

Un acercamiento

al patrimonio gastronómico de la etnia Mazahua

María Magdalena Munguía Reyes
Ricardo Hernández López
Martha González Mendoza

María Magdalena Munguía Reyes

Mtra. en Estudios Turísticos. Profesor investigador de la Facultad de Turismo y Gastronomía UAEMex.

magda_munguiareyes@yahoo.com.mx

Ricardo Hernández López

Dr. en Historia del Arte. Profesor investigador de la Facultad de Turismo y Gastronomía UAEMex.

riherlo@hotmail.com

Martha González Mendoza: Licenciatura en Gastronomía de la UAEMex.

gonmen1@hotmail.com



Un acercamiento al patrimonio gastronómico de la etnia Mazahua

*María Magdalena Munguía Reyes
Ricardo Hernández López
Martha González Mendoza*

Un acercamiento al patrimonio gastronómico de la etnia Mazahua

An approach to the gastronomic heritage of the Mazahua ethnic group

Resumen

Bajo la premisa de que la etnia mazahua cuenta con los elementos que constituyen un patrimonio gastronómico diferenciado, el presente escrito, sustentado en una metodología cualitativa, apunta a la identificación de un área muy importante con una vasta riqueza gastronómica y logra, como resultado, la documentación y difusión de las tradiciones gastronómicas cotidianas y festivas de la etnia Mazahua, específicamente de los pobladores de San José del Rincón en el Estado de México.

Palabras clave

Patrimonio gastronómico, mazahua, identidad.

Abstract

Under the premise that the Mazahua's ethnic group has the elements that constitute a distinct gastronomic heritage, the present writing, based on a qualitative methodology, tries to identify a very important area with rich gastronomic wealth and achieved, as a result, the documentation and dissemination of the everyday and festive gastronomic traditions of the Mazahua's ethnic group, specifically the residents of San Jose del Rincon in the State of Mexico

Key words

Gastronomic heritage, Mazahua, identity.

Un acercamiento al patrimonio gastronómico de la etnia Mazahua

*María Magdalena Munguía Reyes
Ricardo Hernández López
Martha González Mendoza*

Introducción:

El patrimonio gastronómico distingue unos pueblos de otros y es un elemento importante que contribuye a forjar una identidad propia. Esta diferenciación viene marcada, entre otros, por factores geográficos, climáticos o culturales. Este patrimonio está inserto dentro de la herencia cultural inmaterial, la cual se transmite de generación en generación y es recreada constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad, contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana (UNESCO, 1997).

En este marco, la cocina tradicional mexicana, como herencia cultural, es un modelo completo –y complejo– que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional, desde la siembra y las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares.

El arte culinario mexicano se caracteriza por su compleja elaboración y su marcado simbolismo. Así, la gastronomía típica es una muestra de la idiosincrasia del pueblo mexicano en general y de sus grupos étnicos en particular, quienes, en años recientes, han visto esta riqueza gastronómica como un potencial atractivo turístico centrado en la degustación de platillos, dulces y bebidas típicas.

Un acercamiento al patrimonio gastronómico de la etnia Mazahua

*María Magdalena Munguía Reyes
Ricardo Hernández López
Martha González Mendoza*

El estudio de la gastronomía étnica en México

Gastronomía es comer, pero también es cocinar, crear, narrar, descubrir, vincular, entender, conocer o experimentar. Brillan-Savarín (2010) dice que la gastronomía es el conocimiento de cuanto al ser humano se refiere en todo lo que respecta a la alimentación; para Luis Eduardo Montes Ortega (2009) la gastronomía se refiere al arte culinario focalizado en sus vertientes de deleite y creatividad; para Álvarez (2008:153), “es la herencia que trata de los usos y costumbres de la especialidad culinaria. El patrimonio gastronómico es una interiorización colectiva de valores culturales como lo son: gustativos, sociales, históricos, geográficos, etc.”, a lo que Barceló (2007), añade que en el concepto de patrimonio gastronómico se debe considerar un bien patrimonial consumible, destinado a satisfacer una necesidad.

Aunque son abundantes los conceptos de gastronomía, dependiendo de la disciplina que la aborde, en lo que sí coinciden los diferentes autores, es que esta herencia cultural se constituye como patrimonio gastronómico inserto dentro del patrimonio inmaterial y relacionado con las costumbres de una comunidad y, por tanto, forma parte de las características que cohesionan a un pueblo como nación.

Actualmente, dentro de las tendencias gastronómicas se encuentra el regreso a la gastronomía en pueblos indígenas, cuya intención es preservar las costumbres de un determinado lugar, lo cual lleva a valorar los ingredientes autóctonos del mismo y sus técnicas culinarias, se centra básicamente en atraer a los comensales para que redescubran las cocinas regionales originales, sus sabores, técnicas, ingredientes y platillos que se han ido perdiendo en el proceso de globalización. Para esta tendencia es fundamental mantener un equilibrio entre la adaptación de una cultura culinaria y los estilos de vida actuales, que pretenden tener como resultado una mejor defensa para la cocina del país.

Un acercamiento al patrimonio gastronómico de la etnia Mazahua

*María Magdalena Munguía Reyes
Ricardo Hernández López
Martha González Mendoza*

De esta manera, los pobladores de estas comunidades étnicas, miran a su gastronomía como un recurso turístico que puede proveer de bienestar social y económico a sus integrantes, siempre y cuando se preserven sus tradiciones culinarias, ingredientes, técnicas y simbolismo.

Sobre este tema, Antonio Montecinos (s/f) señala que la gastronomía está cobrando mayor importancia como un nuevo producto del turismo cultural. Las motivaciones principales se encuentran en la búsqueda de placer a través de la alimentación y el viaje, pero dejando de lado lo estándar para favorecer a lo genuino. La búsqueda de las raíces culinarias y la forma de entender a la cultura de un lugar a través de su gastronomía se está popularizando a gran velocidad. La cocina tradicional está siendo cada vez más conocida como valioso componente del patrimonio intangible de los pueblos y como un recurso turístico en potencia.

Un claro ejemplo de esta tendencia de regresar a la cocina de los pueblos indígenas es la gastronomía mexicana que, aunque se ha visto altamente influenciada por diversos usos y costumbres de otros pueblos del mundo, mantiene muy arraigadas sus raíces gastronómicas.

El concepto de gastronomía étnica tiene que ver con la idea de que cada parte del planeta mantiene su propia etnia, y ésta no es solamente la raza a la que se pertenece sino también todo el trasfondo cultural que la distingue de las demás. Las etnias se componen entonces de un sinfín de elementos culturales entre los cuales encontramos a la gastronomía típica de cada región, compuesta en base a los productos y materias primas que se pueden encontrar fácilmente en ese espacio geográfico.

Un acercamiento al patrimonio gastronómico de la etnia Mazahua

*María Magdalena Munguía Reyes
Ricardo Hernández López
Martha González Mendoza*

La notable diversidad natural y cultural de México tiene particular reflejo en sus cocinas indígenas. Nuestro país ocupa el cuarto lugar en el mundo en lo que se refiere a número de especies vegetales y animales que alberga su territorio y el segundo lugar en diversidad cultural. Esto hace que la cocina mexicana (como un todo integrado por partes diferentes, pero con el común denominador del maíz, frijol y chile) sea reconocida como una de las principales del planeta. No obstante, la verdadera expresión gastronómica de nuestra enorme diversidad ecológica y étnica la encontramos en las cocinas indígenas (CONACULTA, 2008).

En efecto, los 62 grupos indígenas mexicanos, perfectamente diferenciados entre sí, entre otras cosas por tener cada uno de ellos su propio idioma. A veces hay similitudes entre las regiones étnicas colindantes, pero la principal característica es que los ingredientes de cada una están determinados por el entorno natural.

Conviene recordar que de la época prehispánica provienen los principales ingredientes de la cocina mexicana: maíz, frijol, chile, tomate, aguacate, calabaza o nopal. Otros más exóticos, que también se consumen hoy día, son los chapulines, escamoles, jumiles o algunos reptiles y ranas. El xoloitzcuintle, un perro autóctono, muy llamativo porque no tiene pelo, era considerado el manjar de los dioses.

De esta manera, con un entorno natural privilegiado, los alimentos en México son productos que se identifican como propios u originales de un pueblo, que se caracteriza por tener distintas formas de preparar, consumir, elaborar, servir y clasificar los alimentos. Así, para cada grupo étnico existen concepciones diferentes sobre lo que se considera apropiado o inapropiado para comer, lo que es nutritivo y lo que no lo es, lo que es una dieta equilibrada, los que son alimentos diarios y los de fiesta.

Un acercamiento al patrimonio gastronómico de la etnia Mazahua

*María Magdalena Munguía Reyes
Ricardo Hernández López
Martha González Mendoza*

México, como país esencialmente ritual y simbólico, ha convertido la alimentación es un aspecto central de la vida de sus habitantes, ya sea en el trabajo, las fiestas, los duelos o las reuniones familiares, todo acaba en una larga comida o la comida es el centro de una celebración.

Por ejemplo, en el Día de Muertos se cocinan desde días antes los platillos tradicionales: tamales, mole, arroz, calabaza, chilaquiles o enchiladas con la finalidad de que los familiares o amigos que ya fallecieron disfruten copiosamente durante su resurrección temporal.

De esta manera, hoy en día, la cocina mexicana se ha colocado por si misma a la altura de las mejores del mundo, reconocida en 2010 como patrimonio intangible de la humanidad, su riqueza se sustenta en la variedad de sus ingredientes, tanto propios como adoptados; en la transformación de los mismos, en las formas y maneras de prepararlos, en la infinidad de salsas y creaciones cotidianas; pero sobre todo en el placer que proporciona a quienes la conocen y disfrutan.

Tal es así, que en el caso de los extranjeros que visitan nuestro país, se aproximan a los alimentos motivados por la curiosidad y el deseo de probar sensaciones y sabores nuevos. Por tal motivo hay quienes visitan un destino en particular sólo para conocer y experimentar determinados tipos de comidas y bebidas particulares de la región, para conocer las especialidades gastronómicas que se preparan con motivos o en fechas específicas que coinciden con fiestas cívicas o culturales de importancia local y/o nacional o porque son de temporada, para conocer sus ingredientes e incluso para aprender a prepararlos, es decir, para descubrir nuevas sensaciones y experiencias culinarias, está es la relación que tiene la gastronomía con el turismo y que cada vez más está creciendo en el ámbito mundial paulatinamente (SECTUR, 2012).

Un acercamiento al patrimonio gastronómico de la etnia Mazahua

*María Magdalena Munguía Reyes
Ricardo Hernández López
Martha González Mendoza*

La etnia Mazahua

México es una nación de composición pluricultural en donde habitan 62 pueblos indígenas. La Comisión Nacional Para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas de México (CDI) considera población indígena (PI) a todas las personas que forman parte de un hogar indígena, donde el jefe(a) del hogar, su cónyuge y/o alguno de los ascendientes (madre o padre, madrastra o padrastro, abuelo(a), bisabuelo(a), tatarabuelo(a), suegro(a)) declaró ser hablante de lengua indígena. Además, también incluye a personas que declararon hablar alguna lengua indígena y que no forman parte de estos hogares.

De acuerdo con la CDI, en el censo realizado en junio de 2010, en México vivían 15.7 millones de personas que podían ser consideradas como indígenas, de las cuales 6.6 millones de personas de 3 años y más hablaban alguna lengua indígena.

Los principales pueblos indígenas que habitan el país son: Nahuatl (2 587 452 personas), Maya (1 500 441), Zapoteco (771 577), Mixteco (771 455), Otomí (623 121), Tzeltal (583 111), Totonaco (407 617) y Mazahua (336 546). (Fuente: CDI (Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas) (Censo de Población y vivienda, 2010.)

La etnia Mazahua (del náhuatl maza-tl –venado- y el sufijo –hua dueño o el que posee, es decir "gente del venado"), ocupa el noveno lugar a nivel nacional, pero el primero en el estado de México. Se ubica en la región noroeste del territorio mexiquense, en los municipios de Atlacomulco, El Oro, Temascalcingo, San Felipe del Progreso, San José del Rincón, Ixtlahuaca, Jocotitlán, Villa Victoria, Valle de Bravo, y Donato Guerra; y en el estado de Michoacán en Angangueo, Ocampo, Tlalpujahua, Zitácuaro y Susupuato.

Desde principios del siglo XVI, los Mazahuas han ocupado esta zona, que está integrada por una serie de montañas, lomas y valles en los que predomina el clima frío.

Un acercamiento al patrimonio gastronómico de la etnia Mazahua

*María Magdalena Munguía Reyes
Ricardo Hernández López
Martha González Mendoza*

De los municipios donde se asienta este grupo, nueve tienen un alto grado de marginación. La migración ha sido un factor detonante para la etnia mazahua, ya que por cuestiones económicas, la gente tiene que dejar su lugar de origen para buscar nuevas oportunidades de vida en grandes centros urbanos donde los hombres generalmente se emplean en trabajos de albañilería, como veladores o ayudantes en alguna casa comercial o taller, y las mujeres, a quienes de forma genérica se les llama "Marías", como trabajadoras domésticas.

En cuanto a las fiestas de la comunidad mazahua, éstas pertenecen al calendario religioso católico. En cada población se lleva a cabo la fiesta patronal y es muy común la de San Isidro Labrador. En ésta, las comunidades colocan en sus parcelas ramos de flores y adornan a los bueyes, mulas y burros con collares de flores. Las festividades que son comunes a toda la región son la de la Santa Cruz y la celebración del Día de Muertos donde la comunidad mazahua realiza esta festividad cada año, festejando el ritual del regreso de las almas.

En cuanto al tema de su gastronomía, ésta se manifiesta en un ritual que deja ver la cosmovisión de este pueblo. Las principales fuentes de alimentación son alimentos producidos para su autoconsumo como: maíz, frijol, calabaza, jitomate, tomate, chícharos, habas así como arroz y que algunas veces se complementa con productos de origen animal como el borrego, cerdo, la carne de pescado y aves de corral.

Dentro de la dieta, lo que más se consume es el maíz, con el que preparan atole, tamales, tortillas que son acompañadas con frijoles y chile. En época de lluvia, se recolectan hongos que son comestibles, principalmente las patitas de pájaro, los hongos azules; las pancitas, los tejamanileros y los gachupines. Aunque se encuentran en los bosques, son muy importantes para la comunidad, pues además son medicinales. Sin dejar a un lado los quelites a los que agregan charales, hongos, papas y/o huevo.

Un acercamiento al patrimonio gastronómico de la etnia Mazahua

*María Magdalena Munguía Reyes
Ricardo Hernández López
Martha González Mendoza*

El consumo de productos de origen animal se limitan a los días de fiesta, en donde se puede comer borrego (barbacoa), el mole de guajolote es muy especial; tanto, que se ve únicamente en las fiestas patronales o en las celebraciones especiales, como las bodas. Su alto costo ha hecho que disminuya su consumo; esto también ha ocasionado que el guajolote (a pesar de que se cría en las comunidades) se cambie por pollo. Son animales de consumo amplio por sus nutrientes, y cuando cazan, comen tlacuaches, conejos, tejones y otras aves.

No se puede olvidar “lo agrio de los mazahuas” que los distingue debido a que en estas festividades elaboran tamales y atole agrio. Aunado a esto se hacen bebidas características como el sende o sendecho, bebida hecha a base de maíz que se considera ‘el vino de los dioses’, o bebida sagrada.

Es preciso mencionar que los alimentos aquí descritos son parte de la gastronomía mazahua en general, pero estos pueden variar de acuerdo con el lugar, ya que de una región a otra, tanto las preparaciones como los ingredientes, son muy variables.

La gastronomía Mazahua en San Antonio Pueblo Nuevo

El entorno

San Antonio Pueblo Nuevo se localiza en el municipio San José del Rincón, colinda con los Municipios de Villa Victoria, Villa de Allende, El Oro, San Felipe del Progreso y con el Estado de Michoacán. Su población se constituye por 6383 habitantes (Censo de Población y Vivienda 2010 INEGI).

En su superficie territorial predominan sierras, lomas y valles. Los principales cerros alcanzan un promedio de 3,000 metros sobre el nivel del mar.

Un acercamiento al patrimonio gastronómico de la etnia Mazahua

*María Magdalena Munguía Reyes
Ricardo Hernández López
Martha González Mendoza*

En el lugar predomina el clima templado subhúmedo, cuya temperatura oscila entre los 12 y 18°C, con lluvias en verano. El clima en la zona boscosa lo hace idóneo para albergar fauna como la mariposa monarca.

La región se caracteriza por su riqueza natural en cuanto a flora y fauna se refiere. En la primera predomina el oyamel, pino, encino, eucalipto, fresno, sauce, capulín, tejocote, durazno, ciruelo, chabacano, pera, manzana, higo; entre las plantas medicinales se encuentran árnica, hierbabuena, caballo, uña de gato, incinilla, hierba de burro, la maestra, entre otras; dentro del grupo de plantas comestibles están el quelite, nabo, romero, jaramado, chivito, quintonil, cenizo y sanrejé.

En San Antonio Pueblo Nuevo, prevalece una gran variedad de fauna silvestre. Mamíferos pequeños como: armadillo, conejo, ardilla y ratón de campo. Aves como: codornices, tórtolas y patos. Entre las variantes pequeñas, figuran: gorrión, cardenal, calandria y golondrina.

Dentro de la economía, sobresalen los siguientes productos agrícolas: maíz, frijol, alfalfa, trigo, maguey, papa, haba, calabaza, cebada, árboles frutales y raíz de zacatón. Ganadería: Vacuno, Lanar, caballo y Aves de Corral.

Las fiestas en esta comunidad son principalmente religiosas católicas y están acompañadas por danzas: los Moros contra los Cristianos representada por Santiagueros al compás de una flauta de carrizo y un tamborcillo; los Concheros o Mexicanos; las pastoras; los Vaqueritos. Es tradición que durante estas festividades se quemen torres o castillos que van en aumento. Durante la misma no cesa la música de banda, mariachi o conjunto. El castillo es acompañado por los mayordomos, sus compadres, familiares y gran cantidad de curiosos.

Un acercamiento al patrimonio gastronómico de la etnia Mazahua

*María Magdalena Munguía Reyes
Ricardo Hernández López
Martha González Mendoza*

Es una localidad que se encuentra muy cerca del centro ceremonial mazahua y a su vez del santuario de la mariposa monarca La Sierra de la Mesa, por ende puede visitar estos lugares después de haber visitado y sobre todo consumido la gastronomía mazahua de San Antonio Pueblo Nuevo.

Gastronomía diaria

Desde el punto de vista del indígena Mazahua, la dieta tradicional de la región no ha cambiado pero la alimentación se ha hecho cada vez más deficiente y, en consecuencia el contenido nutricional de la comida ahora, es para ellos, notablemente insuficiente para los individuos de todas las edades.

Se sabe que la dieta continúa siendo la misma, en la que utilizan alimentos producidos para su autoconsumo como: maíz, frijol, calabaza, jitomate, tomate, chícharos, habas y arroz, que algunas veces se complementa con productos de origen animal como el borrego, cerdo, la carne de pescado y aves de corral.

Los quesos, lácteos, y carnes de diversos tipos son producto de las actividades pecuarias de cada familia o, en su caso, de otras familias de la comunidad; la producción lechera, aunque poco significativa si es suficiente para el auto consumo e incluso para la producción de un pequeño excedente normalmente destinado al trueque, de la misma forma la disponibilidad de la carne es esporádica y propia para ocasiones especiales. La mayoría de los campesinos indígenas no cuentan con los recursos suficientes para complementar su dieta con recursos cárnicos adquiridos en el mercado, más allá de ello, sus prioridades son otras en los hábitos alimenticios.

Un acercamiento al patrimonio gastronómico de la etnia Mazahua

*María Magdalena Munguía Reyes
Ricardo Hernández López
Martha González Mendoza*

La riqueza gastronómica de esta comunidad se basa en el mole de guajolote acompañado de arroz y frijoles, lo tamales agrios de maíz azul con canela y azúcar, tamal blanco relleno de pollo, rajas o carne de puerco, tamales de hongos tipo gachupín, hongo de cerro (parecido al hongo seta, pero criollo), hongos de oreja (silvestres), guajolote, barbacoa.

La comida cotidiana se basa en sanreje o sandeje (hierba de agua), papa juilona, papa de agua, quelites, berros, salsa sopa o arroz frijoles, papas con nopales, acociles, sopa de pasta con salsa de chile chilaca, hongos, habas verdes, charales, sardina en salsa roja porque era más fácil obtener el chile seco que el verde.

Aunque se tienen animales de granja solo se crían para venta o autoconsumo cada tres o cuatro meses o principalmente en sus fiestas. El animal más común que se puede consumir en la comunidad de forma cotidiana es la gallina chachalaca que es un ave muy delgada, con poco plumaje y carne dura, pero el precio para adquirirla es muy económico.

Los hábitos alimenticios de la comunidad mazahua han cambiado por la incorporación en la dieta de productos procesados o industrializados. Estos hábitos se pueden observar mayormente entre los integrantes de población joven mientras que en la población adulta presenta cierta resistencia a agregarlos a la dieta.

Dentro de la dieta, lo que más se consume es el maíz, con el que preparan atole, tamales, tortillas que son acompañadas con frijoles y chile. En época de lluvia, se recolectan quelites a los que agregan charales, acociles, hongos, papas y/o huevo.

En cuanto a los postres o cocina dulce, encontramos principalmente el pinole, un polvo granulado hecho de maíz negro con azúcar, el cual sirve como golosina o en atole.

Un acercamiento al patrimonio gastronómico de la etnia Mazahua

*María Magdalena Munguía Reyes
Ricardo Hernández López
Martha González Mendoza*

En la temporada de capulines, que es en el mes de junio – julio, se elabora el dulce de capulín hecho a base de agua, capulines y piloncillo; también se prepara el atole de capulín, hecho con masa de maíz, agua, capulines y piloncillo aunque se puede sustituir el piloncillo por el azúcar; algunas otras personas dejaban que se espese el atole hasta que se forme una pasta, se envuelven en hojas de maíz, se deja enfriar y surge así el capultamal; finalmente se preparan también los tamales de capulín, con masa de maíz a la que se le agrega manteca batida, azúcar, y capulines.

En octubre cuando el maíz ya no es elote, pero aún no toma la dureza de la mazorca, se recolectan para hacer gorditas dulces de maíz llamadas temoxas que en mazahua significan gorditas. El maíz se desgrana, se muele con canela, se prepara la masa con huevo, leche y en algunas ocasiones se le coloca la nata de leche de vaca. Se hacen con las manos en forma triangular y se cuecen en el comal con poco fuego. Se consumen calientes, principalmente en el desayuno, como si fuera pan.

En noviembre se prepara dulce de calabaza o chilacayote, para las ofrendas de muertos, y se consumen después del 3 de noviembre.

Gastronomía Festiva

Para los momentos de festividades religiosas, la gastronomía forma parte fundamental para la comunidad, ya que cada fiesta religiosa tiene algún platillo o bebida que se elabora solo en esa fecha, por ejemplo: la llegada de San José o la fiesta de Mixoquimi (Dios Padre); la fiesta de Jesús Nazareno; bendición de las ceras; fiesta del Santo Patrón San Antonio; día de muertos, entre otras. La mayoría de ellas vinculadas con la religión católica.

Un acercamiento al patrimonio gastronómico de la etnia Mazahua

*María Magdalena Munguía Reyes
Ricardo Hernández López
Martha González Mendoza*

El 15 de enero celebran a Jesús de Nazaret, fiesta importante porque a la imagen de Jesús Nazareno se le atribuyen varios milagros, es por ello que gente de fuera visita el lugar. La fiesta comienza con la novena, es decir, nueve días antes las mujeres se reúnen en la capilla para rezar el rosario y cambiar las flores al santo de la comunidad, por la tarde se ofrece una comida de diario para convivir entre ellas. Posteriormente un día antes se celebran las vísperas de la fiesta, con fuegos pirotécnicos y baile. En esta fiesta solo se oferta a los mayordomos encargados una comida basada en mole de guajolote, arroz y frijoles. Cuando se termina de comer a cada padrino y madrina se le entrega una cazuela con un guajolote en mole, arroz y frijoles, con un chiquihuite o taxcal (cesto sin asas, tejido de varas de carrizo) de tortillas y uno de tamales, un jarrón de sende o de pulque y un cartón de cervezas.

El 19 de marzo se celebra a San José, fiesta de carácter religioso muy importante en la comunidad Mazahua por la llegada de San José o Señor de Fuego, celebrando también a Mixoquimi que es Dios Padre, donde se le dan las gracias por todas las bendiciones y productos que se dan en la tierra, se bendicen las semillas que serán utilizadas en la siembra de los cultivos. Esta celebración se lleva a cabo de dos formas con el mismo objetivo, la primera con relación a los ritos Mazahuas heredados, se da importancia al fuego y se le agradece por estar con ellos durante todo el año; en la segunda, se adorna la entrada de la iglesia con flores de brillantes colores y los habitantes de la localidad se reúnen para presenciar la misa.

La celebración gastronómica comienza fuera de la Iglesia es de la siguiente manera; las mujeres llevan los alimentos en cazuelas de barro, peltre o plástico principalmente. Se sientan en el piso, de tal manera que crean un círculo de convivencia. Poco a poco se sirven los alimentos festivos, mole, arroz, pollo, tortillas, tamales y refrescos. No se observan cambios en los platillos que consumen; algunos responden que es parte de la tradición y así se debe comer en las fiestas.

Un acercamiento al patrimonio gastronómico de la etnia Mazahua

*María Magdalena Munguía Reyes
Ricardo Hernández López
Martha González Mendoza*

Las personas son amables y sencillas, pues no les importa comer en el plato utilizado por otras personas. Las mujeres ofrecen a sus familias tortillas (que se utilizan como cuchara para consumir la comida) y bebidas como son: pulque, cervezas, en algunas ocasiones se sirve sende o chicha y refresco para los niños. Y como no hay celebración de importancia en la comunidad en donde el uso de cohetones y música no esté presente, estos elementos enmarcan la fiesta, misma que dura hasta altas horas de la madrugada.

El 8 de septiembre se lleva a cabo el cambio de mayordomos, personas que realizan una actividad particular durante las fiestas religiosas (mayordomos del santo patrón, mayordomos de ceras, mayordomos de semana santa, etc.) habitantes que dejan su cargo y otros más los asumen para todo el año. En esta celebración se hace una comida de fiesta, se les da de comer a los mayordomos y a sus familiares. A cada nuevo mayordomo se le ofrece una cazuela de mole de guajolote, una olla grande de atole agrio y un chiquihuite de tamales agrio. Los tamales y el atole agrio son típicos de la cultura mazahua, debido a que el clima es muy caluroso y no se cuenta con refrigeradores para conservarlos por tal motivo dejan agriar el maíz antes de cocinar los productos, posteriormente los llevan a fuego, de esta manera no harán daño a las personas. Para esta festividad se preparan, en grandes cantidades, atole y tamales agrios porque se les entrega a los mayordomos.

Este mismo día se preparan las famosas Huertas para cada uno de los mayordomos que son canastos grandes que se rellenan de frutas de la temporada, estas son colgadas en un palo vertical donde tienen que estar todo el día; la cantidad de canasto será de acuerdo con la cantidad de mayordomos. Estas canastas son hechas por cada uno de los mayordomos que van a entregar ya su mayordomía y serán entregados a los mayordomos que recibirán el cargo. Los canastos deberán de estar colgados desde la

Un acercamiento al patrimonio gastronómico de la etnia Mazahua

*María Magdalena Munguía Reyes
Ricardo Hernández López
Martha González Mendoza*

mañana hasta que se realice el ritual del cambio de mayordomos, son entregados como signo de que se van a ser responsables de esta mayordomía.

El 15 de octubre se realiza la Bendición de ceras, durante la cual los mayordomos de las ceras tienen que ir a la ciudad de Toluca, (por ser la más cercana) a comprar las ceras que se ocuparán en la iglesia durante todo el año. Para que llegado el día, asistan todos a misa y el sacerdote bendiga sus ceras. A la entrada de la iglesia, se les coloca a los mayordomos un collar de flores con pan de pulque llamados rosarios, posteriormente salen en procesión a un lugar conocido con el “El Llano”, donde se lleva a cabo una convivencia. Al inicio de ésta se les coloca en la cabeza un pan en forma de dona grande, llamados coronas, como signo de que aceptan el compromiso que se tendrá que realizar en su mayordomía durante un año, ese pan lo tienen en la cabeza durante la comida, al final se reparte a la familia del mayordomo para ser consumido, en la comida se les ofrece mole, arroz, frijoles acompañado de tortillas. Al finalizar la convivencia, se le entrega a cada uno de los mayordomos una cazuela con mole de guajolote, un chiquihuite de tortillas y uno de tamales, una jarra de pulque o sende.

El 2 de noviembre se celebra el Día de muertos, festividad muy importante para la comunidad. Los pobladores acuden al panteón a dejar flores a las tumbas, algunas personas acostumbran adornarlas con flores de cempasúchil y colocar coronas de flores. De la ofrenda que se hace, tanto para difuntos pequeños o mayores, los principales elementos que la componen son: velas, se enciende una para cada familiar difunto cuyo nombre es mencionado en voz alta, con la luz se guía y se orienta para poder llegar a su destino; flor de cempasúchil, conocido también como “flor de muertos”, su color representa la luz como los rayos del sol e indica a las almas el rumbo que lleva a casa; comida y frutas, no se concibe una fiesta mazahua sin comida, de ahí la importancia que esto tiene para la ofrenda (es compartir y ofrecer, de alguna manera, lo que se tiene). La ofrenda no es propiamente para el difunto, es un medio también para la

Un acercamiento al patrimonio gastronómico de la etnia Mazahua

*María Magdalena Munguía Reyes
Ricardo Hernández López
Martha González Mendoza*

convivencia familiar, ya que después de la ofrenda, en familia se comparte y se reparte de lo ofrecido en el altar

El 31 de diciembre es el Ofrecimiento del atole por el fin de año. Por la noche los mayordomos de esta fecha hacen una olla de atole agrio y pan de pulque, van a la iglesia, se hace un rosario y exactamente a las 12 de la noche se comparte el atole y el pan entre todos los mayordomos para celebrar el inicio del año. De esta manera se recuerdan sus compromisos que tienen con Dios y con su comunidad durante todo el año.

Existen otras festividades, como las Cortaderas, que se realiza un día después de la fiesta patronal. Por la mañana la gente acude al lugar llamado “El Llano”, donde se hacen actividades como carreras de caballos y quien gana se les da un pollo o algún animal de granja, toda la gente lleva comida de diario para convivir con la comunidad. Se sientan en el piso hacen pequeños círculos de personas y comparten entre todos sus alimentos. Para los mazahuas de esta región es una grosería si se les desprecia la comida que se está ofreciendo, porque es una manera de despreciar a la persona misma.

En algunos barrios se continúa celebrando una fiesta llamada “combate”; realizada en la última cosecha, las personas que ayudan a recoger el maíz, buscan un maíz con dos mazorcas, forman una cruz con ellas, las adornan con flores, adornan el último costal de maíz que se cosecho, un hombre al que se le llama “costalero” se lo lleva cargando en hombros, todos se van en procesión con cohetes, y el incensario y flores, llegando a la casa se prende una veladora como agradecimiento a Dios por el maíz que se ha recogido, el dueño de la cosecha obsequia una gran comida a quienes le ayudaron en la pizca de la mazorca brindando comida de fiesta.

Un acercamiento al patrimonio gastronómico de la etnia Mazahua

*María Magdalena Munguía Reyes
Ricardo Hernández López
Martha González Mendoza*

La diferencia en comidas de fiestas religiosa y la comida de fiestas familiares, es que en las fiestas familiares solo se dan una comida pero se hace en grandes cantidades porque tienen que compartir con toda la comunidad, algo significativo es que si en una fiesta asiste mucha gente es porque el anfitrión es muy respetado en el lugar; por otra parte en las fiestas religiosas se oferta más tipos de comida y de bebidas y la presencia de la gente solo es familiar.

Conclusiones

La gastronomía mexicana se apega a una cultura que sufrió una profunda transformación, en donde la riqueza de las raíces indígenas, el producto del mestizaje y la influencia de otros países, dio como resultado la cocina tradicional en donde el rescate de la gastronomía étnica juega un papel muy importante. Sin embargo, hablar de cultura implica la consideración de un conjunto de creencias, actitudes y costumbres que rigen en una sociedad, por tanto se observa que el tipo de alimento consumido envuelve una mística desde su concepción, preparación y consumo, que varía de acuerdo a factores cronológicos de la vida del ser humano, a su cosmovisión en donde las costumbres religiosas juegan un papel determinante; los aspectos de convivencia en el núcleo familiar y de su vida social; y la referencia de la geografía económica, en donde la ubicación, el clima, tipo de suelo y la facilidad de la comercialización de los productos determinan el tipo de comida de la región.

Una sociedad transmite a través de la gastronomía sus particulares características culturales. A través de esta investigación se concluye que la zona mazahua cuenta con una gran riqueza gastronómica cotidiana y festiva diferenciada, que en sus dimensiones histórica y social contribuyen a la formación de su identidad, además de ser un elemento integral del patrimonio cultural y la etnia mazahua al otorgarles reconocimiento, orgullo y riqueza cultural a los integrantes de la comunidad.

Un acercamiento al patrimonio gastronómico de la etnia Mazahua

*María Magdalena Munguía Reyes
Ricardo Hernández López
Martha González Mendoza*

Bibliografía

- Álvarez, Marcelo, Medina, Xavier (2008). "Identidades en el plato, El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América", Icaria editorial. 1ra. Edición.
- Barceló, Raquel. (2007). "Turismo y patrimonio alimentario: un análisis de conceptos". Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo-Plaza y Valdés Editores. México.
- Brillant-Savarin, Jean-Athelme (2010) "Filosofía del Gusto" Editorial MAXTOR.

Referencias electrónicas.

- CDI: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (2011). Acciones de Gobierno para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas. [En línea]. Disponible en: www.cdi.gob.mx/index.php?option=com_docman&task=doc... [Octubre 15 de 2012].
- CDI: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (2009). Mazahuas. [En línea]. Disponible en: http://www.cdi.gob.mx/index.php?option=com_content&task=view&id=616&Itemid=62 [Agosto 18 de 2012].
- CONACULTA, (2008). "Las cocinas indígenas de México" [En línea]. Disponible en: http://sic.conaculta.gob.mx/ficha.php?table=gastronomia&table_id=129 [Agosto 18 de 2012].
- Montecinos, Antonio. (Sin fecha) Importancia y Problemática de la Gastronomía para el turismo. [En línea]. Disponible en: <http://www.geocities.ws/gyuliana09/articulo03.pdf> [diciembre 13 de 2013].
- SECTUR. (2012). Turismo Gastronómico. [En línea]. Disponible en: <http://www.sectur.gob.mx/work/models/secturing/Resource/14197/turismoGastro.pdf>. [diciembre 22 de 2012].
- UNESCO. (1997). Patrimonio Cultural Inmaterial. [En línea]. Disponible en: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00003> [mayo 20 de 2013].