

Miradas a la riqueza **biocultural** **morelense** desde la comida



Colectivo de Estudios
sobre el Patrimonio
Biocultural del
Estado de Morelos
y regiones colindantes



CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA





INTRODUCCIÓN

Laura Elena
Corona de la Peña
Coordinadora

Un grupo de investigadores del INAH y de colegas de otras instituciones, conformamos en 2020 el Colectivo de estudios sobre el patrimonio biocultural del estado de Morelos y regiones colindantes. Nuestro propósito es abrir un espacio en el cual unir y compartir nuestras experiencias de investigación, difusión y divulgación. Buscamos así dar cuenta de los principios éticos, valores, significados y saberes de los pueblos indígenas y de origen indígena, para aportarles y acompañarlos en la defensa que hacen de su territorio y de su cultura.

Entre las actividades del colectivo se planteó la posibilidad de generar publicaciones digitales, que difundan y divulguen los aspectos apenas señalados. La primera que estamos concretando es esta serie que hemos titulado: ***Cuadernos del Colectivo. Patrimonio biocultural del estado de Morelos y regiones colindantes.*** Que ha sido publicada en línea gracias al apoyo recibido por parte del Sindicato Nacional de Profesores de Investigación Científica y Docencia del Instituto Nacional de Antropología e Historia (SNPICD-INAH), a través de la Segunda Convocatoria para apoyo de actividades sindicales y de

vinculación social. Sin duda estos apoyos han sido fundamentales para continuar con la difusión y divulgación del trabajo de los investigadores del INAH. También agradecemos su excelente trabajo a Joanna Morayta Konieczna, quien realizó el diseño y formación de los tres primeros números de la serie.

En los Cuadernos del Colectivo. Patrimonio biocultural del estado de Morelos y regiones colindantes, abordaremos distintos temas para compartirlos, tanto con las personas de las regiones estudiadas, como con personas de otras

latitudes nacionales e internacionales. El objetivo de los cuadernos es dar a conocer el patrimonio biocultural, sus problemáticas y las estrategias que las personas en cada lugar están desarrollando para su defensa. Dedicamos este cuaderno a una de las expresiones más cotidianas y entrañables de nuestra vida: la comida. Esta es una primera muestra de alimentos y platillos que dan cuenta de la riqueza biocultural de nuestro país y en este caso en particular, del estado de Morelos.

El número inicia con el texto de **Erandy Toledo Alvarado**: *El arroz del estado de Morelos, historia de la resistencia campesina*, la autora nos explica aquí la importancia social, económica y cultural de este alimento que ahora es central en las mesas morelenses. Las fotografías son de Eduardo del Conde Arton, a quien agradecemos aquí que nos haya permitido compartir parte del importante trabajo fotográfico que ha realizado sobre esta temática.

El segundo trabajo es de **María Alejandra Elizabeth Olvera Carbajal y de Milton Gabriel Hernández García**, se titula: *“Soy pochteca”: Trueque, solidaridad y resistencia en Hueyapan, Morelos*. A través de este texto los autores nos hablan de un sistema vigente en varias poblaciones del estado de Morelos: el trueque. En Hueyapan, como en otros pueblos morelenses, el trueque permite a las mujeres, llamadas localmente “pochtecas”, intercambiar parte de lo que producen sus huertos o de lo que recolectan, para obtener distintos productos que complementan la alimentación de sus familias.

El tercer trabajo es: *Cuatatapa, cuatatapamolli y cuatetepashmolli. Versiones de un platillo del norte de Morelos y del sur de la CDMX*. Este trabajo de **Leonardo Vega Flores y Laura E. Corona de la Peña**, nos permite encontrar, a través de un platillo, los fuertes vínculos culturales que se dan entre pueblos del norte del estado de Morelos y del sur de la CDMX.

Para finalizar con broche de oro este cuaderno del colectivo, **Tania Alejandra Ramírez Rocha** nos presenta el texto: *El huaxmole en Oaxtepec, Morelos: una historia de identidad regional y local*, en él nos habla de las variantes regionales de un platillo presente en el estado de Oaxaca, Puebla, Guerrero y Morelos: el huaxmole, cuyo ingrediente principal son las semillas del guaje o huaxin. En este trabajo podemos ver parte de las relaciones regionales que se dan a través de la comida y como este platillo es un referente de lo propio que se encuentra en las cocinas familiares y no en lugares de venta de comida.

Este cuaderno nos permitió una feliz colaboración entre colegas, seguiremos trabajando en conjunto esta temática. La importancia de la alimentación para la salud ambiental y de las personas ha quedado muy clara en el contexto de la actual pandemia por COVID-19. Un punto central y que ha afectado al estado de Morelos es la presencia de la agroindustria, por un lado los daños ambientales que está provocando, y por otro lado los daños a la salud de las personas, basta ver los incrementos en las tasas de incidencia de obesidad y de enfermedades asociadas a ella como la Diabetes Mellitus y la Hipertensión Arterial, que implican una mayor vulnerabilidad a formas graves o complicadas de COVID-19. Recordar y revalorar la alimentación de las y los abuelos nos permitirá reflexionar sobre la forma en que nos alimentamos y sus consecuencias, esto no quiere decir que tengamos una visión romántica del pasado o busquemos volver a él, sino encontrar la manera de dialogar y retomar elementos de nuestro pasado para construir en colectivo un futuro alimentario más equitativo.

Todos los autores de este libro pertenecen al Colectivo de Estudios sobre el Patrimonio Biocultural del Estado de Morelos y Regiones Colindantes.

EL ARROZ DEL ESTADO DE MORELOS, HISTORIA DE LA RESISTENCIA CAMPESINA



**Erandy
Toledo Alvarado**

Universidad Autónoma
del Estado de Morelos

Introducción

El arroz es uno de los cuatro granos básicos que más se consumen en México después del maíz, frijol y trigo, con un promedio de nueve kilogramos por persona al año (Salcedo y Barrios, s/f). Además, de que los mexicanos somos consumidores, también somos productores de suma importancia a nivel nacional.

En México, según datos del Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera, entre los principales estados productores se encuentran Nayarit, Campeche, Michoacán, Jalisco, Tamaulipas, Veracruz, Colima, Morelos, Tabasco, Guerrero y Estado de México. Sin embargo, aunque Veracruz ocupa el sexto lugar en hectáreas sembradas y Morelos el octavo, uno con 1,677 ha y el otro con 938, respectivamente, cabe destacar que son los estados con mayores rendimientos por hectárea: Veracruz con un total de 11.033 ton/ha y Morelos con un 10.17 (SIAP, 2021).

Visto hasta aquí, es importante señalar la importancia que la producción de arroz tiene para los campesinos del estado de Morelos, estado en el que este grano se produce en los municipios de: Cuautla, Ayala, Jojutla, Mazatepec, Emiliano Zapata y Xochitepec. Su importancia radica en que el arroz que se produce en Morelos consiguió en 2011 la Denominación de Origen, posibilitando la producción de arroz en 22, de los entonces 32, municipios de la entidad, los cuales cumplían con las condiciones territoriales y culturales adecuadas a las normas establecidas para obtener la DO (Delegación SADER Morelos, 2020).

Sin embargo, para entender la situación actual del arroz en la entidad tenemos que remitirnos a una historia de resistencia en el modo de vida del campesino, debido a que el cultivo y consumo de este grano ha sido una estrategia para

permanecer ante las presiones impuestas por el sistema económico dominante. Por tanto, para hablar de la producción arrocerá en Morelos, se debe hacer referencia a las características de este cultivo, no sólo en el sentido agronómico sino también en lo que para los campesinos morelenses representa el arroz en cuanto al aspecto social y cultural.

El movimiento revolucionario de 1910 vino a marcar un parteaguas en el significado del arroz para los morelenses, no sólo en el sentido

productivo y sino también alimentario. Según la delegación SADER Morelos (2020), el taco acorazado es un platillo icónico del estado de Morelos cuyo ingrediente básico es el arroz, el cual se populariza durante en la época revolucionaria debido a una serie de procesos que vivió el propio movimiento. Es por ello que, para comprender esto, debemos indagar en la historia misma de la producción arrocerá de la entidad y su anclaje social y cultural al modo de vida del campesino morelense.

La historia del arroz en Morelos

El arroz se introdujo en la entidad durante el siglo XIX como un cultivo comercial que se podía alternar con la producción de caña de azúcar. Esta última fue, hasta entonces, dominante en distintas regiones del estado de Morelos. Dicha alternancia, fue posible debido a que los hacendados de la época disponían de recursos suficientes para la producción de ambos cultivos.



Paisaje arrocerá

Cortesía de Eduardo del Conde Arton, Morelos.

Dice Warman (1976) que en las primeras décadas del siglo XIX el agua y la mano de obra empezaban a sobrar y los hacendados deciden sembrar arroz en sus tierras. Por lo que, al introducir el arroz se daba salida a este excedente con el que se contaba para la producción azucarera. De tal manera, en Jojutla, para el año de 1836 se comienza a sembrar arroz morado procedente de la costa de Guerrero debido a que también se abrió, en este municipio, el molino de arroz San José (Tolentino, 2014).

Tal situación, posibilitó la expansión de este cultivo en las zonas cálidas de la entidad: Jojutla, Tlaquiltenango, y Tlaltizapan. Esto definió significativamente a la región morelense, pues gracias a la introducción de este producto algunos de estos pueblos lograron conformarse como municipios independientes y convertirse en centros comerciales de gran importancia durante la época porfiriana. Entre estos casos destaca el de Jojutla que crece como centro regional y económico debido al control que éste ejerce sobre la producción arrocera (Ávila Sánchez, 2002).

Como se ha señalado arriba, los campesinos de Morelos habían empezado a participar en la siembra de cultivos comerciales antes de la Revolución Mexicana, los cuales se encontraban dominados por los hacendados de las distintas regiones de la entidad. Sin embargo, cabe destacar que la lucha armada rompe con esta estructura productiva, pues el propósito del movimiento era que los pueblos y comunidades tuvieran un lugar en ésta (Warman, 1986).

El movimiento revolucionario estalló en 1910 debido al desplazamiento y despojo de pueblos y comunidades que se promovía desde la Ley de

reevaluó general de la propiedad, promulgada en 1909. Dicha ley daba respuesta a la exigencia de seguridad jurídica por parte de las bancas internacionales, a las que habían acudido los hacendados morelenses en busca de créditos para incrementar sus producciones azucareras. Como consecuencia de lo anterior, el territorio quedó estructurado así: 77% haciendas, 3% para 28 ranchos, 20% para la totalidad de pueblos y comunidades (Hernández, 2010).

Entre las figuras más importantes de esta lucha social destaca Emiliano Zapata, quien se mantenía como líder del movimiento en el estado de Morelos y cuya influencia fue tanta que, en los tiempos de relativa calma, estableció zonas de cultivo y realizó algunos repartos y restituciones de tierras. No obstante, el vaivén entre la lucha armada y la constitución de un nuevo gobierno no permitió el éxito de estas acciones.

Durante el gobierno zapatista, la producción agrícola giró en torno a dos objetivos: la subsistencia y el subsidio al movimiento armado. Para lograr esto levantó haciendas y trapiches para incrementar la producción de azúcar, e incentivó la producción de maíz, arroz y hortalizas para el autoconsumo (Warman, 1986).

En este punto encontramos que el arroz, pasa de ser un grano con valor comercial para el campesino a tener un valor cultural que se arraiga dentro de su sistema alimentario. De esta manera, su producción representaba el sostén de su modo de vida y de su sistema social y cultural.

Cabe destacar que el movimiento duró cerca de diez años y durante la segunda década del siglo XX éste empezó a ir en declive y culminó con la derrota militar de los zapatistas. Ante esto, la producción agrícola tocó un punto crítico a la

baja, al grado que el abasto de alimentos, otra creciente, no era suficiente para la satisfacción de las necesidades de la población estatal. De esta manera, como parte de esta crisis los campesinos en la entidad desplegaron una serie de estrategias

para garantizar su reproducción social, en el que se incluyó la siembra de maíz y hortalizas, pero también de un producto que se había anclado durante el movimiento armado: el arroz.

El auge arrocero como parte de la resistencia campesina

La reactivación económica después del movimiento armado fue crítica. Los trapiches quedaron destruidos, otros aún estaban en propiedad de los hacendados y algunos más, los menos, se echaron a andar. A pesar de ello, la situación de los campesinos no fue la mejor después de concluir el movimiento revolucionario, y el apresurado reparto agrario en la entidad, los campesinos tenían tierras, pero reactivar la producción azucarera resultaba casi imposible por las grandes inversiones de capital que un producto como este significaba para la economía campesina.

De esta manera, la producción arrocera resultó ser una vía factible para la fragmentada vida campesina después de esta lucha social. Por un lado, los campesinos, bajo la figura de ex líderes zapatistas como Rubén Jaramillo, reactivaron los molinos para la producción de arroz con destino comercial y, por otro, mantuvieron el maíz para la autosubsistencia.

Trabajo, paisaje y campesinos

Cortesía de Eduardo del Conde Arton, Morelos.



Cabe señalar que el arroz que se empieza a sembrar en la entidad se distribuía principalmente a nivel estatal y nacional, debido a que el consumo de este grano se popularizó durante la Revolución Mexicana con el proyecto zapatista. De esta manera, surge el ciclo maíz-arroz, puesto que los campesinos de las distintas regiones productivas en Morelos contaban con los recursos suficientes para ello: tierras aptas, agua en abundancia y un conocimiento para el cultivo del arroz.

Décadas más tarde, se inserta el cultivo de caña de azúcar en la entidad gracias a la instalación del ingenio azucarero Emiliano Zapata en el municipio de Zacatepec, en la década de los treinta del siglo XX. La llegada de esta industria tuvo su origen dentro de las políticas económicas incentivadas durante el gobierno cardenista.

La llegada del ingenio representó para los campesinos de Morelos la reincorporación de la producción cañera, pero ahora bajo el mando del Estado, esta situación causó descontento entre la masa campesina. No obstante, desde el Estado se lanzaron una serie de mecanismos de control

para asegurar el abasto de materia prima para el Emiliano Zapata.

Ante esto, los campesinos de la entidad desplegaron una serie de estrategias en aras de conseguir el control sobre sus recursos. Esto fue posible gracias a que mantuvieron la producción de arroz, y a la búsqueda de acuerdos con el Estado para la compra de este grano para su comercialización a nivel nacional.

El crecimiento y el impacto económico de la producción de arroz en nuestro país era tal que entre 1945 y 1979 la producción arrocera en México tendió a la alza al pasar de ocupar 62 692 hectáreas a ocupar 185 815. A la par, el crecimiento del consumo de arroz por persona aumentó en nuestro país de 3.1 kg por año a 9.8 (Rodríguez, 1988).

Asimismo, cabe resaltar que para 1940 en el estado de Morelos existían 21 molinos de arroz dispersos por todo el territorio, algunos se habían instalado en los viejos cascos de las haciendas y otros se construyeron con apoyos de agrupaciones campesinas (Valencia Olvera, s/f).

Situación actual del arroz en Morelos: la Denominación de Origen

La aparente estabilidad y auge de la producción arrocera en nuestro país se vio seriamente afectada desde la década de los ochenta del siglo pasado. Hasta ese entonces, gran parte de esta producción se concentraba en estados del norte del país (Sonora y Sinaloa) y se destinaba para su exportación a los Estados Unidos, mientras que lo que se producía en el territorio morelense se comercializaba a nivel nacional, y se procesaba en diferentes molinos de la entidad dirigidos por asociaciones campesinas. Sin embargo, la entrada en vigor del General Agreement on Tariffs and Trade (GATT) en 1986 y, posteriormente, el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN) en 1994, marcaron de manera decisiva el rumbo de la producción agrícola en México y, en especial, la del cultivo del arroz en Morelos. Según Tolentino (2014), de los 21 molinos que existían en la entidad, durante el auge arrocero en la entidad, sólo lograron sobrevivir cuatro: uno privado (en Puente de Ixtla de la marca Soberano) y tres pertenecientes a asociaciones de productores de las distintas regiones morelenses (en Emiliano Zapata, de la marca Flor de India; en Jojutla, de la marca La Perseverancia y; en Cuautla, de la marca Buena Vista).



Trabajos de cosecha

Cortesía de Eduardo del Conde Arton, Morelos.

A pesar de estos golpes al cultivo del arroz, a los campesinos morelenses y, por tanto, a su supervivencia, estos buscan la manera de continuar con la producción de arroz. Por tal razón, es justo en 1994 cuando se hace una petición ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) por parte los arroceros de Morelos, para solicitar la Denominación de Origen (DO) del “Arroz estado de Morelos”, apoyados por el INIFAP y el gobierno del estado. No obstante, el fallo no fue a su favor, pues ya existía una marca Morelos que era el producto más importante para una de las más grandes comercializadoras de arroz en México (Tolentino, 2014).

Ante esta negativa, se crea entre 2000 y 2006 la marca “Tradición agrícola de Morelos”, la cual

fracasó porque el consumidor prefería seguir comprando el arroz de la marca Morelos. Todas estas problemáticas unieron más a los arroceros y, para el 2011, los productores del molino Emiliano Zapata se aliaron a los del San José o La Perseverancia, para pedir al INIFAP la creación de la Norma Mexicana de Arroz y en el 2012, con la documentación requerida, se logra la DO. La Norma Mexicana de Arroz establece que debido a sus características únicas y exclusivas en tanto a calidad agronómica, molienda y culinaria, así como sus rendimientos productivos, el “Arroz del estado de Morelos” se puede cultivar en 22 de los 33 municipios del estado de Morelos mediante prácticas artesanales históricas en la producción en campo (Diario Oficial de la Federación, 2012).

Reflexiones finales

El arroz como cultivo se sembraba antes y después del movimiento revolucionario de manera comercial, aunque poco a poco fue ganado un lugar dentro de la mesa de los morelenses como acompañante principal de diferentes platillos. También es cierto que, seguir produciendo arroz, a pesar de los obstáculos y transformaciones macroeconómicas alentadas por el modelo neoliberal, representa para el campesino morelense un mecanismo de resistencia ante los embates de una modernidad y el sistema económico dominante.

Los constantes conflictos al interior de la industria cañera llevaron a que los campesinos

agrícola que viraba en dos ejes: la cañera y la arrocera. Esto, junto con la riqueza en recursos naturales de la entidad, les permitió conseguir la Denominación de Origen del arroz Morelos.

Las condiciones territoriales y culturales de la región fueron de vital importancia para que los campesinos morelenses obtuvieran la DO, pues éstas además de posibilitar la producción arrocera bajo un método del cultivo “tradicional”, básicamente manual¹, y que lleva implícito un conocimiento ancestral del cuidado de la planta, además de contar con tierras óptimas y corrientes de agua superficial de los diversos ríos que atraviesan el territorio morelense.

Bibliografía

Ávila, Héctor (2002) *Aspectos históricos de la formación de regiones en el estado de Morelos (desde sus orígenes hasta 1930)*, CRIM/UNAM, Cuernavaca.

Delegación SADER Morelos (2020), disponible en: <https://www.gob.mx/agricultura/morelos/articulos/avanzan-las-siembras-del-cultivo-de-arroz-en-el-estado-de-morelos?idiom=es>

Diario Oficial de la Federación (2012), “Declaración general para la Denominación de Origen de Arroz del Estado de Morelos”, Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, primera sección, pp. 118-133, México, disponible: <http://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/mx/mx122es.pdf> (Consultado el 10 de abril de 2015).

Hernández, Alicia (2010) *Breve historia de Morelos*, COLMEX/La Jornada/FCE, México.

Rodríguez, José (1988) “La producción y la demanda de granos básicos en México. Sus proyecciones al año 2000” en: *Comercio exterior*, Volumen 38, Núm. 7, México, Julio, pp. 606-623.

Salcedo, Jorge y Edwin Barrios (S/F), “Problemas y desafíos del arroz en Morelos”, en: HYPATIA. Revista de Divulgación Científica y Tecnológica del Gobierno del Estado de Morelos. Recuperado de: https://www.revistahypatia.org/~revistah/index.php?option=com_content&view=article&id=262&Itemid=385

Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP) (2021). Avance de Siembras y Cosechas. México. SAGARPA. Recuperado de: https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

Tolentino, Jessica Mariel y María del Carmen Del Valle Rivera (2014), *El sistema agroalimentario local de arroz del Estado de Morelos. Desarrollo y Gobernanza territorial*, México: Universidad Nacional Autónoma de México.

Valencia, María de los Ángeles (s/f). *Los molinos de arroz, espacios arquitectónicos y conjunto del paisaje natural y cultural del Estado de Morelos, México*, Tesis de Licenciatura en Arquitectura, Universidad Nacional Autónoma de México.

Warman, Arturo (1976), *Y venimos a contradecir. Los campesinos de Morelos y el estado nacional*, Ediciones de la Casa Chata, México.

1 Dentro de la DO se establece que los trabajos en campo deben ser manuales; sin embargo, en una de las cláusulas se establece que pueden usarse métodos de siembra directa, trasplante mecanizado y la cosecha mediante trilladora, si se mantiene la calidad del grano (características físicas “panza blanca” y culinarias (Diario Oficial de la Federación, 2012).

CUATATAPA, CUATATAPAMOLLI Y CUATETEPASHMOLLI. VERSIONES DE UN PLATILLO DEL NORTE DE MORELOS Y DEL SUR DE LA CDMX



**Leonardo
Vega Flores**

CNAN - INAH

**Laura Elena
Corona de la Peña**

DEAS - INAH

En nuestra vida cotidiana y festiva la comida ocupa un lugar central, al compartirla fortalecemos los vínculos con nuestra historia y la transmitimos a las siguientes generaciones. Lo que comemos depende de un conjunto de conocimientos y experiencias, así como de los insumos disponibles, por eso la cocina es un campo abierto a la creatividad de cada cultura. Las cocinas tienen principios generales que indican qué es socialmente aceptable comer o beber, están llenas de matices familiares y además se transforman día a día a través de las relaciones que se dan entre comunidades, por eso hay platillos y formas de comer que trascienden lo local. En este trabajo nos referiremos a un platillo que hemos encontrado en varios

lugares, lo describimos a partir de lo que nos han compartido nuestras interlocutoras, mujeres del *Centro Ecoturístico Los Laureles. Casa de la mujer campesina*. Agradecemos aquí la generosidad de la Sra. Hilda Manzanares Martínez, la Sra. Guillermina Sandoval Manzanares, la Sra. Clotilde Flores Flores, la Sra. Candelaria García, la Sra. Bertha Sandoval, y la joven Ilse Vaneli Polanco Manzanares, todas ellas originarias de San José. El registro etnográfico lo realizamos en el transcurso del segundo semestre de 2021, consistió en múltiples visitas durante las cuales dialogamos con nuestras interlocutoras, y pudimos probar distintos platillos que ellas prepararon, incluido el cuatetepashmolli.

El Centro Ecoturístico San José de los Laureles. Casa de la mujer campesina

Al noroeste de la cabecera municipal de Tlayacapan, en el estado de Morelos, se encuentra San José de los Laureles. Raúl Francisco González Quezada (2019) comenta que sus pobladores recuerdan cada vez más vagamente su nombre antiguo: Tlalmimilulpan, el autor refiere también que se trata de una población con relevantes sitios arqueológicos y que tuvo una ocupación humana desde el período Preclásico Tardío (500 a.n.e.-200 n.e). Este pueblo se estableció sobre una loma entre peñas con altas paredes verticales y es un sitio boscoso con un hermoso paisaje (González Quezada, 2019, pág. 24).



Vista desde la cocina de humo del Centro Ecoturístico Los Laureles.
Fotografía de Leonardo Vega Flores, 6 de noviembre de 2021.

En 1982 en San José de los Laureles, como recuerda Doña Clotilde Flores, un grupo de 70 mujeres integrantes de la Sociedad de las Mujeres Campesinas inició el proyecto. Actualmente son 12 mujeres las que mantienen en operación este centro ecoturístico (Secretaría de Desarrollo Sustentable del gobierno del Estado de Morelos, 2013) que ahora cuenta con hostel, cabañas, área de comedor, zona de acampado, fogatero, temazcal, sala de salud y palapas. Por su parte, doña Hilda Manzanares recuerda que en principio querían implementar un proyecto productivo de textiles, pero no se concretó y que en el transcurso de estos años han probado con huertos comunales, cultivo de nopal, producción de hongo seta y cría de pollos, entre otros; sin embargo, no pudieron consolidar estas actividades. De acuerdo con la visita diagnóstica que realizó en 2013 la Secretaría de Desarrollo Sustentable del gobierno del Estado de Morelos, la falta de éxito de estos proyectos se debió a la escasez de agua, y en su informe se menciona que ese era el problema más grave del centro, porque su funcionamiento dependía de la compra de pipas de agua que resultaban muy caras. Desde su inicio el centro ha sido operado solo por mujeres comuneras y formó parte de una red de centros ecoturísticos que, a diferencia de éste, dependían de las Comisarías de Bienes Comunales o Ejidales locales.

En 2015 este centro ecoturístico, junto con otros 2 del estado de Morelos, se incorporó al programa Paraísos Indígenas que desarrolló la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI) en coordinación con la Secretaría de Turismo (SECTUR), Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT) y la Financiera Nacional De Desarrollo Agropecuario, Rural, Forestal y

Pesquero (FND), con el objetivo de agrupar “a sitios turísticos con alto valor natural, cultural e histórico bajo el resguardo de comunidades indígenas”, en ese año se incluyeron 105 proyectos ubicados en 15 estados de la república (CDI/SECTUR/FITUR, 2015), pero actualmente son 95 proyectos en 16 estados, 4 en Morelos: Amatlán de Quetzalcóatl Temachtiani, Piedra Rajada (en Chalcatzingo), El Bosque de los Hongos Azules (en Santa María Ahuacatlán) y el Centro Ecoturístico San José de los Laureles. Los Paraísos Indígenas se consideran productos turísticos y se clasifican como: rural, aventura, ecoturismo, bienestar y salud. Este programa de Paraísos Indígenas se estableció paralelamente a otros esfuerzos del gobierno en turno para capitalizar distintos aspectos del patrimonio cultural, basta ver en el documento correspondiente de la CDI (CDI/SECTUR/FITUR, 2015, págs. 5-6) los temas de coordinación planteados, las características ofrecidas y el planteamiento de un turismo “premium”.

La comida en San José de los Laureles

Durante nuestras visitas a San José, doña Hilda, doña Candelaria, doña Clotilde y doña Guillermina, nos hablaron de los platillos que preparan en el centro ecoturístico, y de cómo tratan de complacer a los turistas que las visitan e incluso han aprendido a preparar platillos como el omelette. Nos dijeron que a San José se le conoce como: “La cuna del tlacoyo”, y que varias vecinas del pueblo venden en Tlayacapan y Oaxtepec, entre otros, sus tlacoyos, acompañados de los gallitos (chiles manzanos picaditos con sal y limón). Preparan los tlacoyos y las tortillas que venden con maíz criollo y nixtamalizado, el maíz es de sus propios cultivos o de los de sus vecinos,

también la mayor parte del frijol que utilizan es de producción local, preparan los tlacoyos sobre un comal de barro en el tlecuil. Los tlacoyos son de frijol, de garbanzo, de requesón o de chales, estos últimos son los que más piden las personas, pero también los hacen campechanos mezclando ingredientes. Los frijoles para los tlacoyos pueden molerse cocidos o crudos, usan frijoles negros, chinos o coloraditos.

Tlacoyos y sopos se preparan y se venden todo el año, y en temporada de lluvias también venden quesadillas de hongos de cazahuate, pero recuerdan que antes había otros hongos a los que les decían trompitas de marrano, esos eran de color naranja como la papaya. Doña Hilda señala que su mamá para preparar esos hongos, primero los picaba y luego los freía con chile serrano, después les ponía cebolla y epazote. Además, preparan gorditas de manteca y tlaxcales.

Todos se comen sin cubiertos porque saben más sabrosos con las manos. Dice doña Candelaria: “más antes, cuando yo estaba chica, en mi casa mi mamá nos hacía las tortillas, todo era a mano, todo a mano [...] yo tengo un puestecito y cada ocho días voy a Santa Rosa (en Oaxtepec) vendo tortillas y hartos tlatoyos en el tianguis de los jueves, cuando empecé a vender, hace 14 años, los daba a 5 pesos, fui subiendo el precio y ahora están en 10”.

Las personas cuando van a sembrar maíz quitan la hierba y encuentran mucha verdolaga, esa se hierve y se fríe con cebolla y chilito, se come en tacos con tortillas recién hechas, de igual forma se preparan los quintoniles. También comen con tortillas recién hechas los retoños del guaje blanco, esos los ponen en un florerito y los van agarrando como los papalotes, los acompañan con salsa molcajetada. Consumen

aguacate criollo, aunque nos platican que ya están sembrando aguacate hass y que tienen que fumigar para quitar el pasto y hierbas porque cuando se caen los aguacates luego no los encuentran, y tiene que juntarlos porque el comprador solo va una sola vez para llevarse toda su producción.

La comida cotidiana en las casas de nuestras interlocutoras y en la de muchas familias del pueblo son: guisados como chiles rellenos, tortas de papa, tortas de tzompantle (flor de colorín), arroz, caldo de pollo con verduras y sopas en caldillo de jitomate, flor de colorín en mole rojo; entre otros, todo acompañado de tortillas o de memelas, dice doña Hilda que en otros lugares este tipo de comida es de cuaresma, pero en San José es de todos los días. Las personas mayores prefieren esos platillos. Para día de muertos y para Semana Santa se hacen tamales de sal y tamales de frijol que junto con los frijoles blancos acompañan el mole verde. Cuando fallece una persona a los ocho días se hace la octava, y se ofrece esa misma comida. Dice doña Hilda que en estas ocasiones las personas ocupan como 40 cuartillos de maíz, y muchas personas ayudan a la preparación de la comida. Para las bodas se acostumbra el mole rojo con guajolote y para fiestas de cumpleaños son los tamales de chile y de dulce; mientras que para la fiesta patronal del pueblo se hace mole, barbacoa de res o de cerdo acompañada de nopales en escabeche que pueden llevar zanahorias, elotes u otras verduras, también se sirve espagueti o arroz.

Muchas familias tienen sus cocinas de humo, doña Hilda nos platicó que ahorita la suya está dañada, su casa se vio afectada por el sismo de 2017 y el recurso que le dieron para la reconstrucción no alcanzó para arreglarla, ella

dice: “busco mi tlecuil porque al menos cuando ya esté yo viejita ahí me amontono, me siento, me hago mi memela y ahí voy a comer, aunque con mis frijoles”. La comida se prepara cada día por eso sabe bien, dice doña Candelaria: “todo dijera hecho al instante, nada de refrigeración, no, todo al instante”.

Los jóvenes de las familias de nuestras interlocutoras buscan alimentos como tortas, pizzas, sandwiches, hamburguesas y otros que

compran ya preparados, a decir de sus mamás consumen mucha carne en comparación con las generaciones anteriores, y además no les gustan, o no conocen platillos como el cuatetepashmolli o el huaxmole, este último dicen que causa mal aliento, tampoco comen guajes y otros alimentos. Según nos contaron nuestras interlocutoras, muchas mujeres jóvenes ya cocinan solo con licuadora y usan alimentos enlatados, dice doña Clotilde: “ahora todos ya son modernos, ya pura licuadora”.

El cuatetepashmolli en San José de los Laureles

Mientras doña Hilda quiebra los frijoles en el metate con un metlapil corto de aproximadamente 25 cm, nos platica que recuerda que su mamá preparaba el cuatetepashmolli cuando ella y sus hermanos eran niños, ahora solo lo hace cuando va con ella, por eso cuando mucho llegan a prepararlo 1 o 2 veces al año. El metate que usa está colocado sobre una superficie de cemento, debajo de cada una de sus tres patas hay pedazos de ladrillo que permiten que le quede a la altura de su cintura, la preparación la realiza en la cocina de humo que tiene el centro ecoturístico y desde ahí se puede ver un hermoso paisaje con varios cerros cercanos. Doña Hilda aprieta un poco sus ojos porque le llega el humo, nos explica que como ha llovido todo está húmedo y no ha prendido bien el fuego. Viendo que el humo nos está humeando a todos, doña Candelaria nos platica alegremente que a los turistas les gusta asomarse a donde están preparando la comida y no les importa el humo, ellos les dicen “queremos ver” y ellas les contestan “ándeles pues”.

Doña Hilda Manzanares Martínez payanando el frijol.
Fotografía de Leonardo Vega Flores, 19 de septiembre de 2021.



El frijol que ya está quebrado doña Hilda lo va poniendo en un plato y después lo enjuaga con un poco de agua, mientras tanto nos dice que este es un platillo que tiene una preparación laboriosa, porque se necesita payanar (quebrar) los frijoles en el metate, ahí se les da una pasadita, luego se ponen a cocer. Este platillo solamente se prepara con frijol negro y lleva retoños de tzompantle (flor de colorín), sal y epazote. El día que doña Hilda lo preparó para nosotros nos explicó que no podría ponerle colorines porque como fuimos a mediados de septiembre todavía no era temporada. Mientras trabajaba ella describió así la preparación:

El frijol negro lo quiebran en el metate y se pone ya a hervir el agua en una olla de barro, ya que está hirviendo ya se le tira el frijol, se le tira el tzompantle y su epazote, como en media hora ya se cocieron y están listos para servir. Si queremos pues lo guisamos con tantita manteca de cerdo, algunas veces con su chile vena y algunas veces así, con la salsa de molcajete y su carne seca, y eso es como se come.

El tiempo de cocción del frijol depende de varios factores, si es fresco es más rápida y si ya tiene tiempo guardado tarda más, los frijoles de color claro necesitan menos tiempo que los negros, los rojos son más duros y tardan más. Si el frijol está quebrado su cocción es más rápida y si está pulverizado mucho más, en este último caso es necesario moverlo todo el tiempo para evitar que se queme.

El cuatetepashmolli es un platillo que se consumía cotidianamente para la comida del medio día, se acompaña de memelas y salsa molcajeteada, nos explican que el metate y el

molcajete le aportan minerales a la comida, pero sobre todo le dan mucho sabor. Solamente si sobra algo del guiso lo consumen al otro día en la mañana como almuerzo, y entonces puede acompañarse de un huevo estrellado o ranchero o en torta. Dice doña Hilda que en su casa a sus hijos ya no los acostumbró a comer este platillo, ellos sí comen frijoles, pero enteros y los que más consumen son los negros, a veces les pone epazote y flor de colorín. A decir de nuestras interlocutoras actualmente es poco común que preparen cuatetepashmolli. Otro platillo que ellas piensan que “se está perdiendo” es el tepechihuitl o nacahuaque que es una carne seca, nos explicaron que:

...la gente tenía sus becerros o sus toros y cuando se desbarrancaban, los dueños invitaban a sus familiares, para que les ayudaran a tasajear la carne para bajarla, y a todos los vecinos que les ayudaban les daban su porción de carne, una pierna, una mitad de la pierna y ya la tesajeaban. La carne se curaba con limón y sal, después se ponía a secar en un chiquihuite cubierta con un tul, para que las moscas no se sentaran en ella, porque les llamaba mucho la atención porque esa carne está muy choquia, así se oreara al aire libre...

Cuando estuvo listo el cuatetepashmolli nos sirvieron en platos hondos de barro, su apariencia era de un caldo oscuro en el que se apreciaban los trozos de frijol, su sabor era delicado y sencillo, lo comimos con unas memelas recién salidas del comal, salsa molcajeteada y agua de jamaica. Aún nos falta probarlo con los retoños de colorín, pero eso ya será en otra temporada de trabajo de campo que ya estamos preparando.



Cuatetepashmoli

Fotografía de Leonardo Vega Flores, 19 de septiembre de 2021.

Un platillo regional del sur de la Ciudad de México y el norte de Morelos

Algunos pueblos del sur de la Ciudad de México tienen fuertes vínculos festivos y rituales con pueblos del norte del estado de Morelos (Mapa No.1), por eso no es de extrañar que encontremos similitudes en sus cocinas. La cuatatapa está presente y se consume, hasta donde hemos podido encontrar, en pueblos de Xochimilco y de Milpa Alta, en estos lugares los ingredientes y la forma de preparación son muy parecidos a los del cuatetepashmoli que hemos referido para San José de los Laureles. Por el momento solamente dejaremos anotados algunos datos interesantes que dan cuenta de las relaciones que existen entre los pueblos, y que se expresan a través de la comida, son líneas de estudio que esperamos seguir trabajando.

Milpa Alta

El 28 de abril de 2018, tuvimos oportunidad de asistir a la Casa de las Artes de San Salvador Cuauhtenco para el 5° Encuentro de Cronistas de Milpa Alta, que en ese año se llamó: “La cocina del sureste de la Ciudad de México”, porque fue ocasión del homenaje póstumo a la Maestra Esther Mérida González. Las exposiciones giraron en torno a distintos aspectos de las cocinas de Milpa Alta y uno de los cronistas participantes, Abelardo Jurado Jiménez, presentó un trabajo titulado: “Los frijoles cuatatapa”, él afirmó



Los lugares referidos. Fuente: elaboración propia a partir de mapas del INEGI.

que compartiría con los presentes parte de su conocimiento y de su vida familiar, en la que la alimentación era una parte fundamental. El cronista Abelardo Jurado dijo que la cuatatapa es un platillo muy propio de la región momoxca, y en una mesa tenía los ingredientes que fue mostrando a los presentes mientras decía:

...tenemos el frijol, frijol negro quebrado, tenemos los nopales, orgullo de Milpa Alta que le llaman el oro verde, el xoconostle, falta, no he hablado del agua, pero es natural que en todo guisado se ocupa agua, tenemos la cebolla, tenemos el ajo, el tequesquite y venas de pasilla. Son los ingredientes con los que se guisa el cuatatapa, creo que nuestros abuelos supieron alimentarse, hoy la modernidad nos arrastra hacia grandes enfermedades.

Su exposición continuó con una reflexión sobre la autosuficiencia alimentaria de los pueblos de Milpa Alta, recordando que había conocido a San Bartolomé como un gran granero que producía maíz, a San Salvador Cuauhtenco como un pueblo ganadero, a San Pablo Oztotepec como un pueblo productor de chícharo, y a San Pedro Atocpan como sede de grandes pulqueros. Dijo que “era un crimen” que no les enseñemos a nuestros hijos sobre el trabajo del campo, y que el Consejo de la Crónica no solamente debía buscar el rescate de nuestro pasado sino tomar acciones para el futuro. En este mismo evento participó Martha Retana Zamora con su trabajo: “La lengua náhuatl en la cocina milpaltense”, en el que afirmó que en Milpa Alta existe una gran variedad de moles y mencionó: el *ahuaxmulli* que es caldo de habas con guajillo, el *michimulli* que lleva pescado, el *itixmulli* que es a base masa, el *clemole* que es el mole rojo, el internacional guacamole, y el *cuatatapamulli*, aclarando que era del que

había hablado el Sr. Abelardo. Luis Gutiérrez Romero (2019, pág. 142), originario de San Pedro Atocpan, lo registra como cuatatapamolli.

Xochimilco

La cuatatapa está presente en diferentes pueblos de Xochimilco. Leonardo Vega, originario de San Mateo Xalpa, lo ha comido desde pequeño, pues su mamá, la Sra. Lupita Flores, originaria de Santiago Tepalcatlalpan, lo ha preparado de manera cotidiana. Siempre con frijol negro quebrado y epazote.

Los frijoles cuatatapa no solamente están presentes en la parte alta de Xochimilco, también en pueblos lacustres. Así nos lo comentaron Francisco Javier Márquez Juárez y Félix Venancio González, originarios de San Gregorio Atlapulco, han comido de manera familiar en su pueblo cuatatapa o cuatatapamolli, con Xoconostle y/o nopales, además de epazote.

También tuvimos la oportunidad de realizar un registro etnográfico el 30 de mayo del año 2000, en la 3ª Muestra Gastronómica y Cultural Cuatatapa. San Lucas Xochimanca, en la entonces delegación de Xochimilco. Según nos explicó Ma. Isabel Inclán(+), originaria de San Lucas, a las personas de su pueblo se les dice cuatatapas porque se decía que era lo único que comían, y por los años 50's y 60's del siglo xx, este sobrenombre se tomaba como insulto. Un día un grupo de jóvenes estaban reunidos para tratar algunos problemas del pueblo, y alguien dijo: "aquí hay puros cuatatapas", pensaron que en otros pueblos había ferias y decidieron unir dos elementos: 1) "soy cuatatapa", como una forma de decir "soy de San Lucas Xochimanca", y 2) recordar a los zapatistas que en 1923 hicieron ahí

una rebelión contra Victoriano Huerta, por eso se hace en los días más cercanos al 23 de abril, empezó con un solo día y después se amplió a dos. En muestra gastronómica se presentan distintas variantes familiares de la cuatatapa, pero todas preparadas con frijol negro martajado y epazote, algunas llevan nopal y otras xoconostle, picante y a veces carne o chalitos de chicharrón. Varias personas comentan que la receta original es con xoconostle y que en este pueblo se sembraba mucho el frijol negro antes pero ahora ya está todo lleno de casas. El platillo ya no es muy común en la alimentación cotidiana

Reflexiones finales

A partir de lo que hemos presentado hasta aquí, encontramos elementos muy interesantes sobre un platillo que está presente en distintos pueblos, con sus variantes locales. En virtud de que ésta es nuestra primera aproximación al cuatetepashmolli, en este espacio referiremos algunos puntos generales y posibles líneas de investigación a futuro.

En primer lugar, sobre el elemento central del platillo: los frijoles negros, llama la atención que no se prepare con otro tipo de frijol; sin embargo, falta investigar si en pueblos cercanos existe alguna preparación parecida que utilice otra variedad de frijol. También necesitamos investigar las diferencias que hay en sabor y nutrientes cuando el frijol se cuece completo o quebrado, por lo pronto solo queda claro que el tiempo de cocción se reduce, y que tal vez sea más fácil de digerir.

Además del frijol, el epazote es el otro ingrediente que coincide en las recetas de

estos pueblos. El agua y la sal también están en todas las recetas y, como sabemos, hay grandes diferencias entre el agua y la sal que se ocupan en cada lugar, tanto en cuanto al sabor que aportan a los platillos, como en cuanto al aporte nutricional y a su participación en los procesos químicos que implica la elaboración de la comida, por eso sin duda requieren mucha más atención, esperamos poder retomar esta veta de investigación más adelante. Falta indagar entonces sobre la combinación de sabores y las propiedades nutricionales que se dan en conjunto.

Otros elementos complementarios, que tienen un papel importante en el platillo son: en el caso de San José los retoños de colorín, y en Xochimilco y Milpa Alta, el nopal y el xoconostle, en términos culinarios dan un toque de acidez a la preparación, lo que permite un balance de sabores en combinación con el almidón del frijol, que además queda más expuesto por el tipo de preparación. Para fines nutricionales, la acidez que proporcionan estos ingredientes favorece la absorción del hierro conocido como “no hem”, del cual el frijol negro es una excelente fuente, más que otras variedades de frijol.

En San Lucas Xochimanca anteriormente tenían una buena producción de frijol negro, mientras que en San José de los Laureles siguen cultivándolo. Una de las hipótesis que no pudimos corroborar, fue en cuanto a si este platillo estaba asociado a tiempos de escasez; sin embargo, nuestras interlocutoras no lo ven así, ellas nos explicaron que parte del frijol que se cosecha se troza por los golpes que usan para sacarlo de sus vainas, pero que también se lo comen y no es necesariamente preparado como cuatetepashmolli.

platillos que se hacen de estos ingredientes en cada uno de los pueblos, y en particular en la de San José de los Laureles, que como pudimos ver dan una gran variedad de posibilidades tanto en términos culinarios y de sabor, como en cuanto a sus aportes nutricionales. Nos contaron varias preparaciones con frijol y otras tantas con flor de colorín.

Finalmente, es importante investigar sobre la vitalidad o adaptaciones que tiene el platillo, ya que en San José nos refieren que ya casi no se prepara, es decir que está en retroceso, mientras que en Xochimilco y Milpa Alta, aunque disminuyó su preparación en las décadas pasadas, sigue siendo un platillo cotidiano en muchas familias. En ese sentido la feria gastronómica de San Lucas Xochimanca ha contribuido a fortalecer el platillo de los frijoles cuatatapa.

Agradecemos a los lectores y nuevamente a nuestras interlocutoras de San José de Los Laureles por su tiempo y por el conocimiento que nos compartieron, también por todos los deliciosos platillos y bebidas que pudimos disfrutar en el centro ecoturístico, lugar que seguiremos visitando con mucho gusto.

Bibliografía

González Quezada, R. (2019, marzo 16). Historia antigua de Tlalmimilolpan. Arqueología de San José de los Laureles, Tlayacapan. *El Tlacuache*(873), 23-26.

Secretaría de Desarrollo Sustentable del gobierno del Estado de Morelos. (2013, julio 3). *Visita-Diagnóstico Centro Ecoturístico «Casa Campesina» San José de Los Laureles, Municipio de Tlayacapan*. Retrieved diciembre 11, 2021, from Desarrollo sustentable. Blog informativo: <http://secretariadedesarrollosustentable.blogspot.com/2013/07/visita-diagnostico-centro-ecoturistico.html>

CDI/SECTUR/FITUR. (2015). Retrieved diciembre 11, 2021, from Gobierno de México: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/291545/PARAISOS_INDIGENAS.pdf

Robelo, C. (1897). *Nombres geográficos indígenas del Estado de Morelos: Estudio crítico de varias obras de toponomateología Nahuatl*. Cuernavaca: Impresor Luis. G. Miranda.

Gutiérrez Romero, L. (2019). *La riqueza alimentaria de los pueblos originarios de Milpa Alta y Xochimilco*. México: Crisol Mágico del Sur, Colegio de Cronistas de la Ciudad de México.

“SOY POCHTECA”. TRUEQUE, SOLIDARIDAD Y RESISTENCIA EN HUEYAPAN, MORELOS



**Ma. Alejandra E.
Olvera Carbajal**

Centro INAH Morelos

**Milton Gabriel
Hernández García**

Centro INAH Tlaxcala

El trueque es una práctica social, económica y cultural persistente en comunidades campesinas e indígenas del estado de Morelos. En Hueyapan, municipio nahua que se encuentra en las faldas del volcán Popocatepetl, esta forma de intercambio económico tiene una fuerte presencia comunitaria y una importante vitalidad en la reproducción social de las familias campesinas.

Aunque los diferentes integrantes del núcleo familiar participan en la cadena de actividades que se articulan en torno al trueque, el acto del intercambio en el espacio público o en el privado, es protagonizado exclusivamente por las mujeres, a quienes se les conoce como “pochtecas”. Este término que proviene del náhuatl, hace referencia histórica al gremio de los comerciantes viajeros que distribuían sus

productos en los tianguis mesoamericanos y que tuvieron una importante influencia social, política y económica en la sociedad mexicana prehispánica¹

Cualquier martes, en el mercado de Hueyapan, las pochtecas combinan la venta de productos con el intercambio. Si se da la posibilidad de vender alguno de los productos que llevan, lo hacen, pero la misma importancia tiene el trueque que la venta. El objetivo superior es acudir al mercado semanal con uno o varios productos que provienen del patio familiar o de la huerta y regresar a casa con una mayor diversidad para el consumo que se realizará en la semana, principalmente se busca obtener lo que proviene de tierra caliente como Zacualpan

¹ Fray Bernardino de Sahagún, en su *Historia general de las cosas de Nueva España*, describió a la corporación de los pochtecas como una colectividad organizada jerárquicamente, poseedora de rituales, deidades y tribunales propios, cuya actividad fue de suma importancia para expansión territorial de la llamada Triple Alianza.

de Amilpas, Amilcingo o Yecapixtla y que no se produce en las tierras frías de Hueyapan. Estos son los productos que más se intercambian:

Productos de tierra fría	Productos de tierra caliente
Flores, aguacate, durazno, chayote (fresco o cocido), chirimoyas, pulque, pan, peras, manzanas, nuez, cuajinicuil, ocote, frambuesa, ciruela, chiles manzanos, chicharos, etc.	Maíz, frijol chino, cacahuete, guajes, cacahuates, guamúchil, dulces (alegrías, palanquetas, jamoncillos), chales, chicharrón, cebolla, jitomate, tomate, chile serrano, tortillas, claloyos, trigo, papa, cazuelas de barro, ajos, cerillos, tequesquite, sal, tazas, nopales, elotes, naranjas, ajo, cilantro, limón, plátano, pepino, chile cuaresmeño, etc.

Productos que se intercambian en la región.



Pochteca con diversos productos en tianguis de Hueyapan.
Fotografía de María Alejandra Elizabeth Olvera Carbajal

Dicho en otras palabras, el trueque es un mecanismo que posibilita el intercambio comercial de productos provenientes de los diferentes pisos ecológicos (en referencia al volcán Popocatepetl) que existen en la región. Este es el testimonio de una pochteca de Hueyapan:

Por allá abajo hay mucha gente que viene a cambiar, porque como vienen de por Zacualpan, de Jonacatepec, allá no hay pera, no hay flores o chirimoyas. Por allá habrá limón o nopales. Aquí no tenemos guajes, no tenemos papa, no tenemos naranja, no tenemos jitomate. O de aquí se van a Zacualpan y allá cambian. Aquí en las plazas compramos, por ejemplo, yo compré el limón para llevarlo el sábado, porque aquí ya no quieren. Entonces lo que me dan allá y me traen acá, temprano a las 5 de la mañana ya pasan los que van a Tepalcingo, a Xochiapan, por otros rumbos de calor y me lo compran.

Es común que las frutas que se producen en los huertos y que se encuentran en mejor estado o son de mayor tamaño se vendan en el mercado regional o nacional como mercancía “de primera”. Las que están avanzadas en su proceso de maduración o tienen alguna imperfección, son consideradas como “de segunda”, pero no por ello se desechan, sino que se insertan en el circuito social del trueque. Este es el testimonio de una pochteca, cuyo esposo se dedica a la producción de frutales:

Luego regaño a mi esposo de que no me quiere traer la fruta, tengo que venir yo para traerla. Porque él corta lo bueno, lo pone en caja y lo vende con sus amigos que de por sí tienen sus camionetas, sus carros grandes, lo empacan y se lo llevan hasta México, ya regresan y ya se los pagan. Esos chiquitos que se quedan ya no los corta mi esposo, cualquier persona va y los corta, a él no le importa, pero a mí sí me importa porque de eso voy a vivir aquí en mi cocina, ya cambié jitomates y ya voy a vivir de ahí. El aguacatito, dice que están chiquitos, pero vea cómo le gustaron a la señora. ¿Se llenó casi un bote grande de aguacatitos verdad?

Las mujeres que tienen muchos años realizando esta actividad, han desarrollado una gran habilidad para hacer equivalencias para el intercambio que oscilan entre el precio y el valor de uso. Es decir, en ocasiones está presente el dinero en el proceso de intercambio, pero no de manera física, sino referencial. Por ejemplo, si alguien va a cambiar tres chayotes por habas, al verlas calcula rápidamente si en dinero podrían tener un precio aproximado a su producto. Si es así, procede al intercambio: “por ejemplo, yo tengo unos diez aguacates no muy grandes por más o menos un manojo de cebollas que cuesta diez pesos. Por ejemplo, ahorita el jitomate está barato, cuesta diez pesos el kilo, yo tengo unos

aguacates grandotes, le puedes cambiar tres aguacates por diez de jitomate”

En otras ocasiones, las relaciones de amistad o filiación pueden incidir para que una pochteca decida intercambiar sus productos sin que necesariamente haga un cálculo certero que le asegure que no está perdiendo con esa transacción. Por ejemplo, tal vez una mujer acceda a cambiar un montoncito de tequesquite por otro de durazno con una amiga solo por el hecho de que mantiene una buena relación con ella, sin evaluar con rigor que posiblemente “salga perdiendo”. Es decir, no importa perder un poco cuando de lo que se trata es de reforzar una relación social que más adelante se podría traducir en que esa persona acceda a truequear cuando así se lo demande. Este es el testimonio de otra pochteca de Hueyapan:

Con vainas me iba yo con las de las ollitas, las de las cazuelas, esas también cambian las ollitas, jarritos, comales, y el comal me sirve para hacer las tortillas, ya no lo compro. Entonces mi olla cambié, cazuelitas cambié, jarros cambié, hasta mis tazas un día de todos santos. Media docena de tazas y les di una canasta de vainas. La señora las quería las vainas porque su hijo va a participar en la escuela y le pidieron vainas y yo llevo las vainas. Me dice “¿ora, qué cosa quiere usted?”, pues mis tazas. Y pues ya me las traje, ya me sirven, y así me voy haciendo de mis cositas.

Las relaciones entre las mujeres que intercambian suelen ser horizontales, solidarias y simétricas. Aunque en la vía de los hechos, en ciertas circunstancias, ciertas pochtecas suelen hacer trueque en condiciones más desventajosas. Por ejemplo, si al acercarse el final de un día de tianguis, aquella mujer que acudió con productos rápidamente perecederos (como

flores) no ha logrado intercambiarlos o venderlos, probablemente se verá obligada a aceptar productos que tal vez no requiera en lo inmediato o en cantidades que no considera justas, pues siempre será mejor regresar a casa con productos distintos a los que llevó; o en todo caso, es común que entregue sus productos con la promesa de que el pago monetario o en especie, se realizará la siguiente semana.

Entre sí, son intercambiables frutas y verduras, cazuelas de barro, huevo, gallinas, tequesquite, cerillos, granos y cereales. Pero la carne de res o de puerco están fuera del circuito, salvo los chales y el chicharrón, que son más baratos: “cuando llevan buena fruta lo van a cambiar con los carniceros, chicharrón o chalitos ya trae uno”. Aunque eso no fue siempre así. Existe el recuerdo de que antes, la fruta o las verduras se podían cambiar por carne, pero debido a que su precio ha aumentado mucho en los últimos años, los carniceros ya no acceden al trueque con tanta facilidad, pues prefieren hacer una transacción con dinero. Solo quienes llevan a vender animales de traspatio acceden a intercambiar gallinas por chayotes o frutas, siempre y cuando sean “de primera” o de “buena calidad”: “luego dicen los señores, no tengo con qué pagarle, yo les digo, pues deme una gallina, entonces ya le ajusto y me las traigo”. Este es el testimonio de una mujer que muestra cómo en una transacción, se puede combinar la venta y el intercambio:

Mujer recolectando los frutos “de segunda”, en su huerto frutal.

Fotografía de María Alejandra Elizabeth Olvera Carbajal



porque luego dicen “a ver, deme 20 pesos de chayote”, entonces ya le doy. “Deme 20 de durazno”, “deme 20 de granada”, “deme dos panes”. Órale, ya son 60 pesos, o lo que sea. Entonces dice “ajústeme nomás 40 pesos y lleve una gallina”, ya me deben 60 y ya nada más 40 le ajusto y ya; o me dicen “de aquí a ocho días me trae pulque, o me trae más fruta”, a bueno, entonces ya me dan la gallina y ya. Así se intercambia. Yo como le digo, me piden chayotes, me piden pan, “ay viene usted a cobrar de aquí a ocho días”, pues ay se queda. Pero ya llego, órale, le debo 20, le debo 10, le debo 5. En este trabajo me ven amaneciendo, a las 6 de la mañana ya estoy sentadota allá, ya cuando me ven, ay van. “Le debo 10”, otro llega “le debo 20”, y otro llega y ya cuando veo ya junté mi dinero. He visto que otros me dan cada 15 días porque trabajan y les pagan, me dicen “no le doy, le doy dentro de 15 días”, “órale pues”, a mis 15 días ya me dan todo. Así trabajo.

También se da el caso de mujeres que compran uno o varios productos, como las flores y acuden al mercado a cambiarlas al mercado por frutas, verduras, granos, cereales u otras mercancías. Es decir, en este caso usan como moneda de cambio a las flores porque al hacer el intercambio por otros productos, obtienen alguna ganancia económica, superior a la que obtendrían si usaran dinero para comprarlos. Aunque esto no siempre ocurre así, pues las flores duran solo un día y si al atardecer no han logrado intercambiarlas todas, se ven obligadas a aceptar productos no prioritarios o en condiciones desventajosas.

Ser pochteca es un oficio que representa una alternativa económica para las mujeres, pues les permite obtener productos de primera necesidad para sostener a sus hijos sin depender del ingreso o del trabajo de sus maridos. Les da también la posibilidad de desplazar los excedentes de sus patios y de sus huertos frutales y al mismo tiempo, obtener productos que de otra manera tendrían que comprar en mercados o plazas más allá del territorio municipal. Dicho en otras palabras, el trueque les posibilita a las mujeres acudir al mercado con aguacate o durazno y regresar a casa con jitomate, maíz, chile, cerillos y otros productos que no son propios de Hueyapan.

Algunas mujeres intercambian en Hueyapan con personas que provienen de tierra caliente, pero algunas que tienen la posibilidad, también acuden a municipios de tierras bajas, como Amilcingo o Zacualpan, para truequear por productos que solo encuentran en esos mercados: “por ejemplo, por aquí hay durazno, hay chayote, hay aguacate, y por allá no hay. Allá hay guamúchil, hay cacahuete, hay alegrías, hay palanquetas, y todo eso ya se cambia. Entonces lo que hay allá, se viene pa acá, y lo que hay acá, se queda allá”.

Algunas mujeres señalan que cada vez son menos

las personas de las nuevas generaciones que quieren dedicarse a cambiar, ya sea porque “les da pena”, porque ven más ventajoso vender sus productos y obtener dinero que intercambiarlos o porque muchas mujeres jóvenes tienen empleos fuera de su municipio y se les facilita realizar en todo caso transacciones monetarias. Este es un testimonio una pochteca que aconseja a su hija sobre la importancia del trueque:

ya hasta a mi hija ya le enseñé, “mija, ayúdame a llevar los chayotes, porque pesan”. Pero ella les pone su servilleta encima, ya me dicen las señoras “¿vendes tamales?”, “no, son chayotes”, les digo. Es que a mi hija le da pena llevar los chayotes, pero yo le digo “mija, no te de pena, aquí todos nos conocen, saben lo que llevas”; dice “ay no, pero a mí me da pena”. Y así le hacemos. Le digo “mira hija, esto que ves que hago, no está mal que lo veas, aprende, para dios no quiera que tu marido... Primero tiene uno, pero va a llegar el día que no tiene uno y si estás en el campo, mándalo a que siembre chícharos, habas, frijol, maíz, flores. Vas y cortas, cosechas y ya vendes.

Algunas personas que venden en el mercado, aceptan cambiar ciertos productos, como aquellos que no son de la mejor calidad o son perecederos. Eso ha propiciado que, según la percepción de algunas personas, el trueque sirve solo para deshacerse de productos de segunda, pasados de madurez o de mala calidad. Es decir, desde este punto de vista, al trueque se le puede llegar a considerar también como una actividad desvalorada socialmente.

Las pochtecas saben también que el trueque es de temporadas. No siempre se cambia lo mismo, pues esta actividad se adapta a los diferentes productos que se cosechan a lo largo del año, aunque el intercambio tiene mayor intensidad durante los meses de abril y mayo, que es la época



**Diversidad de productos
que vienen de “tierra caliente”.**

Fotografía de María Alejandra Elizabeth Olvera Carbajal

en la que “más frutas hay”, principalmente peras, manzanas y duraznos: “hay unas señoras que traen aguacate, traen chayote y sí, van y cambian. Yo creo que son pocas, pero cambian sobre todo cuando hay fruta. Por ejemplo, ahorita no hay chayote, no hay pera y cuando hay fruta es cuando se aprovecha, porque si no todo hay que comprarlo y pues está caro también”.

Aunque a muchos hombres no les gusta que su esposas o madres se dediquen al trueque, la realidad es que también lo perciben como una forma de disminuir la presión al darles “el gasto semanal”. Una mujer entrevistada señaló que, si ella no hiciera trueque, su marido tendría que darle \$ 400.00 a la semana para los gastos básicos, pero como ella intercambia, ya

solamente le da \$ 100.00. Este es el testimonio de una pochteca: “a él le conviene, porque ya no me da más dinero. Ahora me hubiera dado 200 pesos en efectivo. Me dice “ten 100 pesos”, porque no gana mucho él por aquí”.

Las mujeres se animan unas a otras para hacer trueque. Por ejemplo, si una pochteca sabe que su vecina tiene problemas económicos y también se entera de que en su patio tiene chayotes o alcatrazes, seguramente la animará a que vaya a intercambiarlos, acompañándola y enseñándole los secretos del oficio, cómo saber qué, cómo, con quién y por qué cantidad intercambiar. De esa manera, mujeres que no veían al trueque como una alternativa, se van involucrando en esta actividad al grado que poco a poco la asumen como parte de sus estrategias de sobrevivencia y reproducción social. También es común que las mujeres con experiencia les transmitan a sus hijas todos los saberes referentes a este oficio. Suele ser común que a las jóvenes no les llame mucho la atención dedicarse al trueque, pero ante una adversidad económica o un gasto inesperado, se ven en la necesidad de recurrir al intercambio como una forma de resolver una contingencia.

No solo se truequean productos del campo, también se intercambian saberes. Recogimos el testimonio de una persona que practica la medicina tradicional y que le gusta ir a curar a las comunidades de tierra caliente, pues en lugar de recibir un pago, se retribuían sus servicios con maíz, lo cual le conviene pues en Hueyapan, las condiciones orográficas y las características del suelo no hacen muy viable este cultivo: “mi abuelita iba a un rancho al que le llevaba flores o las frutas de aquí, como no tenían dinero, ellos le daban maíz y frijol. O también como ella curaba y no tenían con qué pagarle, pues le daban frijoles o un bulto de maíz”.

Reflexiones finales

Cada semana, en el tianguis de Hueyapan, se puede observar a las mujeres que caminan con una canasta o que ya se han instalado con sus productos en algún lugar de la calle en la que se organiza el mercado semanal. Es un trabajo arduo, que para las mujeres que viajan desde otros municipios, implica despertar a las cuatro de la mañana, preparar los productos a intercambiar para su traslado, cargar bultos o cubetas pesadas, y en algunos casos tomar algún transporte público.

Esta actividad económica existe desde tiempos inmemoriales no solo en Hueyapan, sino en toda la región nahua del estado de Morelos. A pesar de que el dinero se ha convertido en la forma de intercambio dominante, el trueque se sigue practicando sobre todo por mujeres viudas, divorciadas o madres solteras; pero también por quienes se han esforzado por lograr autonomía económica y de esa manera no depender de sus parejas para tomar decisiones sobre la satisfacción de las necesidades de consumo en la familia.

Sin duda, ser pochteca es una estrategia de sobrevivencia, pero también es una forma cultural de construir comunidad a través de las

relaciones de alianza y de filiación entre mujeres, más allá del ámbito puramente comunitario o municipal. Ser pochteca es crear y reforzar vínculos solidarios entre mujeres campesinas e indígenas que se saben viviendo en la adversidad social o económica. Practicar este oficio requiere de una red social que sostiene a quienes se inician en esta actividad, pues implica conocimientos y habilidades que solo se configuran en la práctica cotidiana.

A pesar de que las fuerzas sociales dominantes están pulverizando la posibilidad de que el trueque persista como una economía solidaria y alternativa, existen personas que siguen defendiendo y practicando esta actividad, pues la visualizan como un elemento complementario que contribuye a la reproducción de la economía campesina que se ha caracterizado por ser multivariada y resiliente frente a la modernidad que pareciera avasallar todo. Mientras sigan existiendo mujeres que a pesar de las adversidades sigan diciendo sin titubear, “soy pochteca”, esta forma de solidaridad económica seguirá existiendo como práctica de resistencia cultural.

EL HUAXMOLE EN OAXTEPEC, MORELOS: UNA HISTORIA DE IDENTIDAD REGIONAL Y LOCAL

“Es un platillo típico de Oaxtepec y tiene un excelente sabor y sazón”



**Tania Alejandra
Ramírez Rocha**

Centro INAH Morelos

El interés por conocer de la relación social del guisado del huaxmole con la localidad de Oaxtepec, surge del vivir en el lugar y ver que se prepara con frecuencia en las casas de algunas familias. Al principio consideré que se trataba de un guisado que se preparaba en casi todas las cocinas de la localidad, pero al ir preguntando, encuentro que no es así, y que además existe una variedad de formas de prepararlo.

Parto de la hipótesis de que los estados de origen de quienes hoy día habitan Oaxtepec y

el elemento generacional, influyen en el saber cocinar y/o en la preparación del huaxmole, así como su vínculo y apropiación del guisado o platillo frente al entramado cultural que forman los habitantes de la localidad. Por tanto, algunas preguntas de partida fueron ¿qué significa y representa el huaxmole para algunos de los habitantes de Oaxtepec?, ¿Dónde y cuándo se elabora y come? Y ¿quiénes lo preparan?

El huaxmole¹ es un guisado o platillo, preparado en una región amplia del territorio mexicano, y muy posiblemente, las semillas del guaje o huaxin (en moseuale o náhuatl) formen parte de diversos guisados en distintos estados de la república, ya que el Consejo Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO), señala en su portal electrónico, que el árbol del huaje (*Leucaena leucocephala*), de donde se obtiene la semilla para el huaxmole, se encuentra en Baja California Sur, Campeche, Chiapas, Coahuila, Guerrero, Jalisco, Michoacán, Morelos, Nayarit, Nuevo León, Oaxaca, Puebla, Querétaro, Quintana Roo, San Luís Potosí, Sinaloa, Sonora, Tabasco, Tamaulipas, Tlaxcala, Veracruz y Yucatán.

1 Existen diversas variantes fonéticas y de escritura dependiendo de la región: guaxmole/ huasmole/ uasmole/ uaxmole/ huaxmolli.



Árbol de huaje entre la vegetación. Oaxtepec, 2021.
Fotografía de Tania Ramírez.



Árbol de huaje, colonia Corral Grande, Oaxtepec, 2021.
Fotografía de Tania Ramírez

Los especialistas en gastronomía, como la chef Cruz Balderas (2021) refiere que el platillo se prepara en los estados de Oaxaca, Puebla, Morelos y Guerrero. La forma de prepararlo o recetas son muy variadas, pero algunos de los ingredientes comunes son el ajo, la cebolla, chiles rojos, la carne de cerdo o res. Es un guisado al que se le relaciona con la cultura mixteca de Puebla y de Oaxaca. Paloma García (2018) señala que, durante octubre y noviembre, en la mixteca poblana, en la localidad de Tehuacán Puebla, es la temporada del huaxmole o mole de caderas. Se prepara con los huesos del chivo. Las semillas, agrega García (2018), son utilizadas desde la época prehispánica. En esta región se le añade chile costeño, cilantro y jitomates.

Mintz (en Corona y Good, 2011), antropólogo pionero en los estudios sobre la cultura y las relaciones de poder que rodean a la comida, ha destacado que la tradición cultural

mesoamericana ha generado una compleja y variada riqueza culinaria, que en contra posición con Estados Unidos, le ha permitido hacer frente a las directrices de la globalización respecto a la industria de los alimentos y de la comida procesada e industrializada. Laura Corona y Catherine Good (2011:15), a manera de pregunta nos plantean: ¿Por qué la comida tiene el potencial de crear unidades sociales, reproducir comunidades y asegurar la continuidad cultural? El estudio social de la cocina, la comida y sus insumos, implica preguntarse, por ejemplo, qué representa un guisado para un grupo social, cómo se come, cuándo; cómo influye el medio ambiente y la domesticación de plantas o animales; qué tipo de rutas comerciales existen y qué productos viajan en éstas.

Las huellas del guaje en la historia

En los códices podemos encontrar registro del huaxin, guaje o huaje, representado como un manojo de dichas vainas. En el códice Xólotl (X.050) está representado con el siguiente manojo. Marc Thouvenot (1987), ha relacionado algunos de los glifos del códice con elementos relativos al guaje, como puede ser el árbol, las vainas y las semillas.

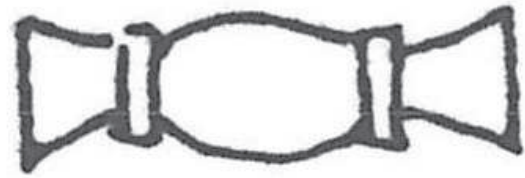
Existen alrededor de cuatro referencias al término, ya que recordemos que en la escritura de los códices, la “fonética” de ciertas palabras, permite la escritura de otros vocablos. Por ejemplo, para referirse al poblado de Oaxtepec/Huaxtepec, se recurre a dicho glifo, y en otros casos, se alude directamente al árbol o a las vainas.

En el códice Xólotl, se han encontrado las siguientes referencias: X.010.Foja 33: Huihuaxtzin, X.030.A.20: Huihuaxtzin, X.020.A.24: huihuax...altepetyl tlacamecayotl, X.050.H.22: Huihuaxte...altepetyl, X.040.D.14: Huaxtepec altepetyl, X.100.K.18: Huaxtepec.

Las semillas están también representadas en el códice Xólotl, asociadas a las “semillas aceitosas”.

Los analistas señalan que no se puede determinar si se refieren directamente a las semillas del huaxin, sin embargo, está la referencia a las semillas y por sus características, se puede inferir

o sugerir que sean semillas de huaxin o guaje. Pilcher (2006) encuentra dentro de los llamados “libros de cocina”, el de “La cocinera poblana y el libro de las familias”, de fines del siglo XIX, escrito por Narciso Bassols, referencias a platillos



Glifo Huaxin del códice Xólotl.

Posible interpretación. Fuente: Tlachia. Contexto pictográfico del Nahuatl. Recuperada el 12 de agosto de 2021. <https://tlachia.iib.unam.mx/xolotl/X.050>



Imágenes del guaje en el códice Florentino.

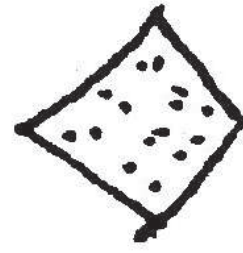
Mediateca INAH. Fuente: Diccionario de cocina Laroussecocina.mx



Códice Xólotl.X.050.Lámina 50.

Fuente: Tlachia. Contexto pictográfico del Nahuatl, recuperada el 12 agosto de 2021, en <https://tlachia.iib.unam.mx/xolotl/X.050>.

de “origen indígena” entre los que destaca el *huaxmole*, *cuitlacoquis* y *tlatlaoyos*. Pilcher (2006) argumenta que los diccionarios gastronómicos que preceden al de Bassols, se centraron en platillos de origen europeo o bien dan una escasa atención a los “platillos populares” o “de la calle”.



Glifo de semilla aceitosa. Códice Xólotl.

Posible interpretación. Lámina 50 del Códice Xólotl. X.050. Fuente: Tlachia. Contexto pictográficos del Nahuatl. Recuperada el 12 agosto de 2021, <https://tlachia.iib.unam.mx/xolotl/X.050>.

Oaxtepec y su relación con el huaxmole

Oaxtepec es una localidad del municipio de Yautepec, en el estado de Morelos. Se ubica entre las dos ciudades principales del estado, Cuernavaca (la capital; región occidente) y Cuautla (región oriente). Las localidades que conforman el municipio oscilan entre los 1100 metros sobre el nivel del mar y los 1400 metros sobre el nivel del mar. Oaxtepec se encuentra entre las localidades más pobladas del municipio y colinda con otras, de gran concentración poblacional en el municipio como es Cocoyoc.

El total poblacional de Yautepec es de 105,780 habitantes (INEGI, 2020) y en la cabecera municipal es de 44 353 habitantes, es decir el 42% del total de la población. En Oaxtepec se registran 7 097 habitantes; en Cocoyoc 10,178 personas. El número de habitantes aumenta en Oaxtepec, si sumamos las colonias que a nivel sociocultural² lo conforman y la población

² El censo de población y vivienda del año 2010 y 2021, contabiliza las colonias que circundan a Oaxtepec, como colonias que forman parte de dicha localidad, sin embargo, la población recurre al término de “Oaxtepec y sus colonias” pues se traza un vínculo social entre dichos espacios (Para más información véase Ramírez, 2021).

que habita en los fraccionamientos³. La colonia Ampliación Santa Rosa registra 419 habitantes; en Corral Grande 1199; en San Martín (José Ortiz), 65; en ampliación El Capulín 65; Huertos el Mirador, 65 habitantes; fraccionamientos Real de Oaxtepec 16, Los mangos residencial 8 personas, y en la colonia Palo Mocho (Emiliano Zapata) se reportan 367 personas. El número de habitantes de la región que socioculturalmente comprende a Oaxtepec, es de 9301 personas, es decir el 9% del total municipal.

Personas entrevistadas de Oaxtepec, señalan que el huaje “desparasita” y “mata lombrices”. Peralta (*et al*, 2017) indica en un estudio realizado en la mixteca oaxaqueña, en dos comunidades (Santiago Huajolotitlán y Cacaloxtotec) cercanas a Huajuapán de León, que el consumo de las semillas es utilizado para tratar parásitos intestinales. Las personas diferencian sus cualidades antiparasitarias (sirve para las amibas)

³ El número de habitantes que reporta el censo de población y vivienda del año 2021 (INEGI), en los fraccionamientos es para someterse a duda, ya que en la vida cotidiana de la localidad se observa un movimiento de personas y automóviles que hace cuestionar si viven de manera cotidiana 16 o 8 personas.

y como antihelmíntico (arrojar lombrices) debido a que algunos afirmaron haber visto las lombrices al ser expulsadas después de haber comido las semillas.

Otros usos medicinales son la corteza o las hojas de guaje en infusión y el licuar semillas crudas en agua e ingerirlas en ayuno por uno o tres días para tratar padecimientos relativos a la parasitosis intestinal y la amibiasis, o bien hervir las hojas e ingerir la bebida por 30 días en ayuno (Peralta y *et tal*, 2017).

En entrevista realizada el 14 de julio, a una habitante de Oaxtepec que es originaria de la costa chica de Guerrero, y a su esposo que es originario y ha radicado en Oaxtepec, refieren que el Huaxmole es un guisado que: “es de aquí, de Oaxtepec”. La señora refiere que en “mi tierra no lo hacen”. Agrega: “Yo soy de Oaxaca y ahí no lo hacen. Yo aquí lo aprendí. Lo hago con carne de

res y más antes se podía hacer con carne venado”. Indica que anteriormente, cuando había más venados en la zona, se podía cocinar con carne de venado; subrayando que es un platillo que se puede modificar conforme “el gusto”, “ya es de gusto de cada quien lo quiera echar de carne”. Su esposo refiere que existe diferencia si se prepara con carne de puerco o de res. “Con la carne de puerco se hace más espeso y con carne de res, como que se hace como el clemole, como más aguado, más caldo”.

Una persona originaria de la localidad cercana a Huajuapán de León (Oaxaca), nos señala que ella aprendió a cocinar el huaxmole de su mamá, en Oaxaca, considerando que es un lugar donde se sabe preparar el platillo. La receta que comparte mientras conversa con su comadre, es la siguiente: “Primero se compra la carne de puerco. ¿Porque es con puerco, verda comadre? La compras con hueso y macicita, para que

Sra. Raquel Ramírez en el Centro Vacacional IMSS.
Fotografía de Tania Ramírez





Huaxmole de cerdo con hoja de aguacate.
Guisado de la señora Raquel. Agosto, 2021
Fotografía de Tania Ramírez

sepa sabroso. Y luego, se desvena el chile, pero también pues... aquí no hay chile costeño. Pues es chile costeño, y yo le revuelvo con el puya. Les echo de los dos, y ya de ahí, se echa a remojar tantito pa' que se le quite lo caliente. Ahí con la lumbrita, no más tantito; que suavice pa molerlo. Le echan su ajo, su comino, y luego se pelan los tomatitos, los tomates⁴ también. Así cruditos se le echan cuando se está friyendo [sic] el chile, y la carne se friye [sic] bien, bien, y le pones el chile y se frie bien, bien. Ya después le pones huaje” (Raquel Ramírez en entrevista, julio 2021).

La señora Raquel explica que el huaxmole es

⁴ La señora Raquel, en plática posterior me especificó que deben ser tomates de los amarillos porque son más dulces.

un guisado caliente por que el guaje es un alimento caliente.

La señora Xenorina Jiménez Franco de 83 años de edad, originaria de Totolapan, Morelos, pero que ha radicado en Oaxtepec desde hace aproximadamente 50 años, comparte la forma en que lo prepara: “Hay diferentes maneras de prepararlo, pero yo lo preparo como ahora. Siempre me gusta la carne de puerco. Entonces compro costillita y compro maciza, de las dos, y la pongo a cocinar la carne aparte. Le pongo un ajito, un pedacito de cebolla y su sal. Y el guaje yo lo muelo en la licuadora. Antes era en el metate.

Los guajes los pongo con chiles, su ajito, cebolla. Yo no más lo preparaba así. No le ponía, ves que ahora que el cilantro, no, yo era el puro huaje molido. Y ya le ponía jitomates para que, luego el guaje se siente picoso o así, pero le ponía unos dos o tres jitomates a un manojo de guajes. Y le ponía su ajito, su cebolla, mientras mi cazuela ya se está calentando. Ya que estaba caliente...antes guisábamos con manteca, ahora ya es aceite, ya le pongo su aceite y ya que está bien caliente el aceite, le pongo el guaje ya molido. Pero para esto hay dos modos. Le pongo la carne, la escurro y ya se pone a freír para que agarre buen sabor el guisado, ya que anda bien fritita, ya le pongo el

guaje, con el jitomate, la cebollita y el ajo. Y ahí le estoy moviendo, que se sazone, y esa es toda la gracia del huaxmole que yo hago”. Comenta que su hija lo prepara agregándole cilantro, ya de forma diferente al que ella prepara.

La señora Xenorina, refiere que el huaxmole se puede cocinar con la carne que “sea de tu gusto”, puede ser puerco, res o pollo. Tanto ella como la señora Raquel y su comadre Rebeca, explican que hay dos tipos de guaje, el rojo y el verde. El rojo se da en época de calor, previa a las lluvias o aguas, hacia el mes de abril.

Huaxmole, guisado de la señora Raquel. Agosto de 2021.
Fotografía de Tania Ramírez



En pláticas con tres personas que provienen del estado de Querétaro, pero radican en Oaxtepec desde hace más de treinta años, señalan que desconocen cómo se prepara el huaxmole, indican que han oído hablar del guisado pero no lo han probado. Una mujer, hija de una señora proveniente de Querétaro, de aproximadamente treinta años de edad, que nació y vive en Oaxtepec, nos comenta que sólo ha escuchado del guisado, el cual nos comenta que es de Oaxtepec, pero no lo ha probado; refiere que su mamá tampoco lo cocina.

En este sentido, encontramos que la migración proveniente de Oaxaca, con una presencia que he observado a nivel cualitativo, en las colonias de Corral Grande y Santa Rosa, conocen y han probado el huaxmole, y en algunos casos lo saben cocinar, en tanto que personas relacionadas al estado de Querétaro desconocen de su preparación e incluso el sabor del guisado. En plática con un grupo de cuatro jóvenes, en el mes de abril de 2021, cuyas edades oscilan entre los 22 y 26 años de edad, y que habitan en Oaxtepec, refieren que el platillo “es de aquí”, pues existe una relación entre la toponimia del lugar, la presencia de árboles de huaje, especialmente visibles en el centro vacacional IMSS Oaxtepec, y el nombre del platillo. “El huaxmole es de aquí, porque aquí hay muchos árboles de huaje, que hasta tú puedes ver. El huaxmole lleva huaje y aquí se llama Oaxtepec, porque hay muchos árboles de huaje, por eso aquí se hace”. Uno de los jóvenes, de 24 años de edad, considera que el guisado es de la localidad, porque “no ha visto que lo hagan en otro lado”. Una mujer, recuerda que hace como 15 años, ella oía que a los que son de Oaxtepec, les decían los “guajes”.

En conversación con un joven que labora en Oaxtepec, pero radica fuera de la localidad, nos comenta que él no ha visto que vendan el huaxmole “así en cualquier lado”. Sólo una señora que cuenta con un local al borde de la carretera, a la altura de la colonia Santa Rosa, nos indica que lo prepara por pedido.

En el mercado de Oaxtepec, por lo observado en lo que se oferta en el área de “cocinas” o donde se vende “comida corrida”, es decir guisados, no se vende el huaxmole. Una persona que labora en el mercado, en el área de “antojitos”, comenta que ella, en su cocina, lo prepara, pero no para venta, sino para comer ella, su familia y las trabajadoras. Algunos puestos que venden comida, ubicados en la carretera federal, y cercanos a la cancha de fútbol junto al convento, no venden dicho guisado.

Al preguntarle a una señora habitante de Oaxtepec, el porqué no se vende el guaxmole en varios locales de venta de guisados y comida, nos responde que “tiene un sabor fuerte, que a lo mejor a muchos no les gusta, porque sí sabe fuerte el guaje”.

¿El huaxmole no lo venden en los mercados o en la comidas?

No, ese no. Si viene alguien de afuera, está difícil que lo consiga. Ahora en donde venden comida, venden muchas cosas, el mole, el adobo, pero no el huaxmole.

(Entrevista con la señora Xenorina, agosto, 2021)

Existe además la noción de que las generaciones jóvenes lo elaboran poco o no saben cocinarlo. Algunas mujeres mayores a los setenta años de

edad, que fueron entrevistadas, señalan que la generación de sus nietas lo preparan poco o desconocen su forma de elaboración.

En entrevista con cinco mujeres cuyo rango de edad oscila entre los treinta y cinco años y los veinte años de edad, refieren que sus madres y abuelas lo preparan. Ellas saben de los ingredientes que se requieren y de los pasos de la preparación, pero señalan que no lo guisan pues lo comen cuando lo cocinan sus madres o abuelas. Hay también “dichos” o “bromas” que se hacen del huaxmole antes de comerlo, por su sabor y aroma “fuerte”. La señora Xenorina, comenta que cuando lo prepara, a veces sus hijas de broma le dicen que no lo van a comer “porque van a besar al novio”. También la señora Raquel comenta que antes de comer el guisado, sus hijos e hijas a veces le decían que iban a ir por un chicle porque luego le iban a dar un beso a su novio o novia. En Tlayacapan, la señora Hilda Manzanares, también refiere que el huaxmole tiene un sabor “fuerte”; ella lo cocina poco porque explica que a sus hijos “casi no les gusta”, su hija comenta que “sabe muy fuerte”. Por otro lado, una mujer de 33 años de edad, que habita en Cuernavaca desde hace 20 años aproximadamente, comenta que en la localidad de Tres Marías, municipio de Huitzilac (noroeste del estado de Morelos, situada a 2810 msnm), no se prepara el guisado de huaxmole, inclusive refiere que no había oído de ese platillo. Señala que sus abuelos maternos son de Huitzilac, su mamá también nació ahí, al igual que ella. Cuando entró a la secundaria se mudó a Cuernavaca, y hasta el momento no había escuchado del guisado. Ella me comenta que una de las posibles explicaciones se debe al clima y las plantas que se dan en la zona de tierra fría. Indica que ella no ha visto árboles de huaje en Huitzilac, y por eso no hacen platillos con las

vainas. Platicando sobre el tema, refirió que dentro de la relación comida e identidad local, encuentra al “mole de difunto”,⁵ como un platillo especial de la zona.

Una probable e inicial explicación del por qué en unas regiones del estado se elabora con mayor o menor frecuencia, se debe a las migraciones poblacionales, a las condiciones del medio ambiente (clima y altura, entre otras, que dan la clasificación usada comúnmente entre los habitantes de Morelos, como “tierra fría” y “tierra caliente”) y las regiones culturales.⁶

Las migraciones, las actividades económicas y las características del entorno ambiental, dejan su huella en la cocina. Los movimientos permanentes de personas entre regiones, generan y diversifican los guisados, los platillos, los sabores y los aromas de la cocina. El huaxmole es reflejo de las contribuciones y combinaciones que cada persona y lugar, le aporta. Las mujeres, generalmente encargadas de su preparación, reconocen que se cocina de formas muy diferentes, según “el gusto” de cada quien, pero a la par, queda contenida una significación del guisado como un elemento único de un lugar; que le dota de identidad. En las entrevistas se puede escuchar el “que debe de llevar”, “aquí así se hace” o “no he visto que lo hagan en otro lado”, “yo aquí lo aprendí a hacer”. Una habitante de alrededor de 70 años de edad, que proviene de Santiago Tapextla, en la región afromexicana de la costa chica oaxaqueña, comenta que conoció

5 Es un tipo de mole que se da únicamente en el sepelio, cuando fallece una persona, y cuando llevan la cruz de la persona al panteón. “El molde de difunto lleva romeritos, papas, chícharos y zanahorias. Según yo, no lleva carne porque hay difunto” (Mónica, plática 16 de septiembre de 2021).

6 Catherine Héau (2006) indica que en el siglo XIX existía la región suriana, que abarcaba el actual estado de Morelos, y una parte de México, Puebla, Guerrero. López (2016) señala que se extiende al estado de Oaxaca, en la región colindante con Puebla. En la región suriana viajaron elementos culturales de identificación como el corrido o bola suriana, y muy probablemente guisados o platillos han circulado entre esta amplia región.

y aprendió a preparar el guisado en Oaxtepec, porque en su localidad de origen no lo preparan. Sin embargo, quienes habitan en Oaxtepec, y cuentan con familiares o provienen de localidades oaxaqueñas de la región mixteca, colindante con Puebla, han probado y/o elaboran el huaxmole, lo que podría ser un elemento cultural culinario que ha viajado en los estados que comprendían la región suriana del siglo XIX. El huaxmole, puede incorporar por ejemplo huesos del chivo, en la zona poblana de Tehuacán. García (2018) señala que desde la época virreinal la zona cría el chivo para su venta en regiones vecinas. En la época de escasez de agua, se le sacrifica para evitar el costo extra de abastecerle de agua y alimentos, por lo que es la temporada en que se prepara el hueso de cadera o huaxmole en la zona.

El cilantro o el comino, por ejemplo, es un elemento que puede estar o no presente, y no necesariamente se asocia a la forma de prepararlo de un lugar, sino “al gusto”. El chile costeño es otro ingrediente que está presente en la preparación del huaxmole en la mixteca poblana o oaxaqueña, pero en Oaxtepec, no es fácil de encontrarlo. Mujeres que preparan el huaxmole con chile costeño y habitan en Oaxtepec, señalan que lo traen directamente de sus localidades de origen, cercanas a Huajuapán de León. La señora Raquel, originaria de Guadalupe de Ramírez, comenta que el chile costeño es uno de los ingredientes que le da un sabor muy rico y especial al guisado. “Cuando voy a mi pueblo, sobre todo en octubre que es la fiesta de allá, y se pone muy bonito, vienen todos; todos los del norte, los que estamos aquí en Oaxtepec, los de México y de otros lados pues, y yo es cuando más voy, me traigo chile costeño, sal y pan. Vieras que le da un sabor bien rico la sal de

allá y el chile costeño”.

En el caso de la señora Xenorina, se observa el recorrido cultural del guisado, ya que explica que su mamá se lo enseñó y a su vez considera que ella lo aprendió en Totolapan, cuando al casarse llegó a vivir a la localidad. Pero no descarta que puede estar presente, en la forma de preparar el huaxmole por parte de su mamá, el hecho de que su abuela (la mamá de su mamá) es de Cuautla y vivió también algunos años de su vida en la Ciudad de México.

En Oaxtepec y las colonias que lo conforman, como Santa Rosa y Corral Grande, existe una presencia de personas provenientes de localidades cercanas a Huajuapán de León, como son Guadalupe de Ramírez y Zocoteaca. Es una tarea pendiente realizar estudios genealógicos y cuantitativos que den cuenta de este hecho social, que puede ser observable por las redes de “amigos”, “familiares y “conocidos” de personas que sus abuelos o padres nacieron en Guadalupe de Ramírez. En la colonia Corral Grande, por ejemplo, una de las tiendas de abarrotes cierra generalmente en fechas cercanas al 12 de octubre, cuando se celebra una de las principales festividades de la localidad.

La señora Xenorina, refiere que ella llegó a la colonia Santa Rosa, “cuando había muy pocas casitas, na’, más la de mi comadre Raquel y la mía, y otra por allá abajo”, pero considera que se fue poblando la colonia con personas provenientes de Oaxaca y de Guerrero. La construcción del centro vacacional del Instituto Mexicano del Seguro Social detonó el crecimiento de la urbanización en la zona. Tanto el esposo de la señora Raquel como el de la señora Xenorina, trabajaron en dicho lugar.

Breve opinión del huaxmole

Por medio de los recursos electrónicos, realicé un cuestionario breve mediante google forms, con el fin de conocer algunos elementos de percepción sobre el huaxmole y de los conocimientos sobre el guisado entre quienes habitan en Oaxtepec y localidades vecinas. Formulé diez preguntas, entre ellas incluí la edad por la posible correlación entre generación y los saberes del guisado (el conocerlo, probarlo, el sabor, el aroma y cocinarlo). Veintiséis personas respondieron el cuestionario, mediante su circulación en la red social de WhatsApp. El rango de personas que respondieron fue de 23 a los 55 años de edad y el promedio es de 29 años de edad. El 80% respondió que lo conoce y el 20% lo desconoce.

Ante la pregunta de si les gusta o no el huaxmole encontramos una variedad de respuestas por parte de quienes lo han probado, como:

“Si, me gusta el sabor del guaje y por su combinación [sic] de los principales elementos de la salsa, tomate, jitomate cebolla y cilantro.”

“Si, es fuerte y muy aromático”

“Si, porque el sabor es unico y la mezcla entre chiles hace que tenga un sabor único”

“Si, es un platillo típico de Oaxtepec y tiene un excelente sabor y sazón”

“Si por qué su sabor es único, me gusta mucho la combinación de los chiles y el sazón que deja la hoja de aguacate”

“Masomenossssss, me sabe raro pero aveces bueno”

A la mayoría le gusta el sabor, refieren al “sabor fuerte” o “aromático” y dos personas respondieron que precisamente por el sabor y olor fuerte del huaje, no les gusta el huaxmole. Respecto a la pregunta de dónde lo han probado, el 90% señalan que “en la casa”, “con la familia” o con “su abuela”. Es interesante la relación entre “cocina”, “casa”, “familia”, “abuela” y “mamá”, ya que respondieron: “en casa de mi abuela”, “en mi casa”, “en casas” o “en casa de mi familia de Morelos”, “con la familia de mi esposo en Cuernavaca”. Únicamente una persona respondió que en fondas y puestos de comida y otra aludiendo a los estados “Morelos y Guerrero”/ “Morelos y Oaxaca”. El guisado se encuentra relacionado al ámbito de lo familiar, a un saber de las mujeres y asociado al espacio de “la casa”. En este sentido el huaxmole puede significar un elemento delimitador “de lo propio”, particular de la familia. Sobre si conocen de la venta del guisado en algún establecimiento de comida, el 20% señala que no conoce de su venta comercial y otros respondieron que “fondas de Oaxtepec”, “en Tlayacapan y pueblitos aledaños” o “en Oaxtepec”.

Respecto a la pregunta de dónde consideran que es el guisado, encontramos respuestas interesantes que refieren a la identidad regional y local. Cuatro personas respondieron que es de Oaxtepec; cinco respondieron que es del estado de Morelos, seis consideran que es de Oaxaca. Algunas personas consideran que es de Oaxaca y Morelos, otras de Guerrero y Morelos, y el resto desconoce su procedencia.

Algunas de las respuestas fueron:

“Supongo que es de Oaxtepec, por su etimología, pero en general de todo el estado de Morelos pues es un árbol que está presente en casi toda su geografía”

“De oaxtepec, Morelos y también de Oaxaca”

“Del centro del país”

“Segun yo es de Oaxtepec”

El 50% indica que lo come muy rara la vez y el otro 50% lo come una o dos veces al mes.

Respecto a la pregunta de cuáles ingredientes contiene el huaxmole, respondieron que:

“Huaje jitomate Chile cilantro ajo cebolla carne de res o puerco o al gusto sal y consume de pollo al gusto y para servir con limón al gusto”/

“Carne de puerco, el guaje, chile guajillo, jitomate, cilantro, ajo, comino y cebolla”/

“Guaje, jitomate, guajillo, pollo, sal, pimienta, comino, ajo, chile ancho, norzuisa”/ “Guaje, chile guajillo, tomate, ajo, cebolla, hojas de aguacate, carne de puerco”/

“Guajes, tomate verde, jitomate, chile verde, ajo, cebolla, carne de cerdo”/ “Guaje, tomate, jitomate, chile,

cebolla, cilantro, ajo, puerco y sal”/ “Carne de puerco, tomate, serrano, cebolla, ajo, guajes”/

“Huaje, Chile pasilla o puya, carne de res y olores”/ “Tomate, chiles, guajes, cilantro y carne de puerco”/

“Guaje, hojas de aguacate, guajillo, jitomate, etc”/ “Guaje, jitomate, cebollas, chiles,

sal, ajo”/ “Chile de árbol o costeño, jitomate, huajes”/ “Huaje, jitomate, chile guajillo”

El huaje, jitomate, chile guajillo y carne de puerco, son ingredientes que se encuentran de forma constante en lo señalado por las personas que respondieron el cuestionario. Sobre la pregunta

si han preparado el guisado, el 60% indica que no y el 40% que sí.

Un elemento social que puede encaminarse a la percepción social sobre la relación entre el huaje, Oaxtepec y el huaxmole, es el evento que se ha efectuado durante varios años, en la localidad, denominado “La feria del Huaje”, donde se realizan degustaciones y concursos de guisados/ platillos elaborados con semilla del huaje. El 15 de noviembre de 2019 y el 18 y 19 de noviembre de 2016, se ha invitado a la población a participar y a acudir como asistentes a dicha feria. En una nota periodística del Diario de Morelos del año 2016, se indica que desde hace cuatro años se realiza la feria del Huaje en Oaxtepec. “Érick Marbán mencionó que de acuerdo a los orígenes en el significado del nombre de Oaxtepec, “En el cerro de guaje”, es como surge desde hace cuatro años esta idea de algunos pobladores, con la colaboración de ayudantes, en retomar esta cocina tradicional” (Guillermo Tapia, Diario de Morelos, 18 de noviembre de 2016).

Reflexiones finales

El huaxmole es un elemento de identidad cultural para la localidad, observable por la relación que hacen sus habitantes con la toponimia y el observar en el entorno ambiental, la presencia del árbol de guaje. Para algunos de sus habitantes, es un guisado propio de la localidad y de la región. El huaxmole representa lazos sociales en la conformación de los espacios de “lo propio”, de “la familia” y la “casa”. Al preguntar sobre dónde han probado el guisado, aparecen los términos antes mencionados, en relación con “la abuela” y “la madre”. El huaxmole representa un saber; un conocimiento del área femenina

donde el haberlo probado en la casa, cocinado por la madre o abuela, delimita lazos de vínculo con la familia.

Por otro lado, se encuentra una correlación entre los estados de los cuales provienen las personas o sus familiares y el haber probado o cocinado el huaxmole. Personas provenientes de Querétaro, por ejemplo, señalan que no han probado el platillo. Asimismo, el que sea un guisado o platillo difícil de encontrar en los comercios de venta de comida, dota de una relación especial de identificación para sus habitantes, tal vez traducible en un aspecto que traza una diferencia frente al turista o quien va de paso. Sin embargo, el que no se encuentre el huaxmole en diversos espacios relativos a la cocina (mercados, restaurantes, cocinas, comidas corridas, etc), puede acortar los espacios y la continuidad de un saber culinario de amplias y profundas raíces.

Referencias bibliográficas

Consejo Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO), consultada el 1 de agosto de 2021, en <http://www.conabio.gob.mx/malezasdemexico/mimosaceae/leucaena-leucocephala/fichas/ficha.htm>.

Corona, Laura y Catherine Good. 2011. "Introducción: estudiando la comida y la cultura mesoamericana", en: *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*. CDMX, INAH.

Cruz Balderas, Lynda "El huaxmole, guaxmole o salsa de guajes", en *Diario La Unión de Morelos*. Viernes 28 de febrero de 2021. Consultada el 31 de julio en <https://launion.com.mx/morelos/sociedad/noticias/156190-el-huaxmole-guaxmole-o-salsa-de-guajes.htm> Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2021) Censo por localidad-Morelos. Censo de población y vivienda. Aguascalientes.

García, Paloma. 2018. "Huaxmole: el mole de caderas de temporada, en la sierra mixteca de Puebla." *Animalgourmet.com* en: <https://www.animalgourmet.com/2018/11/02/huaxmole-el-mole-de-caderas-de-temporada-en-la-sierra-mixteca-de-puebla/> Consultada el 1 de agosto de 2021.

Héau, Catherine. (2006). "La reapropiación ideológica de la idea de "raza" entre los campesinos morelenses a fines del siglo XIX y durante el Porfiriato. Un esbozo de antropología histórica desde la perspectiva de "los de abajo" y a partir de sus propios textos", en *Cultura y representaciones sociales*, año 3, núm.6.

López, Armando. (2016). *El carnaval en Morelos, de la resistencia a la invención de la tradición (1867-1969)*. Libertad bajo palabra, Cuernavaca.

Peralta, *et al.* 2017. "Uso antropocéntrico del guaje leucaena esculenta (moc. & sessé ex. dc.) benth, en dos comunidades de la mixteca baja oaxaqueña", en *Polibotánica*, núm. 43, pp. 349-364.

Pilcher, Jeffrey. 2006. "¡Tacos, joven!" Cosmopolitismo proletario y la cocina nacional mexicana, en *Dimensión Antropológica*, Año 13, Vol. 37, mayo/agosto.

Ramírez, Tania. (2021). "Experiencias y percepciones ante la pandemia por COVID-19, en Yautepec, Morelos", en *Miradas históricas y antropológicas sobre la pandemia, covid-19*, INAH-SNPICD, CDMX, pp. 223-237.

Tapia, Guillermo (2016) "Invitan al Festival del Guaje, en Oaxtepec", *Diario de Morelos*, 18 de noviembre de 2016, Cuernavaca, Morelos, <https://www.diariodemorelos.com/noticias/invitan-al-festival-del-guaje-en-oaxtepec>, consultada el 10 de diciembre de 2021.

Thouvenot, Marc. 1987. Tesis de Doctorado en Ciencias Sociales y Humanidades. Presentado por la Escuela Superior de Ciencias Sociales, París.



Colectivo de Estudios
sobre el Patrimonio
Biocultural del
Estado de Morelos
y regiones colindantes

Contacto:
estudiosbioculturales@gmail.com



CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA



INAH



SNPICD-INAH

Foto de portada y contraportada: Eduardo del Conde Arton

©2021