprensión de las culturas, ha tomado enorme importancia, se ha considerado que la producción y consumo de alimentos dice mucho acerca de cómo las diferentes culturas construyen y perciben su ambiente. Existen interrelaciones estrechas entre los alimentos, las características ambientales y los orígenes de la agricultura. En dichas interrelaciones la comida juega distintos papeles en la cultura”. (González 2011:137)

Sydney Mintz, antropólogo norteamericano (1922-2015), dedicó su vida a la comprensión de las sustancias que comemos y cómo a través de ellas podemos entender las relaciones sociales propias de la modernidad. Hizo su primer trabajo de campo en Puerto Rico en los años 1948-1949. Junto a Eric Wolf, formó parte del "Proyecto Puerto Rico", dirigido por Julian H. Steward y John Murra. Desde la Universidad de Columbia, desarrollaron un programa encargado por la Universidad de Puerto Rico y financiado por la Fundación Rockefeller, con el objetivo explícito de "desarrollar y modernizar" el país. Steward, adscrito al enfoque antropológico de la ecología cultural, propone a la cultura como consecuencia de las relaciones productivas establecidas por los seres humanos con su medioambiente (Walsh, 212 en Vargas, 2012). (...) La preocupación central de Steward era mostrar cómo estos grupos rurales se convirtieron en parte de un mundo moderno y globalizado, y como estas fuerzas estructurales fueron determinando formaciones culturales específicas.

Mintz prosiguió su trabajo de campo en Puerto Rico durante los veranos de 1953 y 1956, alternándolos con estancias en Jamaica, en 1952 y 1954, ya como director del programa de entrenamiento en la Universidad de Yale. Posteriormente hizo trabajo de campo en Haití, durante 1958, 1959 y 1961. En 1975 colaboró con la creación del Departamento de antropología de la *Jhons Hopkins University*. (...) Aunque luego se volcó a otras regiones del mundo (Irán a fines de los setenta y Hong Kong en los noventa). Con Eric Wolf, quien luego de su trabajo de campo en las pequeñas haciendas de café en Puerto Rico, se fue a investigar en terreno a México en 1951.

1952 y 1954, escribieron sobre los sistemas de hacienda y plantación. Su propuesta es que las diferencias culturales que se encuentran entre los trabajadores de cada sistema productivo forman parte de la respuesta adaptativa específica a la relación de los factores clásicos de la tierra, el capital y el trabajo (Mintz y Wolf, 1957) en (Vargas, 2012).

Mintz en su obra *Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, en su edición en español (2003), escribe sobre el origen de los alimentos, la producción, el procesamiento y la distribución de estos, igualmente hace referencia al lugar dónde se preparan los alimentos: la cocina. (Mintz 2003:57-72)

Jeffrey M. Pilcher, académico y autor norteamericano especializado en la historia de la alimentación, especialmente en la comida mexicana y latinoamericana, con formación en Antropología y Estudios Latinoamericanos, estudió maestría y doctorado en Historia, entre sus obras principales destacan: *¡Qué vivan los tamales! Food and the Making of Mexican Identity* (1998); *¡Buen provecho! Food and the Making of Modern Mexico* (2008); *Planet taco: A Global History of Mexican Food* (2012), que aportan datos para la apreciación y comprensión de la cocina mexicana y su impacto en la identidad cultural. (Urbina, 2023)

Mabel Gracia Arnaiz, antropóloga, catedrática de antropología social e investigadora en el Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (CIESAS). Realiza estudios sobre alimentación y cambio social, transformaciones económicas, políticas y sociales y las formas actuales de comer y su relación entre alimentación, género y desigualdad social. Autora del libro *Comemos lo que somos* (Icaria, 2015).⁴

Luis Alberto Vargas, de formación médico, con estudios en Antropología Física, docente en la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH), ha escrito sobre alimentación de los mayas antiguos, entre sus obras se encuentra un diccionario de comida mexicana y nutrición, ha colaborado con Alicia Gironella, Cristina Hernández

⁴ <https://www.barcelona.cat/metropolis/es/autores/mabel-gracia-arnaiz>

y Ricardo Muñoz que han hecho investigaciones sobre insectos y flores en la gastronomía mexicana, es parte del Movimiento Internacional *Slow Food* cuyo postulado establece: *“que la comida sea justa: comer es un acto de relación con la naturaleza y un acto social, por lo tanto, estamos obligados a pagar lo justo”*.⁵

Finalmente se menciona a Paris Aguilar Piña, profesor investigador, coordinador y colaborador en temas sobre socio-antropología de la educación en la Universidad Autónoma de la Ciudad de México, docente en la Escuela Nacional de Antropología e Historia, doctorado en antropología por la Universidad Nacional Autónoma de México, de quien *su modelo del sistema alimentario* se ha tomado como la base para el desarrollo de este trabajo. Entre algunas de sus aportaciones se menciona su tesis: *Etnografía y alimentación de una comunidad zoque en el noroeste de Chiapas en 1995*, por la ENAH; Suplemento 9. Olores y sabores de la comida mexicana. La cultura alimentaria, en el tópico de Cultura, alimentación y antropología como artículo de revista en: *Diario de Campo* Núm. 23 del 2000; *Una aproximación teórico-metodológica para el estudio de la antropología alimentaria en el Programa de Posgrado en Antropología (Maestría) de la Facultad de Filosofía y Letras/Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM*; sus aportaciones son relevantes en el tema de Antropología de la Alimentación ya que se han desarrollado en México.

La apreciación de los recientes estudios sobre alimentación permite observar el enfoque multidisciplinar, desde la historia, la medicina, la antropología y sus diferentes líneas de investigación como salud, economía y políticas públicas, esto faculta el acercamiento a la alimentación como objeto de estudio y desde diferentes perspectivas con implicaciones directas en el desarrollo y supervivencia de la humanidad.

⁵ <https://sibaris.com.mx/cdmx/blog/antropologo-de-la-gastronomia-mexicana-doctor-luis-alberto-vargas>

1.3. Antropología de la alimentación: el sistema alimentario

Teóricamente y como una especialidad de la antropología, la alimentación se considera un objeto de estudio amplio y distintivo, Aguilar (2013) considera desde la cultura de la alimentación un objeto de estudio por comprender a la alimentación como la perspectiva o campo disciplinario encargado de proporcionar herramientas epistemológicas y comprensivas. En estos términos la antropología de la alimentación se encuentra en un diálogo con otras áreas del conocimiento con las que se vincula en una correspondencia de primer orden (relación inmediata) con las diferentes subdisciplinas de la antropología general; con estas comparte métodos, técnicas, enfoques, conceptos y en general bases teóricas y comprensivas. Por otra parte, y dependiendo de los problemas y variantes planteadas, se vincula en una correspondencia de segundo orden (relación mediata) con diferentes disciplinas o campos del conocimiento que han estado orbitando o estudiando directamente el fenómeno de la alimentación en general y humana en particular. (Aguilar 2006:121-123 en Aguilar 2013).

Por consiguiente, la alimentación es considerada como uno de los fenómenos más importantes de cualquier civilización considerada como un hecho cultural el cual ha sido de interés para los estudiosos de las diferentes culturas, es un hecho inherente a cualquier ser humano ya que de ello depende su sobrevivencia.

La alimentación constituye ante todo uno de los pocos terrenos en que un fenómeno, relevante a la vez para las ciencias biológicas y humanas (...) es una acción recíproca de la naturaleza y la cultura. La alimentación que sufre la influencia de la cultura actúa sobre el nivel de la nutrición, este afecta el consumo energético y al nivel de actividad de los individuos que constituyen una sociedad, los cuales influyen tanto sobre la cultura material como sobre los sistemas simbólicos que la caracterizan. (De Garine 1999:16-18)

La alimentación ha sido estudiada desde diferentes enfoques multidisciplinarios como la biología, arqueología, historia, áreas de la salud, siempre dependiendo de la intención de la investigación, es así como la antropología ha abordado el tema desde el punto de vista sociocultural.

Desde la metodología antropológica se han realizado algunos estudios y análisis sobre el tema, lo que ha permitido ampliar y hacer estudios especializados desde la Antropología de la Alimentación, que se enfoca en la investigación de este fenómeno que está presente en todos los ámbitos del desarrollo humano.

La alimentación es un fenómeno complejo en tanto que, si bien cubre una necesidad biológica, no todos los grupos humanos la llevan a cabo del mismo modo. Los estudiosos sobre el tema coinciden en señalar que el “hecho alimentario” es tan complejo como la sociedad misma, y está determinado por una diversidad de factores sociales, culturales y económicos. (Bertran 2010:389)

La subsistencia humana es primordial para la continuidad de cualquier cultura y se resuelve básicamente mediante la alimentación, sin embargo, está condicionada a los factores medioambientales de cada asentamiento.

De Garine (1999) menciona que “la antropología de la alimentación está de moda y grupos como la Comisión Internacional para la Antropología de la Alimentación (ICAF) de la Unión Internacional de las Ciencias Antropológicas y Etnológicas florecen. (...) la alimentación es un campo privilegiado donde la Naturaleza y la Cultura entran en contacto y donde se puede observar la interacción entre psique y soma.” (De Garine 1999:14)

Por lo tanto, se considera que el tema de la alimentación ha tenido un auge considerable de estudio en años recientes debido a su importancia social y cultural como generadora de identidad a través de las diferentes etapas en la vida del ser humano.

La alimentación es compañera inseparable del animal humano, desde la lactancia y los víveres que festejan el bautismo, hasta las diversas viandas que acompañan el luto. Las formas alimentarias presentes en todo su ciclo vital forman parte, a la vez, de manifestaciones biológicas, ecológicas, nutricionales, (...) así como culturales, tanto materiales como simbólicas. (De Garine 2016:12)

Para cada etapa de desarrollo del ser humano la alimentación suele ser especializada, tanto para los más pequeños de 0 a 6 meses que únicamente son lactados, posteriormente comienza la ablactación con una dieta blanda de frutas y verduras cocidas, posteriormente otros alimentos como huevo, pan y tortillas, también se incluyen atoles para complementar la dieta, para adolescentes y adultos suele ser la misma dieta por el requerimiento calórico y para las personas de la tercera edad nuevamente se recomiendan alimentos cocidos y blandos.

En la vida cotidiana la alimentación ha sido, es y seguirá siendo el principal motor para que el ser humano pueda sobrevivir, es esencial para el desarrollo de las actividades físicas y mentales y, por ende, juega un papel muy importante dentro de la historia y vida cotidiana de la humanidad. (Arias 2021:21). (...) La alimentación incluye no sólo al conjunto de operaciones mecánicas necesarias para obtener nutrimentos; sino que constituye una amalgama de creencias, hábitos, costumbres e ideas que son impresas en los elementos y procesos cotidianos de la alimentación. (Aguilar 2000:48 en Arias 2021:204)

La antropología reconoce que la alimentación tiene un amplio campo de estudio relacionado con el ciclo vital humano, desde los alimentos que consume un recién nacido, y la comida especial que se ofrece a la parturienta, así como en las diferentes actividades que desarrolla el ser humano, tanto en la edad adulta donde los requerimientos para trabajar son diferentes como a los requerimientos específicos de una persona en la adultez y vejez, igualmente la diversidad de alimentos que se preparan para actividades sociales y religiosas como bautismos, bodas, quince años, o bien durante un velorio y el sepelio, dónde generalmente no se incluye ningún alimento derivado de carne, es decir, para cada ocasión suelen ser alimentos diferentes y específicos, los cuales cambian cultural y simbólicamente, sin embargo, siempre están presentes en cada etapa de la vida del ser humano.

Aguilar (2010) presenta algunas definiciones conceptuales desde la antropología de la alimentación como son: *alimento, alimentación y sistema de alimentación*: El alimento debe ser entendido como todo producto de la naturaleza, transformado o no por el hombre, que contenga por lo menos algún elemento nutritivo necesario para mantener sus funciones vitales (...) cualquier producto que aporta nutrimentos

al organismo es alimento. (...) Desde una perspectiva antropológica se entiende que el alimento es todo aquello que, mediante su consumo, forma parte del cuerpo individual y colectivo y, se manifiesta en energía física y anímica, y en general en actividad. (Aguilar 2010:22)

Se considera como alimento a cualquier producto que aporte nutrimentos al ser consumido, pudiendo ser crudo como frutas y verduras o bien que sea necesario procesarlo como granos y carnes.

El proceso de alimentación como fenómeno cultural debe ser entendido como uno de los aspectos fundamentales de cualquier cultura, ya que expresa, entre otras cosas, las formas de organización y de relación del hombre con su entorno. (...) En cuanto instrumento de existencia individual y colectiva la alimentación es el proceso mediante el cual se seleccionan los alimentos para su preparación y su ingestión. (...) En cuanto a hecho cultural, es el momento en el que se expresan fuerzas de índole social tales como los procesos de enseñanza-aprendizaje o de creación y recreación de relaciones personales o sociales.” (Aguilar 2010:23)

Por lo tanto, se establece que la alimentación está directamente relacionada con el entorno de un grupo determinado, la obtención del alimento depende de las relaciones sociales y la organización, por ejemplo, el cultivo del sistema agrícola de la milpa que incluye actividades como la preparación de la tierra, la siembra, y la cosecha, que dependen del cuidado y participación del colectivo.

Lomnitz y Lomnitz (1987:68) en Aguilar (2010) han establecido tres planos interconectados mediante los cuales se pueden concebir los actos alimentarios:

- 1) El acto alimentario en su sentido fisiológico;
- 2) El acto alimentario en su sentido psicológico individual; y
- 3) El acto alimentario con significado socialmente compartido

Aguilar (2010) afirma que “la alimentación es (...) una amalgama de aspectos y procesos simbólicos representados por creencias, hábitos, costumbres e ideas impresas en los elementos y procesos nutritivos, por lo tanto, la alimentación puede ser entendida como un sistema”. Desde una visión antropológica Aguilar (2010),

define el sistema alimentario como un conjunto siempre dependiente de la alimentación cotidiana de los pueblos en un continuo devenir enfocado en la supervivencia del grupo.

El sistema de la alimentación es un conjunto de elementos y operaciones vinculados por el proceso de la alimentación, (...) es un sistema vivo. El sistema de alimentación debe ser considerado como un fenómeno complejo pues funciona a partir de la interacción de dos factores que constituyen su fundamento: los componentes subjetivos, cuya representación más acabada la encontramos en las creencias y costumbres; y los componentes objetivos, cristalizados en los instrumentos y técnicas asociados directa o indirectamente con la obtención y manejo de los alimentos (...) donde se expresan un conjunto de manifestaciones de carácter simbólico que implican aspectos de relaciones sociales y relaciones con el medio. (Aguilar 2010:24-25)

Derivado de ello Aguilar (2010) menciona cinco factores o etapas siempre presentes en un **sistema alimentario**:

- 1) La necesidad
- 2) La obtención
- 3) El procesamiento
- 4) El consumo
- 5) El replanteamiento de la necesidad

La necesidad. Sirve para considerar el establecimiento de los periodos de consumo diario. Su finalidad es la reposición física y anímica de las fuerzas del individuo y del colectivo. En esta etapa se plantea el modo operativo y simbólico, así como el momento en el cual se va a satisfacer el hambre.

La obtención. Formas para establecer consideraciones y estrategias para conseguir el alimento y los componentes para su procesamiento. Presenta dos etapas: a) la producción directa de la materia prima alimenticia y de los instrumentos y técnicas necesarias para su procesamiento y (b) la obtención mediata e inmediata a través de la caza, recolección, compra o intercambio.

El procesamiento. Procedimientos a los que se somete el alimento para su consumo, dependen del tipo y cantidad, (...) Etnográficamente adquieren singular importancia los instrumentos básicos y accesorios que se usan en el proceso, es la etapa donde se cristalizan los aspectos culturales, dividida en dos momentos fundamentales: la depuración y la preparación del alimento.

El consumo. Momento en que se come el alimento y pasa a formar parte del cuerpo en su sentido fisiológico y en su sentido ontológico. La identidad emotiva (el gusto) antes y después de su consumo es un aspecto que queda objetivado para el conjunto individual y social.

El replanteamiento de la necesidad. Etapa que cierra el circuito operativo del proceso de alimentación y a la vez lo reinicia cuantitativa y cualitativamente, modo y tiempo en que volverá a satisfacerse. En este momento se conjugan resignificados los criterios objetivos (hambre o sed) y subjetivos (simpatía o antipatía, gusto o disgusto), a fin de replantear el conjunto del proceso de alimentación.

De esta manera se describe el modelo del sistema alimentario (Aguilar 2010), en cada una de sus etapas, como un sistema cíclico donde cada una depende de la otra y se reinicia, teniendo ciertos componentes que la determinan dentro de cada cultura, sobre todo en el replanteamiento de la necesidad donde intervienen aspectos fisiológicos y subjetivos en un sólo fin, donde se define el porque es una necesidad ese alimento.

El sistema alimentario

El sistema alimentario es un conjunto de elementos y operaciones vinculados por el proceso de alimentación, (...) mediante un proceso repetitivo de situaciones vinculadas con el medio ambiente (Bertalanfy Von en Aguilar, 2002:44-45). Es decir que la mezcla de componentes se encuentra en continua actividad siendo: necesidad, obtención, procesamiento y consumo, mismos que determinan los hábitos alimentarios. (Arias 2021:203)

Dentro del sistema alimentario se reconocen factores objetivos como: las viandas, el menaje, las técnicas, y el espacio en donde se elaboran o degustan los alimentos, (...) y factores subjetivos, como las creencias y costumbres establecidas para interactuar con el alimento. (Arias 2021:203-204)

*Sánchez Parga (1989), plantea al **sistema alimentario** como un subconjunto del orden económico nacional, en el cual se ubican, operan y reproducen todos los procesos que van desde la producción hasta el consumo. (...) con la definición facilitada por Khare (1988), según la cual el **sistema alimentario** es una réplica críticamente importante en los ideales, valores, símbolos y experiencias vividas por un pueblo, a la vez que un sistema general e íntimo de comunicación cultural, que subraya el interés común por la seguridad alimentaria y la supervivencia colectiva.*

Por lo tanto, el *sistema alimentario* se entiende íntimamente ligado a la cotidianidad y cosmovisión de cada pueblo dependiendo de su medio ambiente, creencias, interacciones, para así asegurar la producción de alimentos y garantizar la supervivencia.

A partir del diagnóstico del sistema alimentario en México, la FAO en México propone tres grandes ejes para abordar los desafíos de dicho sistema hacia el año 2030.

EJE 1. La agenda pública para el desarrollo rural sostenible.

EJE 2. La agenda pública para el desarrollo agropecuario, forestal y pesquero sustentable.

EJE 3. Agenda pública sobre el sistema alimentario y de salud. (FAO, 2019:51-55)

Fortalecer la conceptualización del sistema alimentario desde la producción hasta el consumo y su influencia en el estado nutricional. (...) mediante estrategias de cambios en el estilo de vida, actividad física, el consumo de agua potable, la diversificación dietética, y por tanto la producción diversificada, el consumo de alimentos ricos en micronutrientes como el hierro presente en alimentos como frutas, hortalizas y leguminosas, con inclusión de alimentos locales tradicionales y tomando en cuenta las consideraciones de índole cultural, adaptadas a los diversos públicos y grupos de interesados dentro del sistema alimentario. (FAO, 2019:55)

Por lo que respecta al sistema alimentario matlatzinca confluyen todos los factores que establece la FAO rumbo al 2030, tomando en cuenta los factores culturales y su cosmovisión presente durante las actividades que llevan a cabo desde la producción de los alimentos mediante el sistema milpa, que provee de manera cíclica anual de quelites, maíz, calabaza, frijol, haba y la obtención de alimentos que suministra el contexto del monte como hongos y frutas silvestres, conjuntamente con la práctica de traspatio que es una alacena fresca de víveres para cada día, además de los animales de corral que contribuyen a complementar la dieta cotidiana.

1.4. El método etnográfico

Para Balcázar (2010), la Etnografía, también conocida como investigación etnográfica, que es parte de la investigación cualitativa, constituye un método de investigación útil en la identificación, análisis y solución de múltiples problemas en diferentes grupos, aunque ampliamente se utiliza entre antropólogos y sociólogos.

El método etnográfico es aquel mediante el cual el investigador produce datos que constituyen la evidencia de un tipo particular de texto, la etnografía. Una etnografía es, en primer lugar, un argumento acerca de un problema teórico-social y cultural suscitado en torno a cómo es para los nativos de una aldea, una villa miseria, un laboratorio o una base espacial, vivir y pensar del modo en que lo hacen. Los elementos del texto etnográfico son 1) la pregunta o problema, 2) la respuesta, explicación, o interpretación, 3) los datos que incluye como evidencias para formular el problema y para darle respuesta, y 4) la organización de estos elementos (problema, interpretación y evidencia) en una secuencia argumental (Jacobson 1991:2 en Guber 2001:49).

Para el desarrollo de la presente investigación se hizo uso del método etnográfico como paradigma antropológico que permite el acercamiento al grupo originario matlatzinca para interpretar sobre el objeto de estudio, en este caso la práctica de elaboración y consumo de la tortilla de espiga de maíz, el interés en este tema surge de un video en youtube grabado por el programa Ventana a mi comunidad⁶, que se titula las tortillas matlacincas⁷, por lo que acudí a San Francisco Oxtotilpan en el

⁶ <https://ventanaamicomunidad.org/>

⁷ <https://www.youtube.com/watch?v=DOk80dyVLWo>

municipio de Temascaltepec, en el año 2003 fue mi primer acercamiento con la comunidad mediante un curso de lengua indígena matlatzinca, posteriormente en abril de 2022 logré contactar con el profesor de educación intercultural Ermelando Mendoza Domínguez, como informante, el profesor me presentó con Tata Chano y Nana Alicia quienes compartieron sus conocimientos sobre la elaboración de la tortilla de espiga de maíz, comenzando con la obtención o corte de la espiga, quienes señalaron cual era la indicada para elaborar estas tortillas, la espiga o flor de la planta del maíz debe estar floreciendo, no tiene que estar seca porque se dificulta para desgranar, Tata Chano mostró como desgranar la espiga, comenzando desde arriba hacia abajo, Nana Alicia compartió la manera de preparación que inicia con la nixtamalización de los granos de espiga de maíz, en su cocina se llevó a cabo el proceso, posteriormente en la casa del profesor con apoyo de su esposa Zenaida, se elaboraron las tortillas, comenzando con moler en el metate la espiga de maíz ya nixtamalizada incorporando nixcomel y harina de trigo para hacer las tortillas con una prensa de madera utilizando un plástico para prensar las bolitas de masa y retirarlas con cuidado para colocarlos a cocer en el comal ya caliente sobre el fogón, usando leña como combustible, posteriormente después de voltear la tortilla para su cocción por ambos lados colocar las tortillas en un chiquihuite con una servilleta de tela de algodón para conservar el calor, las tortillas suelen acompañarlas para consumirlas con sal, salsa, frijoles, quelites, hongos o cualquier alimento de guisado que se tenga en casa.

Para la obtención de datos se aplicaron doce entrevistas a personas mayores que tuvieran conocimiento sobre el ciclo agrícola y la tortilla de espiga de maíz como parte del modelo del sistema alimentario matlatzinca.

CAPÍTULO 2
ETNOGRAFÍA DE SAN FRANCISCO OXTOTILPAN

2. Etnografía de San Francisco Oxtotilpan

La práctica etnográfica permite descubrir el conocimiento cultural que poseen las personas en tanto que nativos (miembros de grupos o comunidades), así como las formas en las que el conocimiento cultural es utilizado en la interacción social. Lo que se describe incluye tanto el significado como el comportamiento (Wilcox, 1990 en Balcázar 2010:96).

2.1. Localización

El pueblo matlatzinca se ubica en la comunidad de San Francisco Oxtotilpan, del municipio de Temascaltepec, es un pequeño poblado que se encuentra a treinta kilómetros al sur de la capital del estado, (...) se encuentra en un pequeño valle alto, al pie del Nevado de Toluca, a 3000 metros sobre el nivel del mar. (Cazes 1967:15).

Sus límites se encuentran al norte con Santa María del Monte, municipio de Zinacantepec; al sur con La Comunidad; al este con Mesón Viejo; al suroeste, San Miguel Oxtotilpan, y al sureste con San Mateo Almomoloa, municipio de Temascaltepec; al noroeste con Corral de Piedra, municipio de Amanalco de Becerra.⁸ Se compone por siete colonias o barrios: Las manzanas, Santa Teresa, El panteón, Las mesas, Los Remedios o el polvorín, Los pinos y Buenos Aires.



Figura 1 Mapa de la comunidad de San Francisco Oxtotilpan.

Fuente: Elaborado por Noe Aguirre en 2016; citado por Rincón-Rubio & Vizcarra-Bordi, 2017:81

⁸ http://cedipiem.edomex.gob.mx/ubicacion_matlatzinca

2.2. Geografía física

Para la descripción del contexto de San Francisco Oxtotilpan, se hizo uso de información recabada por una subdisciplina de la Geografía que estudia los fenómenos naturales y las interacciones humanas con el medio ambiente.⁹

2.2.1 Orografía

Jarquín (2016), describe que en cuanto a la geomorfología, el Estado de México está localizado en las provincias denominadas Eje Neovolcánico y sierra Madre del Sur. El eje Neovolcánico es una cadena de volcanes que parecen estar alineados. Se inicia con la Sierra de Los Tuxtlas, en las inmediaciones del Golfo de México, donde destaca el Volcán San Martín. Continúa rumbo al poniente, donde se suceden el Pico de Orizaba, la Malinche, el conjunto Popocatepetl-Iztaccíhuatl, el Xinantécatl o Nevado de Toluca, el Tancítaro y el Parícutín. Termina casi en el Pacífico con los volcanes de Fuego y de Colima.

El pueblo matlatzinca se localiza al sur de las cumbres accidentales, en la comunidad de San Francisco Oxtotilpan, municipio de Temascaltepec.

2.2.2 Hidrografía

La Hidrología, (...) en el Estado de México, por su gran altitud, las aguas escurren en ríos no muy grandes que después desembocan en otros mayores. Por su parte las regiones hidrológicas se ubican en el centro y el oeste, la del Lerma-Chapala-Santiago, con una superficie de 548.54 km²; en el sur y el oeste, la del Río Balsas con 9761.85 km². Y en el norte y el extremo oriente del estado, la del alto Pánuco con 7933.83 km². Entre las cuencas hidrológicas que se ubican en la entidad se pueden citar las de los ríos Balsas, Atoyac y Balsas-Zirándaro; la denominada del

⁹ https://www.geografia.unam.mx/geoigg/investigacion/geo_fisi2.php

Río Grande de Amacuzac, y la del Río Cutzamala, que en el estado drena las aguas de los ríos Ixtapan, Temascaltepec y Tilostoc. Dentro de esta región hidrológica son pocos los embalses o almacenamientos; sin embargo, sobresalen la presa de Valle de Bravo y la presa de Villa Victoria.¹⁰

Los ríos, arroyos y manantiales que nacen y están dentro de la comunidad, son afluentes del río Cutzamala que desemboca en el río Balsas, los más importantes del municipio de Temascaltepec son el río Verde, río colorado y río Temascaltepec. (INEGI, 2001).¹¹

2.2.3 *Flora y fauna*

La flora en el contexto forestal de San Francisco Oxtotilpan está compuesto por pinos (Abies-Pinus, bosque de Pinus, bosque de Pinus-Quercus), oyamel y encinos (Rojas-Zenteno 2016:43), entre la vegetación de especies silvestres de uso medicinal y consumo alimentario se encuentran helechos, carrizo, chicalota, pericón, y algunas flores endémicas, quiebraplato, estevia, zarza y una diversidad de quelites como chivatitos, rábanos o nabos, malvas y hongos entre los que se encuentran gachupín o choobota, tomatillo, pariente, clavito, panza, trompeta, tejamanil, enchilado, patas de pájaro que son comestibles, y otros venenosos. (Trabajo de campo 2022 y 2023).

Dentro de la fauna de la región se encuentran ardilla, comadreja, conejo o liebre, tejón, zorrillo, tuza, armadillos, y en ocasiones se llega a escuchar algún coyote, entre las aves silvestres gavián, zopilote, lechuza, pájaro carpintero, zenzontle, colibrí, golondrina migrante, gorrión, jilguero, algunas variedades de víboras, entre los animales domésticos perros y gatos. (Trabajo de campo 2022 y 2023).

¹⁰https://books.google.com.mx/books?id=5mnSDAAAQBAJ&printsec=frontcover&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false

¹¹ <https://www.redalyc.org/journal/621/62146619003/html/>

2.2.4 Clima

El clima en Estado de México es templado, pero al aumentar la altitud la temperatura disminuye; por ello las serranías tienen clima semifrío y en las cumbres de los volcanes se presentan climas fríos y muy fríos como es el caso del (...) Xinantécatl o Nevado de Toluca. En el grupo de climas templados existen subgrupos desde el semicálido hasta el templado subhúmedo en los cuales se desarrollan praderas templada, pastizales, bosques de pino, de encino y mixtos. (Jarquín:2016)

El clima de San Francisco Oxtotilpan es frío (...) la temperatura media anual es de 13° C y el promedio mínimo en invierno de -15°. (Cazes 1967:15)

2.3. Antecedentes Históricos

De acuerdo con Cazes (1967), los antecedentes históricos y geográficos de San Francisco Oxtotilpan, permanecen vigentes, y según los datos recabados por Basalenque (1975), hace una descripción de las diferentes denominaciones a lo largo de la historia para nombrar a los matlatzincas.

San Francisco Oxtotilpan fue parte de la Hacienda de la Gavia, la cual, como lo señala Andrés Molina Enríquez, abarcaba a casi todo el Estado de México. (Cazes 1967:26)

En los códices Boturini y Aubin se asienta que, poco después de que salieran de Aztlán, los aztecas se encontraron con ocho tribus, una de las cuales era la de los matlatzincas y otra la de los malinalcas (...). García Payón señala que, (...), habría que concluir que los matlatzincas llegaron al Valle de Toluca después del año 1120. (...) Orozco y Berra da como fecha del establecimiento de los matlatzincas en Ocuila el año 648. Al ir penetrando en el valle, los matlatzincas fueron desplazando hacia las montañas a los otomíes. Establecidos en el Valle de Toluca, los matlatzincas desarrollaron una cultura avanzada, paralela a las altas culturas mesoamericanas (...) influida más tarde por los aztecas. (Cazes 1967: 27)

Algunos matlatzincas, según Basalenque, habían colaborado con los purépechas (...) por eso el señor tarasco Characu les permitió establecerse en medio del territorio que dominaba, de donde les vino el nombre de pirindas (printa significa actualmente en medio) y a la población del actual estado de Michoacán en que se asentaron, el de Charo. (Cazes 1967:28)

Basalenque da cinco nombres con que los matlatzincas eran conocidos en su época: "nipyynthatuhui: los de la tierra del mais", "nintambati que quiere

decir los del medio del valle”, “matlaltzingos, los que hasen redes..., después que poblaron en esta provincia los llamaron pirindas y charenses. Pirindas... porque el puesto que habitan es en la mitad del reino de mechoacán y la mitad en esta lenga se dice pirinta y se a corrupto el nombre y les llaman pirindas que cuiere desir los de en medio. Llamanse vltimamente charenses porque el rey que los llamo se llamaba Characo”. (Cazes 1967:30)

En su historia, Basalenque explica que los mexicanos llamaron matlatzincas a los habitantes de Toluca, porque estos les hacían sus redes (...) sugiere que estas redes eran para cargar maíz, lo que corresponde con lo que dice Sahagún, “(...) estos dichos Quaquatas, como en su tierra de ellos que es en el Valle que llaman Matlatzinco, hace grandísimo frío, suelen ser recios y para mucho trabajo, y como usaban de las hondas con que de lejos hacían mal con ellas, eran muy atrevidos, determinados y mal mirados así en la paz como en la guerra. Estos tolucas y por otro nombre matlatzincas...” (Cazes 1967:30)

De acuerdo en entrevista (15 de julio 2023), con el cronista municipal de Temascaltepec Mtro. Adhir Hipólito Álvarez, la historia del pueblo matlatzinca se encuentra sin sustento histórico plasmado en papel, ya que los archivos municipales y eclesiásticos fueron quemados en Temascaltepec y en San Francisco Oxtotilpan. Señala que en el municipio de Temascaltepec se identifica a cinco comunidades indígenas, San Francisco Oxtotilpan dónde se encuentra el asentamiento matlatzinca, San Miguel Oxtotilpan, San Mateo Almomoloa y Potrero de San José con asentamientos nahuas y San Lucas del pulque dónde actualmente no se habla ninguna lengua originaria, sin embargo, cuenta con una zona arqueológica dónde se sitúan algunas piezas arqueológicas como cabezas de serpiente, de jaguar y huellas de manos talladas en piedra. (Trabajo de campo 2022 y 2023).

El cronista menciona que anteriormente eran dos municipios, Temascaltepec y Tequesquipan, entre 1874-1889, queda abandonada la cabecera municipal y da origen a San Simón de Guerrero.

Durante la Colonia se denominaba a este territorio la Provincia de Indias y era dirigidos por los Gobernadores de la Provincia, cargo que actualmente corresponde al Jefe Supremo.

En la Independencia, se dice por medio de tradición oral que el cura Miguel Hidalgo, ofició misa en Temascaltepec y Real de Arriba, pues tenía familiares en Tejuvilco y Sultepec, que actualmente conservan el apellido Hidalgo.

Durante el Porfiriato se presentan grandes cambios para las poblaciones indígenas, puesto que su proyecto era desindianizar al país, argumentaban que el atraso se debía a que consumían maíz en la dieta alimentaria y se debía cambiar por la dieta europea, es decir, consumir pan de trigo en lugar de tortillas.

Durante la Revolución, en 1911 entran los zapatistas a estos territorios por lo que ahora es el estado de Guerrero, pasando por Tlatlaya, Tejupilco y San Simón de Guerrero.

Durante la entrevista se mencionó la importancia de la hacienda Nuestra Señora de la Candelaria conocida como La Gavia, dónde se cree que trabajaban los matlatzincas como peones para la producción de esta y se conservaron documentos de donde se obtiene la siguiente información.

La guerra zapatista en terrenos de La Gavia, entre mayo de 1911 y febrero de 1913 y la violencia en el Valle de Toluca fue en aumento, fue brutal y provocó una desbandada de zapatistas a los estados aledaños. En medio del enrarecido clima de octubre y noviembre de 1911, un comerciante de zacatón de La Gavia, Antonio Limón, unido a Alberto Sámano, se levantaron dentro de los terrenos de la hacienda, fueron secundados por indígenas, peones y gente acostumbrada al manejo de las armas, Zapata promulgó el Plan de Ayala, dirigido a derrocar a Madero, los grupos zapatistas ocuparon Tianguistenco, Temascaltepec, Jaquitzingo, San Francisco, San Simón y Sultepec, donde quemaron el archivo en la plaza pública, (...) Ya para enero de 1912, los zapatistas entraron a Zumpahuacán, en Tenancingo, fusilaron al jefe de armas, quemaron el archivo municipal y se dirigieron a Tepalcatepec para saquear la plaza. (Guzmán 2019: 509-510)

Posteriormente en los años 30 hasta la década de los años 70 se comenzó la construcción de la carretera actual, por lo que durante los años anteriores el pueblo matlatzinca se encontraba aislado de las principales urbes, por lo que el cronista considera este alejamiento como un factor determinante que permitió conservar usos y costumbres.

2.3. Demografía

De acuerdo con la información de INEGI 2020, la población de San Francisco Oxtotilpan, se encuentra conformado por un total de 695 casas siendo la población total de 1,506 habitantes. ¹²

Entidad federativa:	15 México
Municipio:	15086 Temascaltepec
Localidad:	150860029 San Francisco Oxtotilpan
Ubicación geográfica:	Longitud 99°54'06.329 W, Latitud 19°10'06.258 N, Altitud 2.624 metros sobre el nivel del mar
Es cabecera municipal:	No
Cabecera municipal:	150860001 Temascaltepec de González

Comedor comunitario	Servicios o agerites de salud	Telecomunicaciones	Actividad económica	Aspectos sociales	Viviendas y población total
Población total:					1.506
Total de viviendas:					695
Viviendas particulares habitadas:					445
Tamaño de localidad:					1 000 - 2 499 habitantes
Localidad con 40% y más de población hablante de lengua indígena:					Localidad con 40% y más de población hablante de lengua indígena

Fuente: INEGI 2020

Durante el trabajo de campo se recuperó información proporcionada por la enfermera Olivia Peña Álvarez, en el Centro de Salud, con respecto a los habitantes de San Francisco Oxtotilpan y la encuesta que se maneja en atención a la salud, por rango de edad y de acuerdo a la muestra trabajada entre 52 a 90 años corresponde al 3.125% de la población donde 202 pertenecen al sexo femenino y 182 al sexo masculino, siendo un total de 384 personas mayores de edad.

The image shows a screenshot of a data table with columns for 'Sexo' (Sex) and 'Rango de edad' (Age Range). The table contains numerical data for various categories, with a central column highlighted in red. The data appears to be organized by age groups and gender, with a total count of 384 for the 52-90 age range.

Fuente: Trabajo de campo 2022 (MCOMM)

¹² <https://www.inegi.org.mx/app/mapa/espacioydatos/default.aspx?ag=150860029>

2.5. Salud

San Francisco Oxtotilpan cuenta con un Centro de Salud perteneciente a la Coordinación de Temascaltepec, del Instituto de Salud del Estado de México, al frente se encuentra la Dra. Josefina Urrieta Palacios, las enfermeras Antonia Escobar Romero y Olivia Peña Álvarez.

2.6. Educación

La comunidad cuenta con edificios donde se imparte educación preescolar, educación especial bilingüe (actualmente cerrada por pandemia), jardín de niños federal bilingüe, dos primarias federalizadas, una telesecundaria y una preparatoria.

La escuela de educación preescolar lleva el nombre de José Clemente Orozco, educación primaria en dos escuelas: Emiliano Zapata y Francisco Villa, Telesecundaria de nombre 19 de abril, y educación media superior únicamente en el Centro de Educación Medio Superior a Distancia.¹³

2.7. Organización Social

La estructura social que se observa en San Francisco Oxtotilpan se mantiene desde que sus habitantes recuerdan, tanto familias nucleares como extensas, sin ser predominante ninguna de ellas, sin embargo, expresan que en las colonias más alejadas al centro del poblado viven familias con menos ingresos económicos.

Con relación a la organización social matlatzinca, Quezada (1996) habla de estratos sociales que según Basalenque “las familias más nobles fundaron Charo por los tres ríos que lo cercan las menores nobles en Santiago Undameo, para gozar de aquel río, las ínfima es los altos que llamamos agora de Jesús y Santa María”. Tomando en cuenta que las gentes que emigraron a Michoacán eran originarias de Toluca, podemos inferir en base a esta referencia que existían dentro de la sociedad matlatzinca estratos

¹³ Fuente: https://cedipiem.edomex.gob.mx/infraestructura_matlazinca

sociales claramente diferenciados. Por un lado, la nobleza (mayores y menores) y por otro lado los “ínfimos” que podemos comparar con los macehuales y mayeques mexica. La Relación de Temazcaltepec anota que los prisioneros de guerra eran tomados como esclavos. Esencialmente la organización fue similar a la azteca, contando quizá con rasgos particulares sobre todo en sus funciones con la sociedad. Suponemos que la organización de los calpullis fue semejante a la mexica, en la cual la descendencia era patrilineal, así mismo su importancia no era sólo familiar, sino religiosa, política y posiblemente militar. (Quezada 1996:51-52)

Actualmente en la organización social matlatzinca prevalece la familia extendida. Cazes (1967) dice que, “la organización del pueblo tiene también los rasgos fundamentales presentes en todas las poblaciones indígenas y en muchas de las simplemente rurales. Un delegado municipal, un tesorero, un secretario, un juez, un presidente del comité de padres encargado de la escuela, un presidente de la Junta de Mejoras Materiales y los funcionarios del comisariado ejidal local, integran el cuerpo de autoridades civiles. (Cazes 1967:23)

2.8. Organización Política

La organización política o autoridades dentro de la comunidad de San Francisco Oxtotilpan, está representada por la Delegada (Nana Silvia), actualmente se distingue en la comunidad como la primera mujer que ostenta el cargo, es reconocida y nombrada por la comunidad, junto con dos delegados además con la representación de la autoridad máxima de la asamblea y por el Jefe Supremo, recientemente en las elecciones del domingo 4 de junio de 2023 para gobernadora del Estado de México, la representatividad política durante la votación fue para el partido político de Morena, siendo el este lugar con mayoría de votos en todo el municipio.

Durante la época prehispánica la organización política era similar a la mexica, en la cual había: el jefe supremo Hueytlatoani que tenía el poder absoluto y sus dos subordinados: el Cihuacóatl supremo sacerdote y el Tlacatecuhtli jefe del ejército.

Dentro de la jerarquía política, después de los tres señores mayores tenemos el consejo, que era consultado para las grandes decisiones. (Quezada 1996:53)

Las autoridades comunales: se integran por un presidente (se encarga de encabezar la organización de los bienes comunales), un secretario (apoya en las actividades que organiza el presidente tales como la supervisión y orden dentro de los bienes comunales, como terrenos, la mina, la gasolinera y corta fuegos), un tesorero (administra y distribuye los recursos que se recaudan de los bienes comunales) y tres vocales (apoyan para las actividades que involucran a los comuneros). (Trabajo de campo 2022 y 2023).

Las autoridades ejidales: se integran por un presidente (se encarga de encabezar el cargo de organizar los bienes comunales), un secretario (apoya en las actividades que organiza el presidente tales como la supervisión y orden dentro de los bienes comunales, como los terrenos, la mina, la gasolinera y corta fuegos), un tesorero (administra y distribuye los recursos que se recaudan de los bienes comunales) y tres vocales (apoyan para las actividades que involucran a los ejidatarios). (Trabajo de campo 2022 y 2023).

La Delegación: está integrada por el primer delegado quien organiza las actividades relacionadas con el bienestar a favor del pueblo a través de faena, segundo delegado y tercer delegado apoyan en las mismas actividades, tienen el mismo grado de autoridad, y tres jefes de seguridad que son personas civiles de la comunidad que se encargan de mantener el orden público. (Trabajo de campo 2022 y 2023).

2.9. *Organización territorial*

Los matlatzincas como estrategia eligieron fundar sus poblaciones en aquellos sitios que desde el punto de vista topográfico les permitía defenderlos con mayor facilidad, como se puede observar en la zona arqueológica de Tenango del Valle.

En las zonas arqueológicas de asentamientos matlatzincas se han encontrado similitudes como una cabecera, donde residían las autoridades y algunas casas, para el resto de la población se encontraban en una distancia considerable que permitía a cada familia vivir junto a su milpa, lo que ahora se considera el traspatio.

Hay tres tipos de poblaciones: las ceremoniales como: Calixtlahuaca "... que en tiempos de la infidelidad se llamaba en lengua matlatzinca pintabatl y que era además la casa de los señores de este Valle de matalcingo..." otra ciudad de este tipo era Malinalco, ambas tenían a corta distancia barrios de población civil. En segundo lugar, lo que podríamos llamar ciudades políticas en las que residían las autoridades político-administrativas, tal es el caso de Toluca. Finalmente, el tercer tipo serían las poblaciones civiles, que podemos subdividir en cabeceras, que eran los pueblos que tenían un elevado número de habitantes y los sujetos: aldeas y rancherías que habitaban sólo algunas familias. (Quezada 1996:52)

2.10. Organización Religiosa

La organización religiosa en San Francisco Oxtotilpan se encuentra principalmente representada por la iglesia católica, con el sacerdote y enseguida por el sacristán (encargado de organizar el calendario de festividades de la comunidad), también la organización de mayordomía es relevante para la organización anual de la comunidad, la mayordomía se encuentra integrada por un fiscal, un fiscalito, seis mayordomos, y diputados denominados (bexoki en lengua que significa campañero). (Trabajo de campo 2022 y 2023).

Antes de la Conquista los matlatzincas tuvieron una religión personificada en esculturas de piedra y de madera, la Relación de Atlatlauca menciona que "... sus ritos y adoraciones eran ydolos de piedra y madera...", la Relación de Temazcaltepec dice "...adoraban a unos idolos hechos de piedra y palo, de hechura de hombres sentados en sus hicpales que son unos 'asientos bajos con sus espalderes'...". Para cada dios existió un templo y un ceremonial determinado; un documento en el Archivo General de la Nación refiriéndose a Calixtlahuaca anota que era "...la casa de los Ydolos..." (Quezada 1996:6)

Al respecto Cazes (1967) señala que, la administración religiosa está en manos de los diputados, de los fiscalitos y del fiscal o sacristán. La parte ceremonial la realizan, por turno, los mayordomos y permanentemente los danzantes y un rezandero. (Cazes 1967:23)

El templo católico de San Francisco Oxtotilpan, se localiza al centro del poblado, en el atrio se encuentra un árbol ahuehuete, considerado un símbolo sagrado por la comunidad debido a su antigüedad, en el interior del templo al fondo del edificio se observa el retablo y el nicho dedicado al santo patrono San Francisco de Asís, celebrando la fiesta patronal cada 04 de octubre. Algunos integrantes de la

comunidad pertenecen a otras organizaciones religiosas como Testigos de Jehová. (Trabajo de campo 2022 y 2023).

Calendario de festividades

Día	Mes	Fiesta
6	enero	Día de Reyes
2	febrero	Día de la Candelaria
Día que corresponda	marzo-abril	Miércoles de ceniza (bendición de las semillas)
19	marzo	Día de San José (encendido del fuego nuevo)
Día que corresponda	marzo-abril	Semana Santa
25	abril	Día de San Marcos
03	mayo	Día de la Santa cruz
15	mayo	Día de San Isidro Labrador
24	junio	Día de San Juan
28 – 29 para amanecer	junio	Día de San Pedro (durante la madrugada se hacen recorridos por diferentes parajes llevando antorchas de ocote y se grita ¡a San Pedro! ¡a San Juan!
6	agosto	Día de San Salvador (se prueban las cañas y elotes de temporal)
15	agosto	Día de la Asunción de la Virgen María
01	septiembre	Día de los Remedios
04	octubre	Fiesta Patronal a San Francisco de Asís
15	octubre	Día de Santa Teresa
28	octubre	Día de San Judas Tadeo
1 y 2	noviembre	Día de todos santos
29	noviembre	Día de San Andrés apóstol
08	diciembre	Día de la Purísima Concepción
12	diciembre	Día de la Virgen de Guadalupe
16	diciembre	Inicia novenario de preposadas
24	diciembre	Nacimiento del niño Dios
25	diciembre	Navidad
31	diciembre	Fin de Año
01	enero	Año Nuevo

Fuente: Elaboración propia Trabajo de Campo 2022 (MMCMM)

Dentro de las principales festividades que se celebran en San Francisco Oxtotilpan, es la denominada “las Vísperas” de la fiesta patronal y posteriormente la Fiesta Patronal, también se encuentra la conmemoración del Día de muertos, durante el trabajo de campo se presenciaron y participaron en las tres, durante las cuales se realizaron algunas entrevistas informales sobre el tema de estudio con personas

mayores de edad. La celebración de *Las vísperas* de la fiesta patronal de 2022 se llevó a cabo el día 1º. de octubre. Para 2023 se llevó a cabo el día 03 de octubre. Entre los preparativos de inicio, de la fiesta patronal se encuentra la recolección de flores endémicas de los bosques aledaños para cubrir los postes de entrada y salida que determinan el espacio liminal durante las festividades, se colocan globos y adornos de papel para los marcos, es decir, del lugar que se considerará sagrado durante este periodo.

Durante esta celebración participan los pueblos aledaños, mientras que los habitantes de San Francisco se ocupan en realizar los preparativos para la fiesta patronal que incluyen visitas a los poblados vecinos en el siguiente orden del santoral, 21 de septiembre San Mateo, 29 de septiembre San Miguel, 04 de octubre San Francisco, actualmente se suman a estas festividades las comunidades de Mesón Viejo el 16 de junio con la celebración dedicada al Sagrado Corazón de Jesús, Potrero de San José con la celebración el 19 de marzo, La Comunidad con la festividad dedicada a la Sagrada Familia el 24 de diciembre, acudiendo a San Francisco con los santos patronos de cada pueblo. (Trabajo de campo 2022 y 2023).

El día 1º. de octubre de 2022 llegaron a San Francisco cada una de las delegaciones de los diferentes poblados, con los nichos dónde traen a cada Santo Patrono, van con adornos de flores ensartadas en un hilo formando lazos denominados rosarios y que también les llaman “lazo de la amistad”, este acto permea y une las relaciones sociales entre las comunidades, también se coloca un pan en dicho rosario que simbólicamente representa la petición para mitigar o evitar el hambre para el siguiente año. Se van colocando en orden frente al atrio del templo dónde se lleva a cabo la bienvenida por parte del delegado y el jefe supremo de la comunidad. En 2023 se llevó a cabo el mismo ritual, sin embargo se apreciaron diferencia en los lazos de la amistad, en esta ocasión no tenían panes colgando. Los recibe el Jefe supremo de la comunidad matlatzinca, quien porta la indumentaria tradicional, el

bastón de mando y un sahumero con copal para recibir a cada una de las mayordomías. (Trabajo de campo 2022 y 2023).

Dentro del templo se designa un espacio para ocupar las bancas para los asistentes de cada comunidad, en esta ocasión se encuentran señaladas con los nombres de cada una dónde se van sentando las personas de cada lugar conforme van llegando.

Durante este tiempo festivo, se lanzan cohetes y se acompaña con música de viento, las personas de cada comunidad van organizadas por mayordomías, llevan flores gladiolas rojas o blancas que les identifican, algunos también portan chalecos distintivos, las mayordomías están integradas por el sacristán, un fiscal y un fiscalito, ocho personas entre campaneros y diputados (bexoki) o encargados de barrer y limpiar el templo y siete mayordomos, en las mayordomías pueden participar hombres solteros o matrimonios, mujeres solteras no pueden participar, el cargo dura un año desde enero hasta diciembre, en seguida se continúa en procesión rodeando el templo van pasando de uno en uno desde la entrada hasta llegar al atrio dónde se van ubicando, en seguida se lleva a cabo la misa donde el sacerdote menciona a cada comunidad y reconoce su participación.

Durante el transcurso de la mañana se presentan algunas danzas, como la danza de santiagueros, que se distinguen por llevar vestimentas de colores llamativos con una capa con imágenes de diferentes santos, los danzantes portan sombreros de palma y todos llevan un machete que utilizan durante la danza, al terminar de danzar se dirigen al interior del templo como agradecimiento.

Al término de la misa se ofrecen alimentos para todos los visitantes, se acostumbra que todos los asistentes lleven algún alimento para compartir, se colocan mesas en el atrio y se pide a los asistentes formarse y pasar a recibir los alimentos, algunos de los platillos son preparados mediante las formas tradicionales como los tamales de hongos *choobota* o *gachupines*, otros guisos con chilacayotes recién cosechados, chicharrón en salsa verde, mole rojo, mole verde, con arroz, frijoles y tortillas, también ofrecen agua de jamaica y algunos refrescos.

Entre los asistentes se pueden identificar que algunas personas de la comunidad matlatzinca usan la vestimenta tradicional que consiste para las mujeres, en blusa floreada de manga larga con olanes en cuello y pecho, falda o chincuete de lana tejida en telar de cintura sujeta con faja también de lana tejida en telar de cintura y para los varones pantalón y camisa de manta con gabán y morral de ixtle atravesado con faja roja también elaborada en telar.

La participación de los asistentes de las otras comunidades permite reafirmar el tejido social mediante la organización de las mayordomías y los cargos que asumen durante todo el año para mantener las relaciones comunitarias, a través de su participación tanto religiosa como social al momento de compartir los alimentos, al concluir la misa y una vez que todos ya han participado de los alimentos, se organizan nuevamente por mayordomías para regresar a su lugar de origen.

Durante esta festividad se preguntó a dos personas mayores sobre la tortilla de espiga de maíz, para conocer si era importante su elaboración y consumo durante esta fiesta en años atrás, la respuesta fue que no se hacían ni se hacen para esta fiesta, refieren que se hacían porque no alcanzaba el maíz, se hacían sólo para comer, sobre todo donde eran muchos hijos y no alcanzaba el maíz, era para completar y hacer rendir la masa, - *así rendía más y nos llenaba*-.

¿Conoce las tortillas de espiga de maíz y las hace actualmente?

Se usará indistintamente la palabra Nana o Tata, para referirse a señora o señor, es de uso común en lengua matlatzinca como señal de respeto a las personas mayores.

-Nana Alejandra: Ya no las hacemos, porque gracias a Diosito no ha habido hambre, hemos tenido buenas cosechas de maíz y no hay hambre, como contaron nuestros abuelos que en tiempo de la Revolución llegaron los soldados y se robaron el maíz que teníamos de la cosecha y lo que quedó lo quemaron, por eso se hicieron las primeras tortillas de espiga.



Nana Alejandra García, 87 años; Nana María Molina, 53 años

Fuente: Trabajo de campo 2022 (MCMM)

-Nana María: yo recuerdo que mi abuelita nos hacía las tortillas a cada año y nos gustaban mucho, ora ya no se acostumbran y se están olvidando aquí en San Pancho, nos daban de espiga para que alcanzara más y nos quitaba el hambre con frijolitos de comba (nombre de frijol criollo, originario del lugar), o unos quelites o solo sal con chile verde.

Al escuchar a las personas hablar sobre las tortillas de espiga de maíz se nota una añoranza por el pasado cuando era común comer las tortillas de espiga al menos una vez al año y recordar en su niñez los tiempos de escasez de alimentos, además de recordar a sus familias numerosas siendo varios hermanos, lo que permite discernir que se elaboraba para mitigar el hambre en las familias.

La Fiesta Patronal dedicada a San Francisco de Asís, da inicio con una misa de medianoche el día 3 de octubre, la mayordomía se encarga de organizar un baile y se presenta un grupo musical que toca en el patio a un costado del templo católico, las familias que asisten van integradas por abuelos, padres, hijos adolescentes y pequeños, llegan para ver al grupo musical y bailar, además de comprar en los puestos que venden papas fritas, pescados fritos, tacos, *hotcakes*, pan de fiesta, cervezas y otras bebidas embriagantes.

Dentro de la comunidad se integra un grupo de vigilancia, que son los encargados de brindar la seguridad durante el baile, son miembros de la comunidad y se organizan mediante guardias toda la noche para evitar cualquier disturbio y salvaguardar el orden e integridad de los asistentes, se distinguen con chalecos en colores neón en verde y naranja con cintas reflejantes y macanas elaboradas de madera que les permiten la identificación como grupo de protección.

Al término de la presentación musical del grupo o banda, comienza la quema del tradicional castillo de pirotecnia y los acostumbrados toritos, durante la quema las campanas del templo repican todo el tiempo, al preguntar sobre este asunto a las familias expresan que es la tradición el asistir para ver la quema del castillo y los toritos, para que los niños conozcan las tradiciones del pueblo.

Al día siguiente, el día 04 de octubre desde las 8:00 am. acuden diferentes organizaciones de danzantes que participan en la celebración al santo patrono, San Francisco de Asís, haciendo su presentación durante la mañana hasta antes de las 12:00 hrs. cuando se lleva a cabo la misa, se observaron algunas danzas como santiagueros, concheros y pastoras.

La decoración del templo se organiza a través de la mayordomía, se decora con arreglos florales y también la presentación de las mañanitas con mariachi en el interior del templo y a continuación se procede con el ritual de la misa continuando con la celebración a San Francisco de Asís.

La misa inicia las 12:00 hrs. el sacerdote reconoce a las comunidades participantes para la celebración de la fiesta patronal y da la bienvenida a cada una de las mayordomías reconociendo su asistencia y participación.

Al término de la misa se organiza una comida en el Auditorio y todos los asistentes se desplazan hacia el lugar para compartir los alimentos e integrarse permitiendo la cohesión social de las diferentes comunidades, a diferencia de los alimentos que se

ofrecen en la víspera que son diferentes guisos como mole, tamales y algunos propios del lugar como hongos (choobota o gachupines) en salsa roja de chile guajillo, para la fiesta patronal se elaboran carnitas de cerdo, para 2023 se contó con una tonelada de carne cruda, y se cocina desde las 7.00 am. los fiscales son los encargados de organizar la elaboración y reparto de esta comida, dónde el aforo corresponde a una asistencia entre 1000 a 2000 visitantes y residentes locales, en el auditorio se colocan mesas con manteles blancos, sillas, refrescos, pulque, cervezas, servilletas, las personas que van finalizando sus alimentos se van retirando del auditorio y pasan dos o tres rondas de personas hasta que ofrecen los alimentos a todos los asistentes.

El plato incluye carnitas de cerdo, arroz, frijoles, nopales con chiles en vinagre y tortillas.



Plato festivo. Fuente: Trabajo de campo 2022 (MCMM)

En la calle principal que conduce al templo católico se colocan los tradicionales juegos mecánicos y puestos de pan. Una vez que terminan de comer todos los visitantes se reúnen por mayordomías para regresar a sus comunidades.

Durante este tiempo de las fiestas al preguntar a las personas sobre el uso y consumo de las tortillas de espiga de maíz, dicen sí conocerlas, sin embargo, no

recuerdan que se hallan elaborado para la fiesta patronal como algo prioritario de la festividad, además de hacer mención que actualmente ya no acostumbran hacerlas porque no ha sido necesario, no ha habido hambre, por lo tanto, están en desuso de consumo y tampoco las elaboran periódicamente durante el temporal de floración de la planta del maíz. (Trabajo de campo 2022 y 2023).

Para la celebración de *El día de todos los santos o día de muertos*, en San Francisco Oxtotilpan se llevan a cabo previsiones en la comunidad, como elegir y cortar las palmas endémicas que se usaran para hacer los arcos que representan los rayos del sol y la luna y delimitan tiempo y espacio en la ofrenda dedicada a los difuntos.

Se comienza con los preparativos desde el 15 de octubre cuando repican las campanas para llamar a los fieles difuntos por la mañana y por la tarde, el día 31 de octubre se colocan las ofrendas en los altares de cada casa y se acude al panteón.

El día 1 de noviembre se lleva a cabo una misa en el panteón a las 6 pm y al termino la mayordomía se dirige a la iglesia para recibir indicaciones para recolectar la ofrenda en cada casa llevando para este fin un ayate, olla para el mole, recipiente para el pulque, posteriormente cada mayordomo va acompañado con su bexoki y jóvenes de la comunidad que recorren cada casa de su colonia para recolectar la ofrenda que las familias colocaron en su altar pudiendo ser comida como tamales, mole, arroz, carne y frutas. Al final regresan a la iglesia para entregar al fiscal lo recabado durante los recorridos de las siete colonias y se procede a compartir con las personas que han apoyado durante toda la noche a repicar las campanas. Entrevista E. Mendoza (Trabajo de campo 2022 y 2023).

Desde el día 31 de octubre las campanas del templo católico redoblan para llamar a los fieles difuntos, el día 1º. de noviembre desde las 7:30 a.m. comienzan a repicar las campanas durante todo el día y también se lanzan cohetes hasta que se termina de colocar el altar dentro del templo dedicado a los fieles difuntos.

Este mismo día las familias se reúnen para elaborar pan para las ofrendas que se colocaran en cada casa, lo que permite la convivencia y fortalecimiento de los lazos familiares participando desde los más pequeños hasta los abuelos, en la familia Mendoza se observó la participación de cuatro generaciones en esta actividad, a

diferencia de la elaboración de la tortilla de espiga de maíz, para este acontecimiento sí se observó la transmisión de conocimientos al momento en que Tata Chano enseñaba a su bisnieta a formar con la masa de harina de trigo, panes en forma de animales, a diferencia de sus hijas y nieto que ya conocen la forma de hacerlos.



Compartiendo saberes. Fuente: Trabajo de campo 2022 (MCMM)

Los panes en forma de animales y diferentes figuras se hacen tradicionalmente cada año, para colocarlos en las ofrendas de cada familia, en un estante improvisado con madera se van colocando lo que permite seguir fermentando hasta antes de colocar en el horno. El horno previamente es calentado con leña colocada directamente dentro del mismo, conforme se van horneando se van cuidando y dando vuelta para una cocción uniforme, una vez que ya están cocidos se colocan en una cesta con una servilleta de algodón para evitar se sude el pan.



Pan horneado. Fuente: Trabajo de campo 2022 (MCMM)

Mientras tanto se va armando la estructura para la colocación de la ofrenda en el interior de las casas, una vez que la estructura hecha de varas de madera queda firme se comienza a deshojar la palma y elegir las más rígidas y se van entrelazando y sujetando y se cosen con un hilo para sujetarse a las maderas, posteriormente se colocan rosarios de flores de cempasúchil que previamente han sido ensartadas con aguja e hilo.

El día 1º de noviembre, se colocan en una mesa diferentes platillos como arroz, mole, el pan que se hizo un día antes, plátanos, manzanas, naranjas, cañas, mandarinas, guayabas, ciruelas, en representación simbólica de la tierra, también se encienden veladoras por cada difunto y se colocan unos cirios para iluminar la llegada de los fieles difuntos, representando el fuego, un vaso de agua y un poco de sal. Sin embargo, la tortilla de espiga de maíz según los pobladores nunca ha sido considerada como indispensable o necesaria para ser colocada en las ofrendas para sus difuntos, es decir, no forma parte de la ofrenda tradicional matlatzinca.



Ofrenda matlatzinca. Fuente: Trabajo de campo 2022 (MCMM)

Para llegar al panteón hay que subir por el centro del poblado hacia la parte alta dónde se localiza, al llegar en la entrada se puede ver el nombre en matlatzinca.



Campo santo. Fuente: Trabajo de campo 2022 (MCMM)

Desde la entrada se puede observar que muchas tumbas ya han sido arregladas y enfloradas (se hace un surco y se siembran las flores dentro de la tierra) ya que desde las 7:00 am. se abre para que los pobladores acudan a visitar a sus difuntos, al igual que en la ofrenda se coloca una estructura de palos de madera para colocar y coser las palmas simbolizando los rayos del sol y la luna que simbólicamente representa el tiempo y el espacio entre la vida y la muerte.

Hay diferentes formas de colocar las palmas aunque tradicionalmente sólo serán como rayos, aunque algunas se colocan dobladas y lucen de manera diferente, cada familia llega con sus ramos de flores de cempasúchil y nube, enflorando cada tumba, algunas las protegen con plásticos tratando quizá de que dure un poco más.

Al terminar de armar las bases de madera, para colocar las palmas se colocan los rosarios hechos de flores de cempasúchil ensartadas en hilo con los cuales se forman arcos, simbolizando el tiempo y el espacio, mientras tanto en las tumbas se hace un surco en el centro dónde se siembran las flores directo en la tierra, con el mismo azadón se sube la tierra para sostener las flores, una vez que se termina de enflorar se riega un poco de agua para que la tierra guarde humedad y las flores se conserven frescas por más tiempo.

El panteón va quedando colorido y adornado con las palmas y flores como cempasúchil y nube, una vez que las familias han terminado de adornar las tumbas de sus difuntos se disponen a regresar a sus casas.



Panteón matlatzinca. Fuente: Trabajo de campo 2022 (MCMM)

Durante las entrevistas realizadas en el panteón sobre el uso y consumo de la tortilla de espiga de maíz, los entrevistados mencionaron que ni siquiera las conocen y menos las han comido, no saben porque se elaboraba, tampoco tienen idea de cuando se comía, algunos mencionaron que desde niños migraron y saben poco de sus tradiciones, las personas mayores dicen conocerlas y haberla comido anteriormente, también dicen que no forman parte de la ofrenda de día de muertos, sin embargo, recuerdan a las tortillas de espiga de maíz como una añoranza de sus antepasado que han fallecido, sobre todo que al estar en el panteón cuestionando sobre su elaboración y consumo le trae remembranzas de sus abuelas y madres que las hacía cuando eran pequeños, igualmente las asocian con tiempos de escasez y de hambre. (Trabajo de campo 2022)

2.11. Organización Económica

La producción en el campo mediante el sistema milpa contempla la siembra de maíz de temporal y de riego, junto con chilacayote o calabaza y frijol, además de sembradíos de avena, cebada, flor de cempasúchil, papas, maíz elotero, chícharo y flor de nube. También se lleva a cabo la piscicultura de trucha arcoíris por algunos pobladores, llevándola a cabo en represas que cruzan el río.

Dentro de las actividades comunales se encuentra la explotación en la mina de arena, la gasolinera, y se contaba con un aserradero que de momento (2022) no está en funciones.

Algunos de los productos que se siembran para vender al exterior son papas y chícharos, sin embargo, algunas personas no cuentan con el transporte para llevarlos a vender a la Central de abastos de Toluca y los compradores acuden al lugar por el producto pagando muy poco, lo que no es costoso para el productor.

2.12. Servicios e infraestructura

San Francisco Oxtotilpan cuenta con vialidades principales como la carretera federal hacia Tejupilco, y al interior de la comunidad ya se cuenta con red de agua entubada de origen de manantial, sin drenaje, si hacen fosas sépticas, luz, calles y carreteras y caminos empedrados, registro civil, centro de salud, templo católico, dos edificios para las delegaciones, un panteón comunitario, un auditorio, casa de cultura con biblioteca, biblioteca pública y centro de cómputo.

De acuerdo con información de INEGI 2020 la mayoría de las calles tienen pavimento y sólo cuenta con algunas banquetas, se cuenta con una plaza o jardín público que se encuentra a un costado del templo católico, no tiene parques ni juegos infantiles, existe un edificio para biblioteca, casa de cultura y salón de usos múltiples.

Entidad Federativa:	15 México
Municipio:	15088 Temascaltepec
Localidad:	150860029 San Francisco Oxtotilpan
Ubicación geográfica:	Longitud 99°54'06.329 W, Latitud 19°10'06.250 N, Altitud 2,624 metros sobre el nivel del mar
Es cabecera municipal:	No
Cabecera municipal:	150980001 Temascaltepec de González

Infraestructura y equipamiento	Abasto de alimentos	Comercio	Comedor comunitario	Servicios o agencias de salud	Telecomunicaciones	Acti
--------------------------------	---------------------	----------	---------------------	-------------------------------	--------------------	------

Condición de amanzamiento	
Condición de amanzamiento:	SI
Recolimiento en calles:	En la mayoría de las calles
Banquetas en las vialidades:	En pocas vialidades

Espacios culturales y recreativos	
Plaza o jardín público:	SI
Cancha deportiva:	SI
Parque con juegos infantiles:	No
Biblioteca:	SI
Casa de la cultura:	SI
Salón de usos múltiples:	SI

Fuente https://cedipiem.edomex.gob.mx/infraestructura_matlatzinca

2.13. Indumentaria

La vestimenta tradicional se usa únicamente durante las festividades, ya no es de uso diario. El vestido tradicional matlatzinca se integra por una blusa de tela floreada con olanes en cuello y hombros, chincuete (tejido que forma la falda que se usa sobre un fondo de tela blanca), elaborado con lana en telar de cintura y faja de lana para sujetar el chincuete, reboso y huaraches.

La vestimenta tradicional masculina se integra por una camisa y calzón largo de manta con faja de color rojo de lana en la cintura, sombrero y huaraches, opcionalmente se usa paliacate rojo anudado al cuello, gabán de lana y morral cruzado.



Vestimenta tradicional. Fuente: Trabajo de campo 2022 (MCM)

La forma de vestir actualmente es con ropa comercial de uso común como pantalón de mezclilla, playeras de algodón, camisa, sweater y chamarras, considerando la zona de clima frío, algunas de las mujeres combinan la blusa tradicional con pantalón de mezclilla, zapatos y tenis.

2.14. Lengua

Según información de INEGI 2020 el 40% de la población es hablante de lengua materna.

Lengua indígena	
Condición de habla de alguna lengua indígena en la localidad:	Sí
Nombre de la lengua indígena:	341
Uso de la lengua indígena	
Uso de la lengua indígena en la escuela:	Sí
Uso de la lengua indígena en la iglesia:	Sí
Uso de la lengua indígena en festividades:	Sí
Uso de la lengua indígena para comerciar:	Sí
Uso de la lengua indígena con familiares y vecinos:	Sí
Uso de la lengua indígena en el hogar:	Sí

Fuente: <https://www.inegi.org.mx/app/mapa/espacioydatos/default.aspx?ag=150860029>

Durante el trabajo de campo realizado durante 2022, y de acuerdo con información presentada por el profesor Ermelando Mendoza, la comunidad cuenta con un Acta de Validación con fecha 14 de noviembre de 1994, dónde reunidas 160 personas de la comunidad; además de las autoridades municipal, comunal, ejidal y civiles, así como el secretario ejidal, reunidos en el auditorio municipal, aprobaron por la asamblea las grafías que componen y reconocen en el Alfabeto Matlatzinca.

(Ver anexo 1)

Según García (2004) la lengua matlatzinca forma parte de la familia lingüística: otopame, que se halla dividida en dos grupos: las pameanas, que incluyen el pame del norte, pame del sur (extinto) y el chichimeco-jonáz, y las otomianas, de las que forma parte el otomí-mazahua y el matlatzinca-ocuilteco. En la época prehispánica, los hablantes de matlatzinca ocupaban una extensa área territorial que se extendía en la parte central del Valle de Matlatzinco (...), esta lengua también se hablaba en algunas regiones de Guerrero y Michoacán. En el Valle, el matlatzinca predominaba en gran medida sobre el otomí, el mazahua y el ocuilteco, pero actualmente sólo se habla en San Francisco Oxtotilpan.

Noemí Quezada (1996), menciona “el primer tratado que se hizo sobre el matlatzinca del Valle de Toluca data de 1551 y fue Sermones en Lengua Matlatzinca, de Fray Andrés de Castro, de la orden de San Francisco, -el primer español que aprendió, habló y predicó en dicha lengua.

2.15. Música y Danza

Con referencia a estos aspectos (Quezada 1996) dice que “como parte del complejo ritual encontramos los instrumentos musicales, que combinados con las danzas eran el complemento indispensable en fiestas y ceremonias religiosas. Los instrumentos musicales usados por los matlatzincas eran fundamentalmente los de percusión, tales como: teponaztle, hueyteponaztle y el atabal de barro recubierto de piel; el pito y la flauta como instrumento de aire; armonizando finalmente con sonajas y cascabeles. (Quezada 1996:64)

La danza de Negritos se lleva a la práctica como representación matlatzinca 2023, el señor Joel es el encargado de la danza y comenta que únicamente quedan tres piezas musicales, que se interpretan con violín, la vestimenta para danzar es de color

negro, usan una máscara de negritos, en las manos llevan unas maderas en forma de castañuelas gruesas acompañando a la música de violín, anteriormente se usaban conchas de tortuga para esta danza, se dice por tradición oral que la música y la danza son consideradas originarias matlatzincas.

CAPÍTULO 3
La tortilla de espiga de maíz

3. La tortilla de espiga de maíz

La tortilla de espiga de maíz se considera una tortilla originaria de la etnia matlatzinca, que surge según tradición oral de los pobladores desde la época de la Revolución, derivado de la hambruna ocasionada en el campo mexicano y las poblaciones rurales, actualmente es una práctica en desuso, casi en el olvido.

3.1. Sistema agrícola del maíz

La planta de maíz es la principal dentro del sistema agrícola tradicional mexicano, representado principalmente a través del sistema agrícola llamado milpa dentro de la agricultura desarrollada a lo largo de la historia en México.

3.1.1. *Ciclo agrícola*

El ciclo agrícola considera las diferentes etapas necesarias para mantener una milpa, se basa en las condiciones del temporal, desde la preparación de la tierra, la siembra y la cosecha, en San Francisco Oxtotilpan algunas de las milpas se encuentran en la montaña, en medio del bosque formados por árboles de pino y oyamel donde cada año se prepara la tierra para sembrar y obtener la cosecha de maíz y sus complementos.

Vizcarra (2020) dice que las milpas que tienen acceso al monte o la montaña favorecen la disponibilidad de alimentos, que por lo general son recolectados o cazados.

El ciclo agrícola del maíz se presenta en seis etapas que se sincronizan en dos grandes periodos de secas y de lluvias, además de la disponibilidad de alimentos provenientes de la milpa. (Vizcarra 2020:88)

- ❖ *Enero a marzo. Se **prepara la tierra** (escarda-volteo-segunda escarda y surcado)*
- ❖ *Abril y mayo. **Siembra** del maíz, las fechas varían conforme a la primera lluvia.*
- ❖ *Junio y julio. **Fertilización** con agroquímicos y abono orgánico (lama); a partir de esta etapa se considera el gran periodo de lluvias.*
- ❖ *Agosto y septiembre. Se intensifica el cuidado de la milpa con el **deshierbe** a mano (...) se dispone de elotes tiernos.*
- ❖ *Octubre y noviembre. La **cosecha** varía de acuerdo con la primera helada.*
- ❖ *Diciembre. Al fin **la tierra descansa**. (Vizcarra 2020:88)*

Cada una de las etapas que conforman el ciclo agrícola del maíz no sólo incluyen el proceso, sino también una serie de actividades que giran en torno a él, como la alimentación, en la cual se conjugan la variedad, disponibilidad y consumo de alimentos (...) en todas ellas intervienen las mujeres quienes tiene múltiples actividades en la milpa, en el monte y en el traspatio, pues son las encargadas de la obtención, preparación y conservación de los alimentos. (Vizcarra 2020:91)

De las entrevistas realizadas con relación al ciclo agrícola se obtuvieron los siguientes datos:

-Tata Martín, 52 años: actualmente funge como delegado, la entrevista se llevó a cabo en el comedor que se encuentra dentro de la delegación, con relación al ciclo agrícola expresa que: anteriormente nos guiábamos por la luna, para comenzar a barbechar cuando había luna llena, luego rastrear (quitar la hierba y matorral), se abre la tierra y cuando está suelta se mete abono o lama y luego las semillas y se tapa, la planta sale de 15 a 20 días y al mes se hace escarda o raya, un canalito en el lomo del surco para subir la tierra al tallo de la planta y se vuelve a abonar, se deja reposar por otros 15 días y se mete el arado, se deja hasta junio, julio o agosto y se vuelve a deshierbar, entonces se deja hasta pasar la temporada de lluvias hasta octubre o noviembre que ya se secó la planta y el maíz ya está maduro para ser cosechado, una vez que ya se cosechó se deja secar más y el zacate se corta y se deja el rastrojo para los animales, antes se dejaba reposar con el cambio de luna. Anteriormente se hacía un ritual el 19 de marzo a los cuatro rumbos para pedir buenas cosechas y se llevaba a cabo todos los lunes a las 12:00 horas dónde se tocaban las campanas todo el día, ahora ya se está perdiendo la tradición.

-Nana María de Jesús, 54 años: el ciclo agrícola comienza con preparar la tierra desde enero a febrero, con el barbecho y la escarda hasta dos veces para luego hacer los surcos y sembrar entre marzo y abril, aunque este año (2023), no llovió y se tardó la siembra hasta mayo, algunos sembraron y se quemó el maicito, tuvieron que resembrar, luego se va cuidando y se hacer la raya cuando ya creció la planta como 30 cm a 40 cm y se deshierba, ya después se deja madurar hasta los primeros elotes en septiembre con la fiesta de San Miguel, luego ya se cosecha hasta que está bien duro el maíz.

-Nana Crisanta, 59 años: cuando se llegó a su domicilio no se encontraba, eran las 11:00 am aproximadamente, su nuera fue a llamarla puesto que se encontraba cuidando a sus borregos en un lugar cercano a su casa, como comenzaba a llover esperé un rato, la entrevista se llevó a cabo en su patio bajo un árbol, dice que el ciclo agrícola se inicia al preparar la tierra con el barbecho y se lleva a cabo durante enero-febrero, luego se escarda en marzo-abril para sembrar, en mayo-junio se deshierba con arado, se sube la tierrita a la planta y se escarda de nuevo, de agosto-septiembre se cortan los primeros elotes tiernos, de noviembre-diciembre se cosecha y se deja descansar la tierra hasta cortar el zacate una vez que la planta del maíz ya está seca.

-Nana María Elena, 67 años: su domicilio queda entre lo más alto del bosque, en la colonia La Rinconada, su casa es de adobe y cuenta con dos espacios, uno que habita y otro donde está su cocina y un espacio que usa para bodega donde almacena la cosecha de papas hasta que las venden, su hijo actualmente funge como vocal ejecutivo en el CEDIPIEM, para llegar hay que ir por algunos senderos, se encuentra muy cerca del río, comenta que hace doce años hubo una gran tormenta y por vivir tan cerca del río hubo una gran inundación y se desbordó el río llevándose su casa con todos sus bienes, tardó un año para recibir apoyo de la presidencia municipal y reconstruir su casa, la entrevista se llevó a cabo fuera de su casa, sentados en una banca hecha con una tabla sobre bloques, y cerca del río, se escucha pasar el agua con bastante corriente, hace viento y los árboles hacen ruido muy fuerte, dice que -el ciclo agrícola siempre era igual hasta este año que cambio con las secas, no salió el maicito se hizo chino como colita de cerdo, y no hubo fiesta de la Santa Cruz el 3 de mayo, sólo los de riego tuvieron milpa, no se puso la cruz vestida en el centro de las milpas como cada año, ya nada es igual, todo cambia, todo el trabajo y gasto que se hizo se perdió, se tuvo que sembrar a finales de mayo y hay va-. Su expresión es de extrañeza por el cambio de fechas para sembrar por falta de lluvia, cuando habla cruza sus manos una y otra vez, dice que ya no se sabe si ahora llegue a buen término la cosecha y cuando se vaya a cosechar ya que se atrasó la siembra, su afectación es notoria en cuanto a la fiesta del tres de mayo.

-Nana María del Carmen, 68 años: su casa queda en una parte alta de la montaña, se llega por un sendero angosto, los perros no permitían llegar a la casa, sino hasta que les llamaron, estaba un poco renuente para contestar, ella preguntó que para qué, de dónde iba y que ganaba con decirme las cosas, una vez contestadas sus inquietudes accedió, dice que: antes se comenzaba desde febrero a preparar la tierra, ahora se comienza a barbechar en marzo y abril, luego se escarda para poder sembrar en abril con las lluvias, en agosto a septiembre se cortan los primeros elotes y ya en

noviembre y diciembre se cosecha, luego se corta el zacate para los animales, pero este año ni se sabe, ojalá y si se dé bien el maicito, como ni fiesta hubo quien sabe.

-Nana Raquel, 68 años y Tata Alberto, 70 años: el acceso a su casa fue más sencillo, viven justo sobre el centro del poblado, su casa es de blocs y cemento, al frente tiene locales que renta para venta de ropa y tienda de abarrotes, primero permitieron el acceso solamente al pasillo de entrada a la casa, dónde hay plantas ornamentales que tienen a la venta, facilitaron sillas para “platicar”, comentan que el ciclo agrícola se inicia desde enero y febrero y se comienza con preparar la tierra, se voltea ya sea a mano con yunta o con tractor, todo depende de cuanto terreno se vaya a trabajar, de febrero a marzo se siembra, acá dónde hay ciénaga, después si tiene mucha hierba se hace la raya para remover, quitar y enterrar a un lado en el surco, luego se escarda de nuevo y se sube la tierra a la planta, para este año 2023, falló la siembra por la sequedad, se acostumbra sembrar de temporal del 15 al 30 de marzo, yo -tata Alberto- siembro siempre el 28 de abril, antes no se podía tocar la semilla para sembrar, se considera sagrada ya que está bendecida, este año se tuvo que resembrar, se perdió por falta de agua, no llovió. Luego se deja la milpa para que crezca y madure, los primeros elotes se cortan entre agosto y septiembre, se deja secar y se cosecha entre noviembre y diciembre, luego se corta el zacate y se deja descansar a la territa que nos da de comer, una vez que se terminó la entrevista, accedieron a pasar a la cocina, dónde estaban haciendo tortillas, el olor a madera quemada y tortillas recién hechas era muy particular, prepararon una ensalada de nopales tiernos en crudo con jitomate, cebolla y limón y compartieron sus alimentos, también tenían pulque tierno y agua.

-Nana Virginia, 69 años: para llegar a su domicilio está sobre la carretera aunque lejos del centro del pueblo, la casa es de adobe para ingresar se baja por una escalera estrecha ya que la carretera está justo a un costado del techo de la casa, la entrevista se llevó a cabo en la cocina dónde su fogón sigue siendo de la manera tradicional, sobre tres piedras y se encuentra en el centro de la cocina, no tiene salida de humo, sobre el ciclo agrícola menciona que: se comienza a trabajar la tierra con el barbecho y escarda desde enero y febrero, se siembra con la luna nueva en marzo y abril (de acuerdo a la luna), se inicia con una ceremonia el 19 de marzo en el atrio de la iglesia, cuando chillan las golondrinas se sabe que ya va a llover y se prepara la siembra, este año se hizo la petición de lluvia el 26 de junio en el volcán, es un ritual que únicamente participan hombres, fueron los delegados y algunos vecinos, van en procesión caminando hasta las lagunas del Xinantécatl, la ceremonia la dirigió el segundo fiscalito, el primero no fue, el 25 de abril se hace una ceremonia al interior del templo católico, dónde se llama con la campana, se colocan cuatro ceras en el interior para pedir un buen año para la siembra y la cosecha.

-Nana Yolanda/Fernanda, 81 años: llegó de visita a casa de Nana Raquel ofreciendo postres, rebanadas de pan de elote y pastel imposible, y accedió a la entrevista, dice que trabajó en Los Encinos, por Lerma más de treinta años, dónde aprendió a cocinar y hacer los postres que ahora vende, con relación al ciclo agrícola dice que: antes era en enero y febrero que se empezaba el trabajo de la milpa, ahora ya cambió mucho, se sembraba entre

marzo y abril, en mayo se hace la raya y la corriente para colocar la cruz en el centro de la milpa el día 3 de mayo, pero este año no hubo milpa, ni fiesta, los primeros elotes se cortan entre agosto y septiembre, la cosecha se lleva a cabo a fin de octubre y noviembre.

-Nana Ángela, 82 años: para visitarla se tiene como referencia a la Oficial del Registro Civil, quien es su sobrina, la entrevista se llevó a cabo en el patio de su casa que se encuentra a un costado del templo católico, dice que: el ciclo agrícola antes se empezaba en enero y febrero, mientras que en la Ciénega el 11 de marzo se juntan plantas para comer, la planta de maíz ya llega a medir 5 cm. aproximadamente, ahora ya se siembra hasta fines de mayo, ya cambio todo, si la tierra está seca no se puede sembrar, este año subieron a hacer la petición de lluvia al volcán el 26 de junio, sólo suben los hombres, mi papá me contaba que durante el ritual de petición de lluvia se asomaban en la laguna y se le preguntaban al rezandero que viste (contestaba que una mazorca, como signo de buenas cosechas, otro decía: yo vi en una roca que estaba una lagartija y le decían: hay muchacho tú no vas a querer trabajar, sólo vas a estar en el sol), es un tanto desconfiada, vive sola es viuda, tiene una vaca que se alcanza a ver desde el patio, varios perros y gatos que dice son su compañía, su casa es de adobe en una parte y otra de ladrillos y cemento, sin embargo, cuenta con calentador solar dice que su temazcal lo tiraron para hacer una fiesta, dice que ojalá no sea una única visita, que por favor regrese con la información obtenida.

-Nana Rosa, 88 años: la entrevista se llevó a cabo afuera de la tienda que se encuentra sobre la carreta federal, dice que vive hasta el otro lado y queda lejos, su hijo es regidor en el municipio de Temascaltepec, con relación al ciclo agrícola dice que: todo depende del temporal, cuando empieza a llover se prepara la tierra para sembrar y se cuida hasta la cosecha.

-Nana Francisca, 90 años: su domicilio es de fácil acceso, está sobre la carretera, su casa es de bloc y cemento, tiene locales al frente donde está una farmacia, dice que: el ciclo agrícola se inicia con la primera barbechada en febrero y la segunda semana de marzo antes se sembraba en marzo, pero ahora hasta abril o este año (2023) en mayo por las secas, luego se hace la raya para subirle la tierrita al maíz, luego en la corriente se abona, se trabaja con la yunta, se deja hasta madurar y la cosecha es a finales de noviembre y diciembre y se deja descansar a la tierrita.

3.1.2. La milpa

Milpa es una palabra de origen náhuatl; se deriva de *milli*, “heredad, y *pan*, “en, sobre”, y es el nombre que se da a un terreno dedicado al cultivo del maíz y otras semillas. (Mapes 2001:151 en Morales 2001).

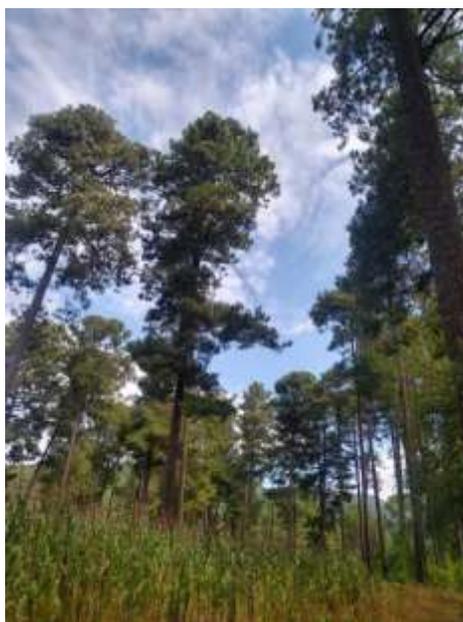
La milpa data de tiempos prehispánicos y mantiene su vigencia hasta nuestros días (...) es el principal sostén de la economía campesina. La asociación maíz-frijol-calabaza se encuentra en las milpas de casi todas las zonas ecológicas. La milpa propicia la obtención de productos a lo largo de casi todo el año, sean o no cultivados, en los términos que más convienen a la familia campesina. El objetivo de este sistema es asegurar la alimentación familiar. De ahí que la lógica de producción sea de supervivencia y autosuficiencia alimentaria. (Mapes 2001:152).

Alba González Jácome (2011), explica que en México subsisten sistemas agrícolas como la milpa, que consisten en la siembra de maíz con otras especies, y que son aprovechadas en el ciclo agrícola para usos tan diversos como el alimenticio y el ritual, aspecto que refleja el carácter complejo de este sistema.

El sistema milpa está integrado por diversas plantas que se consideran básicas para la subsistencia de los pueblos originarios mesoamericanos, con la triada de maíz, calabaza y frijol, la milpa es considerada un sistema ya que de ella depende no solamente la alimentación humana sino también para los animales domésticos.

La milpa es característica de la agricultura tradicional en México. Combina diversas especies vegetales, que incrementa la resiliencia del agroecosistema y la diversidad alimentaria de los productores (Aguilar, Illsley y Marielle, 2003), en la milpa se combinan cultivos como maíz, frijoles, calabaza, chile que involucran múltiples actividades (Arias, Chávez, Cob, Burgos y Canul 2000). La milpa representa tradición y cosmovisión propia a cada cultura, el valor de la milpa se encuentra en la agrobiodiversidad y los productos destinados al autoconsumo (Salazar-Barrientos, 2016). La milpa se propone como un sistema productivo que proporciona alimento a las comunidades como parte de la cultura e identidad de los pueblos originarios y

como elemento estratégico para la seguridad alimentaria (Vázquez-González 2018 en Leyva-Trinidad 2020:281).



Milpa en Las mesas. Fuente: Trabajo de campo 2022 (MCMM)

3.1.3. *El maíz*

En México según información de INEGI 2019, se cultiva maíz grano blanco en una extensión de 6,672,098.2 hectáreas y de maíz grano amarillo 1,534,965.5 hectáreas siendo la producción respectiva a maíz grano blanco de 25,811,328.1 toneladas y de maíz grano amarillo 5,400,839.4.¹⁴

El maíz es una planta que tiene un ciclo de vida anual y que requiere del cuidado del ser humano para sobrevivir y dispersar sus semillas con el fin de propagarse. Es la planta más eficiente para capturar la energía del sol y convertirla en alimento; tiene gran capacidad para adaptarse a condiciones extremas y diversas de humedad, iluminación, altitud y temperatura. (Kato 2001:37 en Morales 2001).

De acuerdo con García (2001), algunos investigadores estiman que para México el maíz apareció en estado silvestre desde hace unos 12 mil años y que el nacimiento

¹⁴ <https://www.inegi.org.mx/temas/agricultura/> Consulta: 22/05/2023

de la agricultura comenzó en México y en América hace 8 mil años una vez que el maíz fue domesticado.

Para algunos pueblos de México existen relatos dónde se habla de la creación del hombre hecho con masa de maíz, por ejemplo, el descrito en el Popol-Vuh considerado el libro sagrado de los pueblos mayas.

Entre los nahuas los primeros seres humanos, *los pashil*, fueron hechos de maíz y fue el primer alimento de los seres humanos. Uno de los dioses nahuas del maíz, centeolt, fue hijo de tlazolteotl (tlazole llamaban los indígenas a la espiga o punta de la caña de maíz), deidad de origen huasteco, que había nacido en la antigua Tamoanchán o Xochitliaca”. (García 2001:168)

En el “Códice Chimalpopoca”, se encuentra la leyenda del descubrimiento del maíz y se puede leer en los siguientes términos:

Al ser creados los dioses, se preguntaron: ¿Qué comerán los dioses? Ya todos buscan alimento. Luego fue la hormiga a coger maíz desgranado dentro del tonacatepetl (Cerro de las mieses). Encontró Quetzalcóatl a la hormiga y le dijo: dime dónde fuiste a cogerlo. Muchas veces le preguntó, pero la hormiga no quiso decirlo. Luego le dice que allá (señalando el lugar), y la acompañó. Quetzalcóatl se volvió hormiga negra; la acompañó y entraron, y lo acarrearón ambos; esto es, Quetzalcoatl acompañó a la hormiga hasta el depósito; arregló el maíz y luego lo llevó a Temoanchán. (García 2001:169)

Entre los antiguos mexicanos se reconoce a varios dioses de acuerdo a las etapas de crecimiento del maíz como son: Centeoticihuatl, la diosa del maíz maduro; a Xilonen, como la diosa del maíz tierno; Xipe-Totec, el dios de la siembra del maíz; Chicomecoatl, (siete serpientes o siete mazorcas), la diosa de los mantenimientos, la más importantes de todas las deidades de la vegetación. (García 2001:169)

Para García (2001), el maíz mexicano a través de la historia se ha llegado a posicionar como una de las tres gramíneas alimenticias básicas del mundo, para la civilización europea el trigo, es el grano básico, para la asiática, el arroz, y para la americana, el maíz. El cultivo del maíz corresponde a una antigüedad de 5600 años, fecha en que aparece ya el maíz de mazorca, después de milenios de cultivo e hibridación.

La planta actual del maíz es anual. De raíz fibrosa, tallo cilíndrico macizo y nudoso; hoja en número de ocho a diez de un metro de largo. Es planta envainadora y a diferencia de otras, no tiene una sino dos flores diferentes en un mismo tallo: las flores masculinas, que aparecen antes que las femeninas, que forman la inflorescencia del racimo en espiga. Las flores constan de glumo y glumela opuesta; tienen estambres de filamentos largos y de anteras insertadas en el dorso (anteras versátiles). Los estambres de las flores externas, que maduran al último, tienen el filamento corto. La antera madura consta de dos cavidades cilíndricas que representan una abertura oblicua, por la que dejan escapar el polen. Este es abundantísimo, pues cada antera produce dos mil granos aproximadamente. La flor macho es la borla, del cogollo, y es la que esparce el polen. La flor hembra es el brote que está más abajo, en la caña, con el penacho sedoso de la mazorca. Las flores femeninas se producen en racimos de tres o cuatro espigas, y sólo madura la terminal. Sus florecitas se encuentran en pares, a lo largo del eje de la espiga, que es gruesa, y tiene seis envolturas que protegen al ovario, que está a lo largo del estilo. El polen de la borla cae en el penacho pegajoso, fertilizando a la flor hembra, que se desarrolla en la mazorca madura. Cada grano de maíz es producido por un germen microscópico de polen; cada borla produce más de veinte mil veces el polen necesario para fertilizar el brote de su propio tallo, y tal polen vuela al acaso cuando no se le controla, el control es indispensable en el actual método de hibridación del maíz cultivado. (García 2001:173-175)

El maíz es el grano básico que sustenta la alimentación y subsistencia del pueblo mexicano, además de la connotación como planta sagrada tanto por el suministro del alimento como la manera simbólica en torno a los rituales que se llevan a cabo para mantener su magia y su íntima relación entre lo sagrado y lo profano, entre los dioses y el hombre, es decir, no pueden existir por separado.

El Senado de la República aprobó un dictamen para declarar el 29 de septiembre de cada año, como el Día Nacional del Maíz. En este día se busca incentivar la conciencia y reforzar con el mérito de su utilización en diferentes estadios prácticos y espirituales de la vida humana. (Rosado 2021:9)

Se puede hacer referencia que según el calendario religioso católico se dedica el 29 de septiembre a San Miguel arcángel que se relaciona con Tláloc la deidad mexicana del agua, la lluvia y la abundancia de las cosechas, durante el 28 de septiembre se lleva a cabo en Malinalco, Estado de México, un ritual donde se hacen y colocan cruces con flores de pericón que se atan en cada esquina de las milpas, en la

ventanas y puertas de las casas, ya que se dice que en este día el diablo anda suelto, en el caso de las milpas es para la protección en espera de una buena cosecha, ya que este día se lleva a cabo la primera elotada, es decir, el corte de maíz tierno, que se comparte como símbolo de abundancia, este día marca el inicio de la preparación de los terrenos para la cosecha. Este ritual no se lleva a cabo en la comunidad matlatzinca.



Milpa matlatzinca. Fuente: Trabajo de campo 2022 (MCMM)

3.1.3.1. La espiga de maíz

El maíz es de inflorescencia monoica con inflorescencia masculina y femenina separada dentro de la misma planta. En cuanto a la inflorescencia masculina presenta una panícula (vulgarmente denominadas espigón o penacho), de coloración amarilla que posee una cantidad muy elevada de polen en el orden de 20 a 25 millones de granos de polen. En cada florecilla que compone la panícula se presentan tres estambres dónde se desarrolla el polen. En cambio, la inflorescencia femenina marca un menor contenido en granos de polen. Alrededor de 800 a 1000 granos y se forman en unas estructuras vegetativas denominadas espádices que se disponen de forma lateral.¹⁵

¹⁵ <https://conahcyt.mx/cibiogem/maiz> Consulta: 22/05/2023

Las espigas del maíz, generalmente desperdiciadas después de que son cortadas de las plantas que producen el maíz híbrido, constituyen un excelente alimento para las aves de corral y forraje para el ganado. Cortadas poco antes de que el polen principie a caer, contienen aproximadamente 12 veces la cantidad de vitamina A, 8 veces la cantidad de vitamina B2, el doble de vitamina B1 y 3 veces la cantidad de niacina y 3 veces la dotación de ácido pantoténico que contienen los granos de maíz. Además, la proporción de proteína también dobla a la del maíz. (García 2001:178-179)

Es decir que el aporte alimenticio de las tortillas de espiga de maíz es superior a las tortillas comunes elaboradas solamente con maíz nixtamalizado de la dieta diaria matlatzinca de acuerdo con lo descrito por García (2001).

Los granos de la espiga del maíz se encuentran cubiertos de una hoja delgada que cubre al grano, se desprenden de la vaina jalando de arriba hacia abajo, para la preparación de la tortilla de espiga de maíz.



Espiga de maíz. Fuente: Trabajo de campo 2022 (MCM)

Durante las entrevistas realizadas algunos de los comentarios sobre otros usos que se le da a la espiga de maíz es como alimento para animales una vez que ya se cosechó el maíz y queda solamente la planta seca, entonces se corta y se usa durante el año como forraje, lo que permite ahorrar en alimento para los animales, los comentarios fueron los siguientes: (Trabajo de campo 2022)

-Tata Martín, 52 años: otro uso de la espiga de maíz se da hasta que se corta y se seca ya como zacate sirve para alimentar a los animales.

-Nana María de Jesús, 54 años: otro uso que se le da a la espiga de maíz es como alimento para los animales.

-Nana Crisanta, 59 años: también la espiga sirve cuando está seca como alimento para los animales.

-Nana María Elena, 67 años: la espiga sirve ya seca para forraje.

-Nana María del Carmen, 68 años: la espiga también sirve para los animales en zacate.

-Nana Raquel, 68 años, Tata Alberto, 70 años: el zacate es cuando la mata del maíz ya está seca después de la cosecha y sirve para alimento de los animales.

-Nana Virginia, 69 años: la espiga seca se usa como zacate para los animales.

-Nana Yolanda/Fernanda, 81 años: la espiga se usa también para los animales cuando está en zacate y para prender fogatas cuando hace frío.

-Nana Ángela, 82 años: La espiga seca con toda la planta sirve para alimentar a los animales.

-Nana Rosa, 88 años: la espiga también sirve para alimento de los animales.

-Nana Francisca, 90 años: la espiga seca sirve para dar de comer a los animales ya en zacate.

3.1.3.2. La tortilla de maíz

La tortilla aporta el 38.8% de las proteínas, 45.2% de las calorías y 49.1% del calcio de la dieta diaria de la población mexicana, en las zonas rurales casi el 70% de calorías y el 50% de proteínas diarias. (Espejel 2012:46)

La tortilla está vinculada directamente con la milpa, la siembra de maíz y su consumo en todas las comunidades y sustratos económicos como eje de identidad para el pueblo mexicano.

El consumo per capita de los mexicanos es de nueve tortillas por día, generando una estimación de 20 millones 895 kilos de tortilla por día, de acuerdo con cifras del Consejo Nacional de la Tortilla.¹⁶

La elaboración de tortilla, desde una perspectiva antropológica (...) es un rasgo característico de la identidad culinaria del centro de México. Para los productores de tortilla, el saber hacer constituye una herencia identitaria. (Rodríguez, 2016:156)

Para la población mexicana el cuidado de la milpa, la siembra de maíz y su consumo es una de las actividades que permanece a través del tiempo, generando cohesión en el tejido social de las comunidades tanto campesinas como indígenas, teniendo en la tortilla¹⁷ de maíz la base de la alimentación. “Comer tortilla o tacos representa un espacio de convivencia donde convergen relaciones sociales, desde el cultivo de los alimentos, su transformación y consumo” (Vizcarra, 2002).

La tortilla acompaña, envuelve, revuelve y prensa a otros alimentos, se trata de la única cuchara que se puede comer después de usarla. (Novelo y García 187:7 en Rodríguez, 2016:157). La tortilla es importante en México y en el mundo y, junto con otros derivados alimenticios del maíz, cobra cada vez más relevancia internacional, sobre todo en Estados Unidos. (Lind y Barham 2004 en Rodríguez, 2016:157)

Desde la época prehispánica la tortilla ha sido reconocida por sus diferentes y variadas formas, por su color, su grosor, su textura y su sabor, según se encuentra documentado por los cronistas del siglo XVI.

El nombre genérico para tortilla en náhuatl es tlaxcalli. (...) Los tipos de tortilla actuales son semejantes a los de antaño: se distinguen por su color, grosor y tamaño y por su forma –redonda, alargada o triangular–, por su color –blancas, amarillas, azules o pardas– y por la técnica de cocimiento –al sol, sobre cenizas calientes, en horno o en comal–. Cabe destacar que las tortillas blancas se siguen prefiriendo para las celebraciones; las

¹⁶ <https://enfoquenoticias.com.mx/bajo-el-consumo-de-tortilla-por-precios-altos/>

¹⁷ La tortilla es un disco aplanado de masa de maíz nixtamalizado, cuya dimensión varía entre 12 y 18 centímetros de diámetro y de uno a dos milímetros de espesor. Se cuece sobre un comal, que es una superficie caliente (260-280 °C) generalmente metálica, la palabra nixtamalización se deriva del náhuatl (*nixtli*), que significa “cenizas” o “cal”, y *tamalli*, que quiere decir “masa de maíz”, por lo que este tratamiento alcalino consiste en cocer el maíz en agua con cal. No se sabe con certeza cuando los antiguos mexicanos comenzaron a darle un tratamiento alcalino al maíz. Al principio se usó la ceniza volcánica como fuente de cal para la nixtamalización, hoy los artesanos e industriales continúan utilizando cal industrializada. Cruz y Verdalet (2007).

amarillas, por su consistencia y correa, son mejores para cucharear caldos y hacer tacos; las azules, que algunos prefieren por su sabor, tienen propiedades antioxidantes y nutracéuticas debido a los maíces pigmentados de que están hechas. Hay tortillas de otros colores que se preparan con fines ceremoniales. (Morales 2001:97-98)

Con la descripción hecha por el fraile franciscano Bernardino de Sahagún en su obra *La Historia General de las cosas de la Nueva España*, y el *Códice Florentino*, (...) que, a lo largo de 2,446 páginas divididas en doce volúmenes, el código presenta la historia, costumbres, conocimientos y cosmovisiones consultadas con ancianos de comunidades nahuas, terminando esta obra en 1577¹⁸, es como se ha logrado conocer hasta nuestros días las diferentes formas, colores y texturas de las tortillas.

A través de las descripciones de los cronistas se encuentra que Fray Bernardino de Sahagún dice que (...) tenían diversos tipos de tortillas: blancas y calientes, grandes blancas y delgadas, anchas, muy blandas, quauhtlaqualli (muy blancas y gruesas), grandes y ásperas, blancas, pardillas (tlaxcalpacholli), hojaldradas y las hechas con elote, tortillas hechas con mazorquitas muy pequeñas y muy tiernas, los tlaxcalmimilli (largos, rojizos y blancos), (...) tortillas que tiene adentro ají molido o carne, las que se untan con ají, las que estaban “hechas pella entre las manos”, las que estaban untadas con chilmolli, las tortillas de huevos, las de masa mezcladas con miel “que son como guantes”, tortillas cocidas debajo del rescoldo y otras muchas maneras de tortillas. (Sahagún 1956, vol. 2 libro 13 en González 2001).

De acuerdo con los estudios realizados por Jiapsy Arias (2021), en su obra *El deleite de los tlatoque*, y su interpretación hacia una propuesta de traducción de lo escrito por Fray Bernardino de Sahagún en la *Historia General de las cosas de Nueva España* donde dice: “*Comían también unas ciertas maneras de tamales hechos de los penachos del maíz, revueltos con unas semillas de bledos, y con meollos de cerezas molidos*”, en el *Códice Florentino* dice: *mijaoatamalli tlaixnamjtilliu oauhtliu ioan capoli*, y su Interpretación cita: *tamal de espiga* junto con amaranto y capulín, por lo que se deduce en esta interpretación que desde la época prehispánica se encuentran los antecedentes del uso y consumo de la espiga de maíz con la que elaboraban tamales, considerando que este uso se contemplaba en la cosmovisión

¹⁸ <https://www.doaks.org/resources/online-exhibits/epidemics/las-epidemias-en-espanol/manuscritos-derruidos/codice-florentino> Consulta: 06/07/2023

de los pueblos originarios, de lo cual se interpreta que una vez que el pueblo matlatzinca pasaba por una época de desabasto y hambre debido al movimiento Revolucionario en México, situación que relatan los pobladores a través de tradición oral, recurrieron al insumo que tenían al momento, a saber la espiga de maíz, por lo que hicieron tortillas con el poco maíz que tenían a su alcance agregándole harina de trigo o granos de trigo entero que se combinan al momento de moler en el metate y mezclar, quedando una masa maleable para elaborar las tortillas ya que de esta forma se aumentan el rendimiento con los granos de la espiga y ayuda para mitigar el hambre.

Para hacer una tortilla de manera tradicional se hace a mano, es decir, una bola de masa se palmea entre las manos hasta formar un círculo, y depende de la habilidad de la persona para poder hacerla lo más delgada y grande posible para posteriormente colocarla sobre el comal caliente y preparado para su cocción, generalmente se pasa un poco de cal con agua con una escobilla sobre el comal para poder voltear la tortilla y evitar se quede pegada y se rompa.

La tortilla (...) se produce con máquinas tortilladoras de bisagra, originalmente de madera y ahora de metal, en algunas regiones de México se puede usar hoja de plátano o un pedazo de plástico para prensarla y poder despegarla. (...) En los centros urbanos la tortilla se compra en tortillerías. (Morales 2001:99)

El proceso de nixtamalización al que se somete el maíz para hacer la masa es muy detallado, la cantidad de cal debe ser acorde a la cantidad de maíz, se disuelve en agua fría y se coloca el maíz al mismo tiempo, se lleva hacia el fuego y al momento de comenzar a hervir se retira y se deja enfriar.

La nixtamalización es un tratamiento termoalcalino de hidróxido de calcio empleado en la elaboración de alimentos, principalmente de maíz. Su antecedente más remoto pueden ser las mezclas de óxidos e hidróxidos de calcio, magnesio y potasio contenidos en las cenizas del fogón, las cuales ya eran utilizadas por las poblaciones humanas cuando llegaron al continente americano: para preparar pieles de animales usadas en viviendas, vestido y calzado, curar heridas, aplicar emplastos con el fin de

protegerse de los insectos, realizar tatuajes y conservar huesos y semillas. (...) La nixtamalización, por tanto, puede considerarse una innovación tecnológica derivada del tratamiento termoalcalino con cenizas, más eficiente para producir comida, pero con menor calidad nutritiva. En términos de costo energético y complejidad, la secuencia tecnológica pudo incluir cinco niveles: a) uso de una capa de cenizas calientes en un hoyo en el piso, al lado del fogón; b) uso de una capa de cenizas calientes sobre piedra; c) remojo en agua con cenizas en recipientes de piedra o de material vegetal; d) agua de piedra caliza previamente calentada sobre piedra; y e) dilución en agua caliente con cal. Los tres primeros niveles podrían considerarse propios del periodo Precerámico temprano-medio; el cuarto del periodo Precerámico tardío, y el quinto, del periodo Preclásico temprano. (Zizumbo 2021:45-46 en Morales 2021).

La tortilla de espiga de maíz entre los entrevistados permite identificar que solo las personas mayores de edad recuerdan su elaboración y consumo como una práctica que está en desuso para la población.

-Tata Martín, 52 años: Si conoce la tortilla de espiga de maíz, recuerda que cuando era niño su mamá la hacía porque eran muchos hermanos y así alcanzaba más el nixcomel.

-Nana María de Jesús, 54 años: dice conocer la tortilla de espiga de maíz, la tortilla esta se hace cuando en la caña empieza a florear la espiga, en tierno se corta, luego se desgrana la espiga, se pone en agua caliente con cal y cuando hierve se retira del fuego, se tapa hasta que se enfría, se escurre y se muele con un poco de nixcomel y trigo entero.

-Nana Crisanta, 59 años: sí conozco la tortilla de espiga de maíz y como se hace, puede ser en crudo o nixtamalizada moliendo junto con nixcomel y con trigo, la última vez que la comí hace como siete años que una vecina me regaló, pero recuerdo que cuando era niña cada año mi mamá las hacía.

-Nana María Elena, 67 años: sí conozco la tortilla de espiga de maíz, se hace al revolver los granos de espiga con nixcomel y harina de trigo, se puede hacer redonda o larguita.

-Nana María del Carmen, 68 años: sí conozco la tortilla de espiga de maíz, se elabora igual que las tortillas de maíz con nixcomel y trigo entero, se muele todo junto en el metate y se hacen como las de maíz.

-Nana Raquel, 68 años, Tata Alberto, 70 años: sí conozco la tortilla de espiga de maíz, su elaboración consiste en nixtamalizar los granos de la espiga de maíz, luego se revuelve con trigo y nixcomel, se muelen juntos en el metate.

-Nana Virginia, 69 años: sí la conozco a la tortilla de espiga de maíz, pero no la he comido desde hace como cuarenta años, para hacerla se corta cuando el maíz está espigando antes de florear.

-Nana Yolanda, 81 años: sí conozco la tortilla de espiga de maíz, veía a mi abuelita materna, antes las hacían a mano ahora con prensa.

-Nana Ángela, 82 años: sí conocía a la tortilla de espiga de maíz mi papá me decía que cuando pasó la Revolución y pasaron los soldados se llevaron todo el maíz y lo que quedaba lo quemaron, violaba a las muchachas, algunos hicieron un hoyo en el monte para esconder su maíz y mi abuelita de noche hacía las tortillas y se escondían en el monte para comerlas y es cuando empezaron a hacer las tortillas con espiga porque había mucha hambre y no alcanzaba el maíz que escondieron.

-Nana Rosa, 88 años: Sí la conozco y la he comido a la tortilla de espiga de maíz, se hace igual que la de maíz de mazorca, pero ya casi nadie la quiere hacer.

-Nana Francisca, 90 años: Sí la conozco la tortilla de espiga de maíz, para hacerla se corta la espiga, se desgrana, se hace igual que el nixcomel se puede a mano o con prensa.

3.2. Práctica de elaboración de la tortilla de espiga de maíz

Desde una perspectiva antropológica se realizó un estudio etnográfico, recopilando mediante entrevistas la manera de preparación de la masa para la elaboración de la tortilla de espiga de maíz en la comunidad matlatzinca.

Para conocer la práctica de elaboración de las tortillas de espiga de maíz se comenzó con la selección de la milpa para cortar las espigas, las cuales deben estar en plena inflorescencia, siendo estas las adecuadas, una vez que se comienza a secar la espiga ya no sirve porque está muy dura para poder desgranar, la milpa donde se cortaron las espigas se encuentra en la parte alta de la comunidad, en la colonia Ls Mesas, es una milpa entre los árboles, en la zona boscosa, se acudió desde las 8:30 hrs. para tener tiempo suficiente para realizar todo el proceso de la elaboración de las tortillas.

Se eligen las espigas que están floreado son más fáciles de cortar, las ya maduras sin floración son duras y resistentes al corte. Una vez que se había recolectado suficiente cantidad, aproximadamente tres kilogramos, se regresó al domicilio de la familia Mendoza para continuar con la preparación y elaboración de la tortilla de espiga de maíz.



Milpa espigando. Fuente: Trabajo de campo 2022 (MCM)

El abuelito Silviano o Tata Chano, fue quien enseñó como se debe desgranar la espiga de la vara principal, para facilitar su recolección, así se observó que los hombres también se involucran y participan en las actividades de la cocina y no es una actividad exclusiva de la mujer.



Desgranando espiga. Fuente: Trabajo de campo 2022 (MCMM)

Se dispuso de una olla con cuatro litros de agua fría y se disolvió aproximadamente 50 gramos de cal para el proceso de nixtamalización para los tres kilogramos de granos de espiga de maíz, se colocó sobre un comal en el fogón dónde se usa leña como combustible para cocinar, se enciende y se deja hasta que está al rojo vivo, para bajar la temperatura del comal la leña se coloca a los lados del fogón bajo el comal, durante un tiempo de 30 minutos aproximadamente se deja hervir y en seguida se retira del fuego.



Nixtamalización. Fuente: Trabajo de campo 2022 (MCMM)

Durante el tiempo de cocción se mueve la espiga en la olla en varias ocasiones para lograr una cocción uniforme de los granos de espiga y se van tocando para sentir si se desprende el pellejo.

Se retira del fogón, se vacía y se deja enfriar, mientras tanto se prepara el metate y el metlapil, limpiándolos con una escobilla de acoxal y se introduce más leña en el fogón para colocar el comal ya que debe estar caliente para comenzar a hacer las tortillas.

Una vez que está limpio el metate se escurren los granos de espiga de maíz nixtamalizados y se colocan junto con unos granos de maíz también nixtamalizados, se agrega un poco de harina de trigo para que la masa tenga consistencia que permita hacer las tortillas, se coloca una bola o tiesto de masa entre dos hojas de plástico en la prensa de metal para hacer la tortilla, se presiona de manera firme hasta lograr que la orilla de la masa se vea en la orilla de la prensa, se abre y se retira la hoja superior del plástico que la cubre, se coloca sobre la palma de la mano para retirar la otra hoja de plástico y deslizar suavemente la tortilla sobre el comal previamente caliente, una vez que la masa presenta una coloración y se aprecia seca se da la vuelta para una cocción de ambos lados de la tortilla, algunas ocasiones se logra inflar y hay un dicho popular que dice: *que si se infla la tortilla de la persona que las está haciendo ya se puede casar*. Cada que se cuece una tortilla se va colocando en un chiquihuite provisto con una servilleta para evitar que se enfríen. Una vez que se concluye con la masa preparada se procede a separar el metate y el metlapil y se da una limpieza sencilla y se recogen los sobrantes de masa que se dispersan sobre la base del metate, el chiquihuite se pasa a la mesa y como el fogón aún está caliente se aprovecha para poner a calentar agua y hacer un té que puede ser de alguna hierba de monte o de canela para tomarlo durante el consumo de los alimentos.



Metate, nixcomel, espiga y harina de trigo para tortilla de espiga de maíz.
Fuente: Trabajo de campo 2022 (MCMM)

La masa se va moliendo o “pasando” varias veces hasta lograr una masa suave y consistente para hacer las tortillas.



Moliendo masa. Fuente: Trabajo de campo 2022 (MCMM)

Las tortillas se van elaborando una por una y se da vuelta una vez que se vea un poco seca para evitar que se rompa y terminar la cocción por ambos lados.



Tortilla de espiga de maíz. Fuente: Trabajo de campo 2022 (MCM)

Se colocan en una servilleta de tela de algodón con bordados de flores de estambre y se ponen dentro de un chiquihuite (cesta de fibras vegetales tejidas) para mantener el calor.



Tortilla en chiquihuite. Fuente: Trabajo de campo 2022 (MCM)

3.2.1. Restricciones durante la práctica de elaboración de la tortilla de espiga de maíz

En la cosmovisión de las comunidades siempre existe el aspecto simbólico de cada una de las actividades que se llevan a cabo, en este caso para la elaboración de la tortilla de espiga de maíz la restricción para hacerla únicamente se refleja durante el puerperio o cuarentena, que es cuando se considera que la mujer está susceptible de contraer algún mal, por lo que las actividades de la casa quedan suspendidas hasta transcurrido este periodo.

-Tata Martín, 52 años: desconoce si existe alguna restricción para hacer estas tortillas, dice que: esas son cosas de mujeres.

-Nana María de Jesús, 54 años: la única restricción para hacer tortillas es para las parturientas durante la cuarentena, sin embargo, relata que para hacer pan las mujeres que tuvieron relaciones sexuales no pueden hacer pan en día de muertos porque la harina no fermenta.

-Nana Crisanta, 59 años: la única restricción que conoce para hacerlas es durante la cuarentena.

-Nana María Elena, 67 años: las únicas que no pueden hacer tortillas son las recién aliviadas de 20 a 40 días del parto.

-Nana María del Carmen, 68 años: el único tiempo que la mujer no las puede hacer es durante la cuarentena.

-Nana Raquel, 68 años, Tata Alberto, 70 años: no se de ninguna restricción para hacerlas excepto después del parto durante cuarenta días.

Nana Virginia, 69 años: no existe ninguna restricción para hacerla solo durante la cuarentena.

-Nana Yolanda, 81 años: las que no pueden hacerlas son las parturientas hasta después de la cuarentena, tampoco pueden tocar la escoba ni agujas.

-Nana Ángela, 82 años: solamente las parturientas no las pueden hacer hasta después de los cuarenta días.

-Nana Rosa, 88 años: no considero ninguna restricción para hacerla o comerla.

-Nana Francisca, 90 años: sólo durante la cuarentena no las pueden hacer las mujeres.

3.3. Práctica de consumo de la tortilla de espiga de maíz

El consumo de tortilla de espiga de maíz como característica cultural matlatzinka está quedando en el olvido, actualmente su consumo está vinculado a tiempo de escasez de maíz, y como no se ha presentado una situación tal de austeridad o falta de maíz, ya no recurren a la espiga de maíz como algo necesario para la sobrevivencia del grupo, sin embargo, las familias que aún las comen es como por un recuerdo de sus antepasados que se las preparaban, algunos de los cometario del acompañamiento de alimentos con estas tortilla son los siguientes:

-Tata Martín, 52 años: hace mucho tiempo que no las he comido, recuerdo que se acompañaban con frijoles, quelites, rábanos.

-Nana María de Jesús, 54 años: recuerdo comerla sola, con salsa, con sal y las comidas diarias, con hierbitas como rábanos (corazones o nabos), quintoniles, hongos (tecomates, parientes, choobota o gachupines).

-Nana Crisanta, 59 años: recuerdo que cuando era niña cada año mi mamá las hacía y las comíamos con sal, quelites (huazontles, rábanos, quintoniles, chivatitos), hongos (tecomates, parientes, pancitas, gachupines, calaveritas), calabacitas, frijoles (combas), habas verdes o atoladas, nopales.

-Nana María Elena, 67 años: recuerdo haberla comido con hongos (tecomates, pancitas, gachupines), quelites (huazontles, chivatitos, rábanos), nopales, mole con guajolote.

-Nana María del Carmen, 68 años: las he comido con papas, nopales, quelites, hongos, salsa, combas (frijoles).

-Nana Raquel, 68 años, Tata Alberto, 70 años: recuerdo comerla con sal, quelites (chivatitos, rábanos), hongos (pancitas, tecomates, gachupines).

-Nana Virginia, 69 años: recuerdo haberla comido con frijoles (combas), rábanos, co-quelite (shizoky), sal, hongos del monte.

-Nana Yolanda, 81 años: la comíamos con sal, salsa, frijoles, hongos, quelites (huazontles, chivatitos, rábanos, berros, corazones).

-Nana Ángela, 82 años: sí la he comido la tortilla de espiga, al hacerla se va estirando para que quede más grande, son verdecitas, se acompaña con cualquier comida o guisado, con sal, con hongos, quelites, salsa.

-Nana Rosa, 88 años: la he comido esta tortilla acompañada con hongos, frijoles (combas), sal, salsa o comida.

-Nana Francisca, 90 años: la he comido con hongos gachupines, hongos (chooneky), mole, salsa, sal, quelites, nopales.

Finalmente se degustan las tortillas de espiga de maíz con un poco de sal, se identifica el sabor a hojas verdes y la textura es más gruesa por las fibras de los granos de espiga, el color de la tortilla ya cocida es un poco verdoso a diferencia de las tortillas hechas sólo de maíz.



Taco con sal. Fuente: Trabajo de campo 2022 (MCMM)

CAPÍTULO 4
Sistema alimentario

4. Sistema alimentario

El *sistema alimentario* se entiende íntimamente ligado a la cotidianidad y cosmovisión de cada pueblo dependiendo de su medio ambiente, creencias, interacciones, para asegurar la producción de alimentos y garantizar la supervivencia.

Por lo que respecta al sistema alimentario matlatzinca confluyen todos los factores que establece la FAO rumbo al 2030 (FAO, 2019), tomando en cuenta los factores culturales y su cosmovisión la cual se encuentra presente en las actividades que se llevan a cabo desde la producción de los alimentos mediante el sistema milpa, que provee de manera cíclica anual de quelites, maíz, calabaza, frijol, haba y la obtención de alimentos que suministra el contexto del monte tales como son hongos y frutas silvestres, conjuntamente con la práctica del traspatio que es una alacena fresca de víveres para cada día, además de los animales de corral que contribuyen a complementar la dieta cotidiana, todos estos alimentos siendo procesados en diferentes formas como hervir, freír, asado o tatemado, cocción al vapor, uso de tequesquite, nixtamalización, como técnicas usadas desde la época prehispánica hasta hoy en día para ser consumidos.

4.1. Análisis descriptivo del sistema alimentario matlatzinca

De acuerdo al sistema alimentario matlatzinca y la definición de Aguilar (2010), la alimentación cotidiana de un grupo se define por las actividades para la sobrevivencia del grupo, por lo que se desarrollan los siguientes argumentos:

La necesidad, para la comunidad matlatzinca no existe la necesidad de elaborar la tortilla de espiga de maíz, ya que argumentan que han tenido buenas cosechas de maíz y no han tenido la necesidad por hambre de recurrir a la espiga de maíz para hacer tortillas para comer dentro de su dieta diaria.

La obtención, para tener acceso a la espiga de maíz durante la inflorescencia de las matas de maíz es sólo una vez durante la temporada cada año. Se establece

por la siembra de temporal, por lo que se complica su obtención durante los demás meses, por lo que se consumen las tortillas de granos de maíz nixtamalizado durante todo el año.

El procesamiento, una vez que las espigas están floreciendo se cortan, se desgrana, los granos se nixtamalizan, se muelen en el metate, se combinan con granos de maíz nixtamalizados y se agrega harina de trigo o granos de trigo entero para que la masa tenga hebra y no se rompan las tortillas al momento de prensarlas y pasarlas al comal para su cocción.

El consumo, actualmente las tortillas de espiga de maíz se consumen en algunas familias, durante el trabajo de campo se encontró a dos familias que año con año las continúan elaborando como un recuerdo de sus abuelas o madres que las preparaban cuando eran pequeños, y las añoran por gusto y por su sabor, sin embargo, enfatizan que solamente pueden hacerlas cuando la milpa está floreciendo, el resto del año y de manera cotidiana usan maíz para hacer las tortillas para acompañar a sus alimentos, dicen que acostumbran comer tortillas por la mañana para almorzar, al medio día para comer y en la noche para cenar si es que no tienen pan.

El replanteamiento de la necesidad, los matlatzincas no consideran a la tortilla de espiga de maíz como una necesidad dentro de sus hábitos alimenticios diarios, sino más bien como una añoranza de sus antepasados, ya que actualmente en las generaciones jóvenes ni siquiera la reconocen como parte de su alimentación, por lo que se pretende revitalizar se elaboración y consumo.

4.2. La cocina matlatzinca

El lugar dónde se preparan los alimentos es de suma importancia ya que es dónde se transmiten los conocimientos de generación en generación, creando identidad al interior de las familias y el grupo social.

La función social de la cocina es mucho más que un lugar de trabajo para satisfacer las necesidades físicas del hambre: es, entre otras

cosas, un lugar importante de reunión, de relaciones sociales y, (...) de amor. La comida juega un papel fundamental, ya que comer se considera un acto social que reúne a la gente, y alimentar a alguien es mostrarle afecto. (Christie, 2002:40)

La cocina tradicional matlatzinca está compuesta principalmente por el fogón, el cual anteriormente se encontraba compuesto por tres rocas sobre el suelo donde se colocaba encima de ellas un comal y la leña se prendía directamente sobre el suelo de tierra, el humo era inhalado y provocaba enfermedades respiratorias, para moler en el metate se tenía que estar de rodillas sobre el piso o se colocaba un cartón o un petate, esta era una actividad desgastante para las mujeres, actualmente se ha modificado ésta práctica, se construyen bases con tabiques y cemento, a una altura de aproximadamente 80 centímetros de altura, igualmente para el fogón con una abertura hacia el exterior donde se coloca un tubo, se ha dispuesto de tal manera para evitar inhalar el humo al quemarse los combustibles pudiendo ser leña o carbón.

Sobre el fogón se coloca un comal de metal o de barro, en la parte de abajo se encuentra la entrada dónde se coloca la leña hasta arder al rojo vivo, para regular la temperatura se colocan los leños hacia los lados para disminuir el fuego directo sobre el comal, a un costado sobre la base se coloca el metate siendo más cómodo a esa altura para poder moler, entre otros enseres que se tiene en cada cocina está el molcajete, las ollas, cazuelas, platos, jarros, vasos y también algunos muebles como mesa, sillas o bancos, que pueden ser con una tabla de madera sobre tabiques.



Cocina matlatzinca Fuente: Trabajo de campo 2022 (MCM)

González (2011) señala que entre la lista de utensilios para cocinar se iniciaba con el fogón, cuyo fuego se avivaba con el aventador –tejido con palma o tule- y el comal hecho con barro –cuyo diámetro era de unos 50 cm.– Los utensilios para cocinar y servir los alimentos incluía gran variedad de ollas, recipientes, tinajas, cántaros, platos, platillos, jarros, cazuelas, copas, braceros de cerámica para poner en la mesa y conservar calientes los alimentos, jícaras de todos tamaños y adornos –incluyendo las que tenían perforaciones para colar– y los rodetes de cuero de tigre –o venado– para colocar en ellos las jícaras del cacao. (Díaz del Castillo 1960: capítulo 91:154-155; Sahagún 1956, vil. 3, libro 11:221-350 en González Jácome, 2011).

El combustible que se usa para la cocción de alimentos en la comunidad matlatzinca es la leña, que se obtiene del bosque, siendo un bien comunal para las familias quienes se proveen de manera suficiente de este recurso, sin embargo, para cortar un árbol y tener la leña disponible en cada casa se debe hacer mediante una petición, de lo contrario se hacen merecedores de una multa.



Recurso maderable Fuente: Trabajo de campo 2022 (MCM)

4.2.1. Utensilios

Algunos de los utensilios de uso cotidiano en la cocina matlatzinca son los mismos desde tiempos inmemoriales, las personas dicen que siempre han sido utilizados para la elaboración principalmente se las tortillas y de los alimentos de consumo diario y de preparación para ocasiones especiales.

El metate

Fue el principal utensilio de la cocina prehispánica, el cual se usa todavía (...). Es una piedra cuadrilonga, rectangular de 30 por 40 centímetros generalmente, plana y curvada en sus extremos, hecho de piedra porosa, de color gris o negro, con pequeños desniveles que facilitan la molienda (...) con la ayuda de un rodillo irregular hecho de la misma piedra y que se llama metlapil o mano del metate, se muele el maíz cocido o nixtamal, para hacer la masa de las tortillas. El metate se sostiene (...) mediante tres pequeñas patas de la misma piedra, que le dan la inclinación debida. (García 2001:25)



Metate con metlapil Fuente: Trabajo de campo 2022 (MCM)

El molcajete

Es la segunda pieza en importancia de la cocina indígena: especie de escudilla o mortero, hecho de piedra gris, de la misma que se hace el metate, pero con superficie más uniforme y fina. También lleva tres pies para sostenerse y sirve para la molienda de productos blandos. Se muele con la ayuda del tejolote, temolote o temolchin, especie de almirez, forjado de la misma piedra gris. (García 2001:26)



Molcajete con molote Fuente: Trabajo de campo 2022 (MCM)

El comal

Los comales pueden ser redondos de barro cocido, de hasta 50 centímetros de diámetro, que se colocaba sobre el fuego o el calor de las brasas y se colocaban sobre piedras dispuestas a manera del posterior tinamaste o sostén de tres patas, que se hacían también de barro, allí se cocían las tortillas o se calentaban las ya hechas, actualmente en la cocina matlatzinca se usan placas gruesas de metal sobre una base de concreto. (García 2001:26)



Comal matlatzinca Fuente: Trabajo de campo 2022 (MCMM)

El fogón

Está dispuesto sobre una base de cemento y ladrillos donde se asienta el comal ahora de metal y de forma cuadrada o rectangular, al frente tiene un espacio donde se va introduciendo la leña para calentar el comal donde se colocan las cazuelas para cocinar o bien para “echar” tortillas, en la parte de abajo queda un espacio para guardar la leña, que está más seca con el calor generado en la parte de arriba y así hace menos humo, en la parte de atrás tiene un espacio donde sale el humo hacia afuera y se coloca un tubo para que el hollín de la leña al quemarse no manche la pared. (Trabajo de campo 2022)



Fogón encendido Fuente: Trabajo de campo 2022 (MCMM)

CONCLUSIONES

De acuerdo con la pregunta de investigación ¿La tortilla de espiga de maíz se considera parte del sistema alimentario matlatzinca? Una vez concluido el trabajo se identifica que la tortilla de espiga de maíz actualmente no forma parte ni se considera importante dentro del sistema alimentario matlatzinca, ya que su práctica está en desuso en la comunidad y quienes la recuerdan solamente son personas mayores de edad, para adultos, jóvenes y niños no tiene significado alguno dentro de sus hábitos cotidianos de consumo alimentario.

Dentro del sistema alimentario del pueblo matlatzinca en su contexto social y cultural se rescata la importancia que tiene el entorno y el consumo de alimentos que son abastecidos por el monte y el sistema milpa con alimentos de temporal para el sustento y dieta cotidiana de los habitantes de San Francisco Oxtotilpan.

Con relación a la hipótesis de la investigación: “La elaboración y consumo de la tortilla de espiga de actualmente forma parte del sistema alimentario matlatzinca”, se determina que actualmente la elaboración y consumo de la tortilla de maíz no tiene ningún impacto en la comunidad y tampoco forma parte del sistema alimentario matlatzinca, más bien es una práctica tradicional en desuso.

Durante la visita y presencia en la Fiesta Patronal 2023 se tuvo contacto nuevamente con la familia de Nana Crisanta, quien comentó con cierto entusiasmo, visible en su expresión y tono de voz, que después de la entrevista tomó la decisión de enseñar a su nuera la forma para elaborar la tortilla de espiga de maíz, desde ir a la milpa y enseñarle cual era la adecuada para hacer las tortillas, posteriormente al elaborarlas usaron los insumos para la preparación de la masa al molerla en crudo junto con la masa de maíz nixtamalizado, una vez que estuvieron listas las dieron de comer a sus nietos y se les hizo saber que derivado de compartir sus conocimientos sobre esta tortilla, tuvieron el interés de hacerlas para enseñarles que desde hace mucho tiempo se hacen en la comunidad.

Se considera de importancia rescatar y preservar las formas de preparación de los alimentos en la cocina tradicional indígena en México, para continuar con su difusión en diferentes ámbitos culturales y académicos, teniendo como marco referencial al sistema alimentario basado en el sistema milpa como la base sustentable de la alimentación en México.

De acuerdo con los informantes en San Francisco Oxtotilpan opinaron que para preservar la manera de preparación de la masa de la tortilla de espiga de maíz es importante seguir las formas tradicionales.

-Tata Martín, 52 años: considera que si es importante conservar las formas acostumbradas para la elaboración y consumo de la tortilla de espiga de maíz como parte de la historia del pueblo matlatzinca como recuerdo de que surgió durante el tiempo de la Revolución por la hambruna que se presentó, por lo que les ayudaba, porque rendía la masa, es importante dejarlo por escrito y recomendó llevar a cabo una muestra gastronómica de la comida tradicional matlatzinca.

-Nana Crisanta, 59 años: es importante conocer la manera de preparar los ingredientes para hacer la masa para la tortilla de espiga, recomendando hacerlas y darla a niños y jóvenes para que la conozcan.

-Nana María Elena, 67 años: es importante reconocer que es de aquí, del pueblo y enseñar su elaboración y consumo, se debe hacer un curso e invitar a la comunidad para dar a conocer la elaboración de la tortilla de espiga de maíz.

-Nana María del Carmen, 68 años: es importante que los mayores que la conocimos podamos enseñar a los jóvenes para que la reconozcan, recomendando hacerla e invitar a los jóvenes a comerla.

-Nana Raquel, 68 años y Tata Alberto, 70 años: consideran importante recordar cómo se elabora y recomiendan hacer una cocina en la comunidad, cerca de la carretera para ofrecer comida originaria matlatzinca que se está perdiendo como atole negro, tamales de cebada, tamales de choobota u hongos gachupines, de ceniza, bebida tradicional (charipee) entre otros.

-Nana Virginia, 69 años: es importante darla a conocer, pos sí enseñar al que quiera aprender al que le guste aprender de la cocina del pueblo como los tamales de cebada y los de ceniza, aunque ya los niños y jóvenes no quieren ni aprender la lengua, les da pena.

-Nana Yolanda, 81 años: se puede dar a conocer mediante una demostración gastronómica en las escuelas y en la comunidad.

-Nana Ángela, 82 años: es importante que se vuelvan a hacer y dar a conocer. Ya nadie quiere hacer las tortillas de espiga, son muy sabrosas, por mi edad ya no las hago, pero si alguien las hiciera sí las compraba. El maíz es sagrado es la vida, es bonita nuestra tradición.

-Nana Rosa, 88 años: sí es importante conservar la forma de hacerlas y seguir las comiendo en la comunidad para que la conozcan los más jóvenes, es difícil, la elaboración y consumo, ya no les gusta a los niños y jóvenes la tradición, hasta se enojan cuando uno les habla en el idioma, ojalá y sí les puedan enseñar.

-Nana Francisca, 90 años: ya casi nadie quiere comerla, ahora ya no la hacen, porque ya hay puro maicito, antes había hambre, continuar con la tortilla de espiga yo digo que está difícil, ojalá que lo entiendan y que se haga, la nueva juventud quien sabe que quieran hacerla. Ojalá, esperemos en Dios que se haga, que se enseñe en las escuelas en un taller en la Casa de Cultura, igual para las tortillas de cebada, los tamales de ceniza y de cebada.

La antropología de la alimentación permite un acercamiento a los conocimientos transmitidos de generación en generación a través de la práctica y la tradición oral, y como uno de los entrevistados expresó es importante que se quede escrito para no perderse, sin embargo también se expresaron que las nuevas generaciones se resisten a continuar con las tradiciones alimentarias, ya que se observó que se tiene gran influencia sobre la comercialización y adaptación a la comida industrializada se han cambiado las prácticas tradicionales de alimentación dependientes de la milpa y el monte y se han transformado en el consumo alimentario influidas por la modernización y el desplazamiento migratorio trayendo consigo nuevos hábitos de consumo propiciando cambios culturales, económicos e identitarios, haciendo referencia nuevamente a un comentario de las entrevistas dónde expresan que los jóvenes ya no se interesan y hasta se molestan cuando se le habla en lengua materna, la introducción a través del comercio de alimentos y bebidas a la comunidad ha cambiado e impactado en la salud de los habitantes de San Francisco Oxtotilpan.

Este trabajo de investigación es resultado de estancias en la comunidad que han permitido conocer el desuso y desconocimiento de la tortilla de espiga de maíz como una práctica cotidiana de la comunidad matlatzinca, sin embargo, se nota entre las

personas mayores la añoranza al recordar este alimento y se interesan por rescatar y continuar con esta práctica.

Respecto al proceso de elaboración de la tortilla de espiga de maíz, este trabajo permite tener por escrito la manera de preparación de la masa para preservar esta práctica de la gastronomía matlatzinca.

De acuerdo con la propuesta de Paris Aguilar (2010), en cuanto al modelo del sistema alimentario que incluye cinco etapas: la necesidad, la obtención, el procesamiento, el consumo y el replanteamiento de la necesidad, se infiere que para la comunidad matlatzinca no es una necesidad la elaboración y el consumo de la tortilla de espiga de maíz, sin embargo, la obtención y el consumo, siguen siendo de acceso temporal para la población por lo que es posible su replanteamiento en cuanto a una práctica cultural.

Finalmente, estos comentarios permiten precisar que se cumplieron los objetivos planteados al inicio de la investigación, quedando abierta la invitación para continuar con la recuperación de otras maneras de preparación de alimentos tradicionales del sistema alimentario matlatzinca para su preservación.

FUENTES DE CONSULTA

Aguilar, Paris (2002), *Una aproximación teórico-metodológica para el estudio de la antropología alimentaria*. Programa de Posgrado en Antropología (Tesis de Maestría), Facultad de Filosofía y Letras/Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM.

Aguilar, Paris (2010), *Por un marco teórico conceptual para los estudios de Antropología de la Alimentación*, Anales de Antropología. Disponible en: 35(1). doi:10.22201/ia.24486221e.200101014884. en:

<https://doi.org/1022201/ia.24486221e.2001.1014884> [consulta: 06 enero 2023]

Aguirre, Gonzalo (1994), *Antropología médica: sus desarrollos teóricos en México*, Universidad Veracruzana, Instituto Nacional Indigenista, Gobierno del Estado de Veracruz, FCE, México.

Aguilar, París (2013), *Cultura y alimentación, aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana*. En Anales de Antropología. Disponible en: 48-I (2014), 11-31 ISSN:0185-1225 [consulta: 06 de enero 2023]

Arias, Jiapsy (2021), *El deleite de los Tlatoque*, Consejo Estatal para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas del Estado de México (CEDIPIEM). México.

Ávila, Ricardo (2016), *Antropología de la alimentación: Textos escogidos de Igor de Garine*, Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades. Unidad de Apoyo Editorial. Universidad de Guadalajara. México.

Balcázar, Patricia (2010), *Investigación cualitativa*, Universidad Autónoma del Estado de México, México.

Basalenque, Diego de (1975), *Arte y vocabulario de la lengua matlatzinca vuelto a la castellana*, BEEM, Toluca.

Basalenque, Diego de (1975), *Vocabulario de la lengua castellana vuelto a la matlatzinca*, BEEM, Toluca.

Beals, Ralph (1965), *Introducción a la antropología*, Aguilar, Madrid.

Bernal, Díaz del Castillo (1986), *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, Editorial Valle de México, México

Bertrán, Miriam (2010), *Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México*. Disponible en:

<https://www.scielo.br/j/physis/a/FMsPy6Q9yHh7ZpqXtpfJHTr/abstract/?lang=es>
[consulta: 06 enero 2023]

Bonfil B. Guillermo (2006), *Diagnóstico sobre el hambre en Sudzal, Yucatán: un ensayo de antropología aplicada*, CIESAS, UAM-I, U. Iberoamericana, México.

Bohannan, Paul (1996), *Para raros nosotros*. Introducción a la antropología cultural. Ed. Akal, Madrid.

Cazes, Daniel (1967), *El pueblo matlatzinca de San Francisco Oxtotilpan y su Lengua*, Acta Antropológica Época 2ª. Vol. III. No. 2, Escuela Nacional de Antropología e Historia, Sociedad de Alumnos, México.

Chistie, Maria Elisa (2002), *Naturaleza y sociedad desde la perspectiva de la cocina tradicional mexicana: género, adaptación y resistencia*. Journal of Latin American Geography, Volume 1, Number 1, 202, pp. 21-54 (Article). Disponible en:
<https://muse.jhu.edu/article/215263> [consulta: 06 enero 2023]

De Garine (1999), *Antropología de la alimentación: entre Naturaleza y Cultura*, CNRS, Francia.

De Garine, Viatcheslav (2016), *Antropología de la alimentación*. Centro Universitario de Ciencias y Humanidades, Unidad de Apoyo Editorial, Universidad de Guadalajara, México.

Espejel, María Vianey (2012), *Caracterización del consumo de tortilla en el Estado de México*, Colegio de Postgraduados, Texcoco, México.

FAO. 2019. *El sistema alimentario en México. Oportunidades para el campo mexicano en la Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible*. Ciudad de México. 68 pp.

Licencia: CC BY-NC-SA 3.0 IGO. Disponible en:

<https://www.fao.org/3/CA2910ES/ca2910es.pdf> [consulta: 27 junio 2023]

Gámez, Alejandra (2003), *El ciclo agrícola ritual en una comunidad popoloca del sur de Puebla*. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Disponible en: <https://filosofia.buap.mx/sites/default/files/Graffylia/2/39.pdf> [consulta: 09 mayo 2023]

Gamio, Manuel (2006), *Forjando Patria*, Porrúa, México.

García, Alma (2004), *Matlatzincas. Pueblos Indígenas del México contemporáneo*, CDI, PNUD, México

García, Heriberto (2001), *Cocina prehispánica mexicana*, Panorama Editorial, México.

González, Alba (2002), *La agricultura nahua en el siglo XVI*, *Ciencia Ergo-Sum VIII* (1):99-107. Disponible en: <https://cienciaergosum.uaemex.mx/article/view/7942>. [consulta: 16 mayo 2023]

González, Alba (2011), *Historias varias: Un viaje en el tiempo con los agricultores mexicanos*, Universidad Iberoamericana, México.

González, Alba (2014), *El conocimiento agrícola tradicional, la milpa y la alimentación: el caso del Valle de Ixtlahuaca, Estado de México*. *Revista de*

Gracia, Mabel (2012), *La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones*, *Revista Internacional de Ciencias Sociales* (137-152), UNAM, México. Disponible en: <https://revistas.um.es/areas/article/view/144821> [consulta: 30 junio 2023]

Guber, Rosana (2001), *La etnografía, Método, campo y reflexividad*, Grupo Editorial Norma, Colombia.

Harris, Marvin (1982), *El materialismo cultural*, Alianza, Madrid.

Jarquín, María Teresa (2016), *Estado de México: historia breve*, El Colegio de México/Fondo de Cultura Económica, México.

Kaplan, David (1985), *Introducción crítica a la teoría antropológica*, Editorial Nueva Imagen S. A., México.

Khare, R. (1988), *La investigación internacional sobre alimentos y nutrición: consideraciones básicas*, en Ainsworth, G. *Carencia alimentaria, una perspectiva antropológica*, Unesco, Barcelona.

Leyva-Trinidad (2020), *El papel de la milpa en la seguridad alimentaria y nutricional en hogares de Ocotlán Texizapan, Veracruz, México*. *Polibotánica*, (50), 279-299. Epub 25 de noviembre de 2020. Disponible en: <https://doi.org/10.18387/polibotanica.50.16>. [consulta: 30 junio 2023]

Malinowski, Bronislaw (1986), *Los Argonautas del Pacífico Occidental I*, Editorial Planeta, España

Mapes, Cristina (2001), ¿Qué es la milpa? En: Respuestas acerca del maíz. La voz de 72 autores. Tomo III, Ed. por Morales, Carmen. México: Secretaría de Cultura INAH, 151-154.

Mintz W. Sidney (2003), *Sabor a comida, sabor a libertad*, Ediciones de la Reina Roja, S. A. de C. V. México.

Morales V. Carmen (Coord.) (2001), *Respuestas acerca del maíz. La voz de 72 autores*. Tomo I, Secretaría de Cultura, INAH, México.

Morales V. Carmen (Coord.) (2001), *Respuestas acerca del maíz. La voz de 72 autores*. Tomo II, Secretaría de Cultura, INAH, México.

Morales V. Carmen (Coord.) (2001), *Respuestas acerca del maíz. La voz de 72 autores*. Tomo III, Secretaría de Cultura, INAH, México.

Quezada, Noemí (1996), *Los matlatzincas, época prehispánica y época colonial hasta 1650*, UNAM, México.

Rappaport, Roy (1987), *Cerdos para los antepasados*, Siglo XXI, Madrid.

Restrepo, Eduardo (2016), *Escuelas clásicas del pensamiento antropológico*. Impresiones Gráficas. Cuzco.

Restrepo, Eduardo *Escuelas clásicas del pensamiento antropológico*. Disponible en: <https://www.aacademica.org/eduardo.restrepo/5>

<https://n2t.net/ark:/13683/ph6y/TBd>

<https://www.ram-wan.net/restrepo/documentos/escuelas.pdf> [consulta: 30 abril 2023]

Rodríguez, Teresita de Jesús (2016), *Elaboración y consumo de tortillas como patrimonio cultural de San Pedro del Rosedal, México*. Región y sociedad. Año XXIX. No. 70 2017. Disponible en: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S187039252017000300155&script=sci_abstract

<https://doi.org/10.22198/rys.2017.70.a288>. [consulta: 30 abril 2023]

Rojas-Zenteno; E. Carlos y Orozco-Villa; Romero Rangel, Silvia; Montoya-Ayala, Raymundo, (2016), *Vegetación y Flora del Municipio de Temascaltepec, Estado de México, México*. Polibotánica, vol. No.42, 2016 págs. 43-89. Redalyc, Disponible en:

<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=62146619003> [consulta: 27 septiembre 2023]

Rossi, Ino (1981), *Teorías de la cultura y métodos antropológicos*, Editorial Anagrama, Barcelona.

Rosado, Amisadai (2021), *Los herederos del maíz*, Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas INPI, México.

Sánchez, P. (1989), *El sistema alimentario en Ecuador*, en Ainsworth G. *Carencia alimentaria, una perspectiva antropológica*, Unesco, Barcelona.

Tylor, Edward (1871), *La ciencia de la Cultura*, en Khan, J. S. (1975), *El concepto de cultura: Textos fundamentales*, Anagrama, Barcelona.

Urbina, Armando (2023), *Biografías, Jeffrey M. Pilcher*, 16 de Junio de 2023.
Disponble en: <https://www.clubensayos.com/Biograf%C3%ADas/Jeffrey-M-Pilcher/5756280.html> [consulta: 30 junio 2023]

Vargas, Patricia (2012), *Somos lo que comemos: un análisis de los aportes de Sidney Mintz a los estudios sociales sobre alimentación y comensalía*. Apuntes de investigación del CECYP, (22). Disponible en: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-98142012000200010&lng=es&tlng=es. [consulta: 29 junio 2023]

Vázquez, Alicia (2018), *Milpa y seguridad alimentaria: El caso de San Pedro el Alto, México*, Universidad de Zulia, Venezuela.

Vizcarra, Ivonne (2002), *Entre el taco mazahua y el mundo. La comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades*, UAEM, Toluca, México.

Vizcarra, Ivonne (2020), *Volteando la tortilla, género y maíz en la alimentación actual de México*, UAEM, México.

ANEXOS

Anexo 1. Acta de validación del alfabeto matlatzinca por el Consejo Supremo y representantes de la comunidad en 1994.

ACTA DE VALIDACION

SIENDO LAS ONCE CUARENTA MINUTOS DEL DIA QUINCE DE NOVIEMBRE DE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y CUATRO, EN LA COMUNIDAD DE SAN FRANCISCO OXTOTILPAN, MUNICIPIO DE TEMASCALTEPEC, ESTADO DE MEXICO, REUNIDOS LOS CIENTO SESENTA PERSONAS DE LA COMUNIDAD D REFERENCIA, ADEMAS DE LAS AUTORIDADES; MUNICIPAL, COMUNITAL EJIDAL Y CIVILES Y SECRETARIO GENERAL MATLATZINCA, EN EL AUDITORIO MUNICIPAL UNA VEZ REALIZADO PASE DE LISTA SE PROCEDE LA PRESENTACION DEL ALFABETO MATLATZINCA PARA SU VALIDACION , HECHO POR LOS PROFESORES BILINGUES, LA COMUNIDAD PRESENTO OBSERVACIONES EN CUANTO A LAS GRAFIAS QUE COMPOSE EL MISMO UNA VEZ HECHO LOS AGREGADOS CORRESPONDIENTES , LAS AUTORIDADES MENCIONADOS Y COMUNIDAD EN GENERAL, APROBO LAS GRAFIAS QUE COMPONEN EL ALFABETO MATLATZINCA, A TRAVES DE UN FOLLETO EXPLICATIVO ANEXO.

UNA VEZ APROBADO DICHO DOCUMENTO, SE LEVANTA LA PRESENTE ACTA DE VALIDACION SE FIRMA AL CALCE LOS QUE EN ELLOS INTERVINIERON.

DAMOS FE

DELEGACION MUNICIPAL



SR. JUAN SANCHEZ MARTINEZ
DELEGADO MUNICIPAL

SAN FRANCISCO OXTOTILPAN
MPIO. TEMASCALTEPEC

SR. SERGIO ARRUDA CORTES
REPRESENTANTE DE BIENES COMUNALES

SR. RAUL MARTINEZ MOLINA
COLABORACION MUNICIPAL

PROFR. ERMELANDO HERNANDEZ DOMINGUEZ
RESPONSABLE DEL ALFABETO MATLATZINCA

SR. FILIPON HERNANDEZ ORTEGA
SECRETARIO GENERAL MATLATZINCA.

SR. ERNESTO MARTINEZ FLORES
REPRESENTANTE DEL COMISARIADO EJIDAL.

SR. ROBERTO CEPEDA GARCIA
JEFE DE VIGILANCIA DEL AREA COMUNITAL

PROFR. PABLO SANCHEZ GOMEZ
ASESOR LINGUISTICO DEL ALFABETO MATLATZINCA.

GOBIERNO DEL ESTADO DE MEXICO



PROFR. ALFREDO MARTINEZ GONZALEZ
COORDINADOR DE LA MESA TECNICA DEL
DENTRO. DE EDUCACION INDIGENA.

SERVICIOS EDUCATIVOS
VINCULADOS AL ESTADO DE MEXICO
DEPARTAMENTO DE
EDUCACION INDIGENA



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO
FACULTAD DE ANTROPOLOGÍA



CÉDULA DE ENTREVISTA 8720162 LCG 2023A

Presenta: Minerva Mondragón M., Pasante de la Licenciatura en Antropología Social

Nombre: _____

Ocupación: _____ Edad: _____

Colonia: _____

La presente tiene la finalidad de guiar la comunicación para conocer la opinión sobre la elaboración y consumo de la tortilla de espiga de maíz en la población de San Francisco Oxtotilpan, Municipio de Temascaltepec, Estado de México.

La información proporcionada será usada únicamente con fines académicos

1. ¿Cómo se lleva a cabo el ciclo agrícola en San Francisco?
2. ¿Conoce la tortilla de espiga de maíz?
Si _____ No _____
3. ¿Sabe cómo se elabora la tortilla de espiga de maíz, describir?

4. ¿Alguna ocasión ha comido la tortilla de espiga de maíz?
Si _____ No _____
5. ¿Considera importante que se revitalice la elaboración y consumo de la tortilla de espiga de maíz?
Si _____ No _____
6. ¿Qué puede hacer para preservar y continuar con esta tradición?

7. ¿Conoce otros usos de la espiga de maíz?

Por su colaboración ¡Muchas gracias!