



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

FACULTAD DE ANTROPOLOGÍA

**El tamal de ollita: mujeres y la transmisión del conocimiento tradicional
en Tepexoyuca, Ocoyoacac, Estado de México.**

TESIS

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADAS EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL

P R E S E N T A N

**Elizabeth Rojas Vázquez
y
Evelyn Paloma Vergel Medina**

DIRECTORA DE TESIS:
DRA. EN ED. ANGÉLICA GARCÍA BUSTOS



Toluca, México; Marzo 2024.

Índice

Pág.

Introducción.....	1
-------------------	---

CAPÍTULO I: Consideraciones teóricas.

1.1 Antropología y cultura.....	8
1.2 Antropología de la alimentación.....	10
1.3 La cultura del tamal y su historia	19
1.4 El conocimiento tradicional en alimentación.....	27
1.5 Antropología de género.....	30
1.6 La mujer y su papel en la elaboración de tamales.....	34

CAPÍTULO II: Etnografía de Tepexoyuca, Ocoyoacac, Estado de México.

2.1 Localización de Tepexoyuca en el municipio de Ocoyoacac	40
2.2 Demografía.....	42
2.3 Servicios.....	45
2.4 Organización social, política, económica y religiosa.....	53

CAPÍTULO III: Las mujeres, el tamal de ollita y el conocimiento tradicional en Tepexoyuca, Estado de México.

3.1 Las mujeres que elaboran el tamal de ollita.....	63
3.2 El espacio y los instrumentos para la elaboración del tamal de ollita.....	68
3.3 Celebraciones familiares y religiosas para ofrecer tamales.....	74
3.4 Mitos, ideas y creencias en torno a la elaboración del tamal de ollita.....	79
3.5 Las mujeres y la transmisión de sus saberes en la elaboración del tamal.....	82
3.6 Fragmentos de historia de vida.....	85

CAPÍTULO IV: El papel de las mujeres en la elaboración del tamal de ollita y la transmisión de este conocimiento tradicional en Tepexoyuca, Ocoyoacac, México. Un análisis de su importancia.

4.1 El tamal de ollita, su elaboración e importancia para el municipio de Ocoyoacac, México.....	90
4.2 La Feria del tamal de ollita y la participación de las mujeres.....	91
4.3 Análisis de resultados.....	95
Conclusiones.....	102
Bibliografía	105
Anexos.....	110

Introducción

Todos los seres vivos tenemos por necesidad alimentarnos para así adquirir energía y llevar a cabo las actividades propias de cada uno; el ser humano gracias a su habilidad de razonar ha creado formas y modos de consumir los alimentos, entrenando entre el ensayo y error para lograr el consumo de alimentos de acuerdo a su contexto.

La alimentación mexicana es una de las de mayor historia y rango a nivel mundial, ya que surgió de la fusión de dos mundos culinarios: el prehispánico y el colonial, que al padecer esa conquista, no todos los elementos de la cultura prehispánica murieron, sino que se fusionaron para enriquecer la gastronomía popular.

En torno a la preparación y consumo de los alimentos, surgen formas y modos de socialización, ciertamente se dice que la mejor hora para convivir es la hora que nos sentamos a comer, pero también cuando se preparan los alimentos, visualizamos diversas formas de transmisión cultural. Las prácticas alimentarias son resultado de múltiples reconfiguraciones, que se ven condicionadas económica, ambiental y culturalmente hablando, gracias a esas condiciones los alimentos guardan historia y tradición. Los conocimientos relacionados a la preparación y consumo de alimentos son transmitidos de diversas maneras, a veces a través de ceremonias o rituales, o simplemente de forma oral a través de las generaciones. La preparación, selección y consumo de alimentos son formas condicionadas por la cultura, es la cultura la que permite que los conocimientos sigan presentes en los seres humanos a través del tiempo.

La antropología se ha interesado en el acto de comer como un hecho que genera la socialización, por lo que el acto de comer juntos es centro de atención para los antropólogos sociales como un acto especial. Ante lo anterior se dice que “quienes se sientan juntos para comer se encuentran unidos para todos los efectos sociales; los que no comen juntos son extraños entre sí, sin fraternidad de religión y sin deberes sociales recíprocos. La esencia del asunto se encuentra en el acto físico de comer juntos, un lazo creado por el hecho de compartir el alimento, que une a los seres humanos entre sí” (Mintz 1996:30).

Esto es lo que pasa en la comunidad de la Asunción Tepexoyuca, en la que la elaboración del tamal se relaciona con las fiestas religiosas católicas y con costumbres funerarias que también conllevan esencia católica; los eventos representan una forma en que las mujeres de la localidad, tienen oportunidad de socializar y establecer relaciones sociales, además transmitir sus saberes a otras mujeres. El unirse de manera voluntaria para elaborar tamales, es muestra de ayuda mutua entre conocidos o compadres y de establecer conversaciones entre las mujeres y entre los integrantes de las diferentes familias participantes.

En el pueblo de Tepexoyuca las tradiciones se encuentran ligadas al calendario festivo católico y al ciclo agrícola. Cuando existen tiempos festivos representativos en el lugar, es tiempo de ayuda mutua, tiempo que permite observar la organización del trabajo de mujeres y a la vez observar la manera en la que se transmite el conocimiento a las nuevas generaciones de cómo hacer el tamal de ollita; ello genera a través de la costumbre y la tradición un sentido de pertenencia al lugar, a la familia y con las personas que voluntariamente se suman a participar en las actividades relacionadas con el tamal de ollita.

El tamal de ollita no solo es visto como un alimento representativo del lugar, sino que su preparación es motivo de reunión entre las mujeres, el aprender a prepararlos conlleva el aprendizaje y la experiencia; la masa con la que se preparan es diferente de la que se utiliza para los tamales cernidos, la textura para prepararlos es tal, que deberá soportar el relleno de salsa y la presión que tendrán en la olla a la hora de su cocción.

Otro elemento de relevancia y que destacaremos en este trabajo, es la enseñanza de los saberes o conocimientos tradicionales incluidos en la preparación del tamal, esta tarea es de las mujeres mayores, quienes se proponen enseñar a las jóvenes la manera de elaborarlos para preservar la tradición; así observamos a las madres de familia enseñar a sus hijas, nueras, primas o amigas, de manera detallada la forma de prepararlos; por su parte las mujeres jóvenes también aprenden trucos para formar la ollita, asistiendo a las fiestas donde se realiza y ofrecen tamales, así suman conocimientos, técnicas y procedimientos para elaborarlos con éxito.

El conocimiento y la sabiduría constituyen dos modelos ideales y dominantes de conocer la realidad, son dos formas de creer, reconocer y significar el mundo; son mantenidos, modelados, contruidos y legitimados mediante prácticas individuales y sociales, las cuales influyen su construcción de manera cualitativa. La sabiduría es menos arraigada en conceptos epistémicos, ya que se basa en conocimientos directos, empíricos y repetitivos acerca de las cosas; se basa en la experiencia concreta y en las creencias compartidas por los individuos acerca del mundo circundante y es mantenida y robustecida mediante testimonios (Toledo 2014).

En ese sentido se considera que el término sabiduría es un elemento clave en la investigación, ya que queda inserto en la elaboración del tamal de ollita, al ser un testimonio basado en la experiencia personal y compartido con el resto de la sociedad; además es un elemento que genera cohesión social entre las mujeres y las familias de Santa María Tepexoyuca, fortaleciendo la realización de fiestas, celebraciones y ferias que motivan la presencia de este alimento.

Pareciera que los intereses económicos y políticos a raíz de la posesión de tierras, pudieran afectar los lazos o vínculos sociales entre los pobladores del lugar, sin embargo la tradición de preparar, vender y consumir tamales no ha muerto, ya que a pesar de los conflictos que en los últimos años se han venido presentando en la localidad, las tradiciones están presentes en la vida diaria de la gente y del lugar, gracias a la sabiduría tradicional de la gente.

Además de Tepexoyuca, en general el territorio municipal de Ocoyoacac, es conocido por el tamal que se prepara ahí, algunos le llaman “chuchuluco” y otros “tamal de ollita”, por lo que es un alimento representativo del municipio, ante ello las autoridades municipales han impulsado en los últimos años la realización de la Feria del tamal; acontecimiento gastronómico y turístico que resalta el trabajo de las mujeres que lo elaboran; convocándolas a participar en la venta de grandes cantidades en el centro de la cabecera municipal, esto ocurre una vez al inicio de cada año.

Otros eventos en los que está presente el tamal de ollita son las fiestas patronales, los velorios, novenarios, desayunos de primera comunión, bautizos, presentaciones, XV años, bodas y cumpleaños; por lo que tales acontecimientos son motivo de relación social, de reciprocidad y de fortalecimiento del parentesco entre los participantes; existe un fuerte lazo obligado cuando se trata de familiares, vecinos o amigos cercanos. Las personas que reciben a las mujeres que colaboran en la elaboración de tamales, se ven obligadas a ofrecer comida, que es preparada especialmente para ellas, así es como las relaciones de reciprocidad se hacen presentes.

La investigación tiene su fundamento en la elaboración del tamal de ollita, así como en la transmisión del conocimiento tradicional que las generaciones viejas conservan y heredan a nuevas generaciones; enfatizando principalmente en las mujeres involucradas en ese proceso alimentario y en las relaciones sociales y de reciprocidad que surgen a partir de tal actividad.

Cuando se hace referencia al conocimiento tradicional, aludimos a los saberes tradicionales como parte de la sabiduría local, la cual está basada en la interrelación entre las creencias, los conocimientos y las prácticas, por lo que los saberes son parte de la sabiduría local (Toledo 2014).

También es importante señalar que se hará mención de los mitos y creencias relacionados a la elaboración del tamal de ollita, por lo que en ese sentido y de acuerdo con Victor Manuel Toledo, los valores locales encuentran su raíz en el mundo mítico y los ritos que reorganizan tales mitos; por lo que los seres humanos son parte de la naturaleza y comparten su existencia con seres vivos no humanos; de esa manera existe la necesidad de encontrar el equilibrio entre la cosmovisión no humana y el mundo real (2014).

Con base en lo anterior se planteó **la siguiente pregunta de investigación:**

¿Cómo se transmite el conocimiento tradicional entre las mujeres que participan en la elaboración del tamal de ollita en celebraciones religiosas y familiares, así

como resaltar las ideas, creencias y mitos que se desprenden en su elaboración, en la localidad de Tepexoyuca, Ocoyoacac, Estado de México?

El **objetivo general** de la investigación consistió en:

Describir y analizar la participación de las mujeres en la elaboración del tamal de ollita en celebraciones religiosas y familiares, así como la transmisión de ideas creencias y mitos en torno a su elaboración en Tepexoyuca Ocoyoacac, Estado de México.

Objetivos particulares:

- Abordar las aproximaciones teóricas de los diferentes autores que permitan dar explicación a la cultura, alimentación, género y la transmisión del conocimiento tradicional
- Desarrollar la etnografía de la localidad de Tepexoyuca, municipio de Ocoyoacac, Estado de México donde se elabora el tamal de ollita.
- Describir la elaboración del tamal de ollita y la participación de las mujeres en las celebraciones religiosas y familiares realizadas en Tepexoyuca, Ocoyoacac, Estado de México.
- Exponer la transmisión del conocimiento tradicional, las ideas, creencias y mitos relacionados a la elaboración del tamal de ollita, entre las mujeres de Tepexoyuca, Ocoyoacac, Estado de México.
- Analizar desde la antropología la importancia de elaborar el tamal de ollita, tanto para las autoridades del lugar como para las mujeres que lo elaboran, así como las ideas, creencias y mitos tradicionales en torno a este proceso.

La **hipótesis** planteada fue la siguiente:

Es la elaboración del tamal de ollita, su importancia en las fiestas religiosas y familiares lo que permite la integración de las mujeres a través de la ayuda mutua durante el proceso de elaboración, llevando a cabo un modelo de enseñanza y transmisión de conocimientos tradicionales de las generaciones mayores a las

jóvenes, en la localidad de Tepexoyuca, motivando con ello que se siga conservando esta actividad.

Como parte del encuadre teórico se realizaron las consideraciones teóricas, fundamentándose en las subdisciplinas de la antropología de la alimentación y de la antropología de género, resaltando así a los autores que escriben sobre los alimentos tradicionales, la participación de las mujeres en la elaboración de estos alimentos y la enseñanza y transmisión del conocimiento como parte de la cultura alimentaria.

Este tema es importante porque demuestra resaltar desde la perspectiva antropológica y cultural, la tradición histórica de elaborar tamal de ollita dentro de la localidad y en el municipio, así como de realzar, compartir y consumir este tipo de tamales en festividades católicas y familiares. Nos permitimos conocer lo que genera en su entorno la elaboración del tamal, así como la transmisión de mitos, ideas y creencias en torno a éstos y las relaciones sociales entre mujeres que participan de su elaboración.

Como parte de la metodología y para abordar este tema, se utilizó la etnografía como método de la antropología y así obtener datos sobre las festividades y todo lo que conlleva cada una de ellas, como su organización y las relaciones sociales. Por otra parte, se usaron técnicas como la observación participante directa, la encuesta inicial a 20 mujeres y la entrevista directa final a nueve de ellas, de las cuales se elaboraron seis fragmentos de sus historias de vida, quienes de viva voz, compartieron sus argumentos sobre el procedimiento de elaboración del tamal, así como la manera en la que ellas aprendieron tal procedimiento y como lo han replicado a las nuevas generaciones.

Finalmente, elaboramos fragmentos de las historias de vida de las seis mujeres que formaron parte de la muestra final. Las herramientas o instrumentos útiles para la investigación fueron la cámara fotográfica, la cámara de video, la libreta y el diario de campo y las guías de observación y entrevista.

El trabajo se encuentra organizado en cuatro capítulos que a continuación se describen:

El capítulo I, presenta la información teórica derivada de la investigación documental, se incluyen los conceptos básicos de la investigación, así como la postura teórica de los diversos autores, que con sus ideas, contribuyeron a la formulación de las consideraciones teóricas.

El capítulo II describe a través de la etnografía, los datos de la localidad de estudio que en este caso es Tepexoyuca, en el municipio de Ocoyoacac, en el Estado de México.

El capítulo III describe también a través del método etnográfico, el problema de la investigación, en este caso avocado a la elaboración del tamal de ollita por parte de un grupo de mujeres, el conocimiento tradicional en torno a este alimento, las festividades religiosas y familiares que son motivo de su elaboración; así como los mitos, ideas y creencias que conlleva la elaboración. Finalmente, en este mismo capítulo, se incluyen los fragmentos de la historia de vida de las mujeres que formaron parte del universo de estudio.

Por último el capítulo IV, contempla desde una perspectiva analítica primero un apartado dedicado a señalar la importancia de elaborar el tamal de ollita para las autoridades municipales del lugar; posteriormente otro apartado describe la importancia de la feria del tamal de ollita, tanto para el pueblo como para las autoridades del lugar; finalmente y para concluir este capítulo, se incluye un apartado de análisis de resultados; en el que hacemos coincidir las ideas teóricas de los autores vertidas en el capítulo I y los datos de campo presentados en el capítulo III.

Como parte final de este trabajo se incluyen las conclusiones, la bibliografía consultada en la investigación y los anexos, que complementan la información incluida en el desarrollo del trabajo de investigación

CAPITULO I

Consideraciones teóricas

1.1 Antropología y cultura

La antropología como ciencia estudia y trata al hombre en todos sus sentidos, “la palabra antropología procede del griego *antropos* que significa <<hombre, humano>> y *logos* <<estudio>>” (Peregrine 2004:2). Explicar ampliamente los estudios y avances de esta ciencia es importante, ya que fueron realizados desde el siglo XIX cuando la antropología se consolida como tal, abordando temas sobre la evolución social y cultural del hombre, así como de las sociedades a través del tiempo.

El término de antropología puede ser general, tal vez esta ciencia hace recordar que el hombre es un ser que tiene múltiples etapas en su vida, que existen muchas formas de estudiarlo, a nivel físico, individual y en sociedad, recordando que la antropología es una ciencia holística, tiene su razón en su nombre que denota generalidad y a su vez particulariza, por ende se recuerda que la antropología se compone de múltiples ramas en las que estudia al hombre, como la antropología física, antropología lingüística, antropología cultural, antropología médica, antropología política, antropología psicológica, entre otras.

Manuel M. Marzal dice que la antropología es la “ciencia social que estudia el funcionamiento y la evolución de las «otras» sociedades; esta ciencia recoge su información, por medio de la observación participante y la analiza con el método comparativo” (1998:9). https://digitalrepository.unm.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1270&context=abya_y_ala. Consultado 15 de febrero 2022.

La antropología permite ampliar el conocimiento del hombre y de todo lo que le rodea, permite comprender el desarrollo del ser humano tanto biológica, social y psicológicamente. La antropología estudia la cultura, es decir la herencia social, todo lo que el hombre crea y transmite a otras generaciones es cultura, el concepto de cultura es abstracto y difícil de entender para otras disciplinas, para algunas de éstas solo representa un folclore, mientras que para otras son

manifestaciones de la mente, por el lugar que tiene una construcción simbólica y que es reconocido a nivel local o traspasa fronteras haciéndose global.

Si bien la antropología es la ciencia que se dedica al estudio del hombre, sus problemas y relaciones, muchos cuestionan sobre su metodología y sobre su veracidad como una disciplina científica; la antropología tiene la característica de ser una ciencia flexible, no se pone límites y metodológicamente es una ciencia que permite estudiar todos los aspectos creados por el hombre, es una atribución que ésta tiene y que muchas otras disciplinas tienen como límite.

El pasado de la antropología, ha puesto en duda el propósito de ésta, aunque es bien sabido que cualquier ciencia es propensa a ser utilizada en contra de los fines con los que ha sido creada, o por los cuales tiene un propósito; como la medicina, el derecho y otras ciencias, que también pudieran ser cuestionadas por esa situación.

Uno de los aportes de la antropología, es que a través de sus estudios comprendemos el mundo de los otros entendemos que son tan humanos como nosotros, que, dentro de sus grupos y sociedades, mantienen el mismo orden e instituciones que las sociedades que se conciben más avanzadas, es decir demostramos que la cultura les pertenece a todos los seres humanos, que se manifiesta en cualquier tiempo y espacio en que se encuentre el hombre.

Es necesario puntualizar en el concepto de cultura, ya que es lo que esta ciencia estudia, este concepto es uno de los que han tenido una gran discusión, ya que cada sociedad, persona e incluso cada investigador tiene sus propias ideas con respecto a la cultura.

La antropología cultural es el “estudio de la cultura humana y de su desarrollo, la palabra cultura se refiere a todo comportamiento aprendido por el hombre e incluye sus modales, lo que dicen y lo que piensan, así como todo lo que hacen ya sea con las manos o con la ayuda de máquinas” (Sakzmann 1969: 5).

Para Ralph Linton “La cultura se refiere al estilo completo de vida de una sociedad”, mientras que “algunos antropólogos piensan que las culturas son normas o ideas para la conducta, la mayoría de ellos definen la cultura como el conjunto de conductas aprendidas, creencias, actitudes, valores e ideales que caracterizan a una sociedad o población” (citado por Peregrine 2004: 258).

La cultura se manifiesta en cada una de las actividades que lleva a cabo el hombre, desde la forma en que nace, e incluso la forma en que muere, por lo que la manera en que vive, es determinada por normas que rigen el contexto en que se desarrolla.

Así entonces, la cultura es la forma en que determinado grupo social establece su estilo propio de vida cotidiana, la cultura es aprendida de generación en generación, contempla las normas sociales y morales que influyen en cada aspecto de la vida cotidiana, como la alimentación, la vestimenta y los usos y costumbres. Como parte de la cultura, la antropología estudia los aspectos relacionados al estilo de vida de los hombres, en ese peculiar estilo se estudia la alimentación como un hecho social y cultural, más que biológico.

1.2 Antropología de la alimentación

La alimentación ha sido un rasgo cultural de la humanidad desde que el hombre apareció en la tierra, ante ello el recorrido histórico de los alimentos en México, suma un elemento que contribuye al entendimiento de la nacionalidad alimentaria y de la comida mexicana en las diferentes etapas, como la mesoamericana o el virreinato, etapas que destacan por resaltar los fogones antiguos, los puestos de tianguis o mercados en los que se vendían y venden alimentos tradicionales, los tamales como una herencia prehispánica, que fueron enriquecidos con los ingredientes aportados por los españoles, así como la dulcería y repostería que hasta la fecha persiste (Paris 2000:5).

La época colonial en México, fue una etapa que permitió el consumo de alimentos propios y nuevos; ante las innovaciones los indígenas se vieron obligados a

cultivar el trigo y otros vegetales europeos, además de continuar con el cultivo del maíz, ya que era un alimento básico desde entonces (Delgado 2008). De acuerdo a lo anterior, el maíz y el frijol vivieron una alternancia desigual, ya que los colonizadores europeos consideraban que el consumir maíz era de bajo prestigio, mientras que el trigo poseía una categoría mayor por ser el alimento de los conquistadores; por lo que el maíz era alimento de los oprimidos, mientras que el trigo era considerado alimento de prestigio.

Ante el panorama anterior, han surgido desde la perspectiva social, diversas ciencias y disciplinas encargadas de estudiar los alimentos como medios o instrumentos que permiten visualizar su significado, su historia y la contemporaneidad de éstos en las sociedades humanas. Entre estas ciencias destaca la antropología social, que estudia la cultura en su totalidad como una creación de los seres humanos.

Desde la perspectiva social, la antropología de la alimentación es una subdisciplina de la antropología, se “caracteriza por el énfasis en analizar los alimentos como forma de comprender procesos sociales y culturales” (Peláez 1997: 14), esos procesos sociales implican por lo general las formas, usos y costumbres que giran en torno a los alimentos como una forma de entender a los grupos humanos.

Entre los tipos de estudios y los temas de investigación que desarrolla esta subdisciplina encontramos la descripción e historia de las prácticas alimentarias dentro de un grupo cultural particular; el análisis de los alimentos incluida la manera de servirlos y comerlos, para revelar y analizar estructuras simbólicas y significados de los alimentos que los seres humanos atribuyen (Peláez 1997).

También desde la perspectiva antropológica, podemos encontrar estudios relacionados con la identidad cultural, residiendo en los alimentos con el paso del tiempo, determinando que los lugares pueden volverse un referente cultural identitario, se estudia también la manera de elaboración o preparación de los

alimentos, su evolución y adaptación de acuerdo a los cambios que presenta la sociedad, así también el conocimiento y las ideas locales con respecto a los alimentos, así como la transmisión de tal conocimiento.

La antropología de la alimentación puede ser confundida con la antropología nutricional, aunque sus objetivos parecen ser los mismos, no lo son. “La antropología nutricional tiene como objetivo hacer estudios cuyas preocupaciones centrales son los nutrimentos y el estado de nutrición en un contexto biocultural. Trata de incluir aspectos genéticos de la nutrición en relación con la historia social” (Peláez 1997:13).

Los alimentos comprenden una parte importante de todos los seres vivos, pero el hombre como en todo lo que interviene, implica en este simple acto biológico natural, lo que conoce como cultura, la cultura dicta o enseña que comer, en donde comer, como comer y con quien comer los alimentos, así se incluye la manera de cocinarlos y el espacio en el que se preparan y consumen los alimentos. Ante ello, esta investigación encajará principalmente dentro de este tema y contexto.

Los estudios de alimentación en antropología, se han orientado desde diferentes perspectivas, ejemplo de ello es el libro de Marvin Harris denominado “Vacas, cerdos, guerras y brujas” (2001), en el cual presenta ensayos en los que expone como la alimentación gira en torno a todas las civilizaciones y como tienden a comportarse y alimentarse de acuerdo a sus normas y al lugar en que se encuentran; por ejemplo en un capítulo habla sobre la importancia que tienen las vacas para los hindúes, a quienes se les ha cuestionado su resistencia a consumir su carne, Marvin Harris hace una explicación de cómo las vacas no solo son alimento, sino que explica el provecho que se obtiene conservándolas, ya que sus desechos funcionan como combustible y en épocas para sembrar son útiles como animales de carga.

El estudiar la alimentación desde la orientación cultural, no es una idea fuera de contexto, ya que la alimentación, los patrones culturales y los hábitos que se forman en torno a ese hecho, son parte de la cultura, así como lo es el lenguaje, la religión, la medicina, la organización social y la vestimenta. En ese sentido, los hábitos son “maneras de actuar que el individuo aprende como miembro de la sociedad. Por lo regular, una persona no desarrolla sus propios hábitos, al contrario, los acepta ya hechos como parte de una herencia social” (Peláez 1997:53). Ante lo anterior, consideramos importante resaltar el término hábito, ya que las mujeres en el lugar de estudio han aprendido el hábito de la elaboración de los tamales a través de un proceso de transmisión y aprendizaje desde los primeros años de su vida o principalmente desde su niñez.

Es prioritario e importante que en los programas de alimentación encaminados a mitigar la falta de alimentos en diferentes lugares como parte de las estrategias de un gobierno, se sume la participación de un antropólogo social, quien en este caso particularizará de manera específica los casos, los analizará y propondrá alternativas viables de atención; de no ser así, los programas pueden llegar al fracaso, como ha ocurrido en varios casos. Ante ello, Isabel Kelly recuerda que “al tratar de introducir cambios en la alimentación, estamos tratando de cambiar un aspecto fundamental de la cultura”, por lo que debemos cuidar que esos cambios sean en beneficio de la gente (citado por Peláez 1997:53).

De esa manera, entonces entendemos que la antropología de la alimentación estudia la alimentación como un hecho o una acción que se encuentra determinada por la cultura; es decir por el aprendizaje y los conocimientos aprendidos de las anteriores generaciones; de esa forma trataremos de explicar que cada pueblo crea una cultura propia en todos los aspectos; en este caso daremos explicación a la cultura de la alimentación.

El hombre satisface sus necesidades biológicas como todos los demás seres vivos, se relaciona, reproduce y consigue alimento, pero tomando en cuenta que como humano es un ser vivo y racional y deberá cubrir los actos biológicos con el

sentido cultural, como es el caso de su alimentación; la cual dependerá de su contexto y será una necesidad biológica que se cubrirá como parte de un marco cultural propio.

Los seres vivos tienen por necesidad alimentarse, para así adquirir energía y llevar a cabo sus actividades diarias; gracias a sus habilidades de razonar han creado formas y modos de consumir los alimentos, entrenándose a través del ensayo y error para lograr prepararlos para el consumo humano; la preparación incluye la cosmovisión del grupo o del pueblo que los consume, esa forma o manera específica de obtener, preparar y consumir los alimentos, se denomina cultura de la alimentación.

De acuerdo con Isabel Kelly, la cultura alimentaria de un pueblo tiene que ver con varios aspectos, entre los que menciona son el tener prejuicios relacionados con la dieta, nociones acerca del prestigio de los alimentos y creencias que afectan la selección de los alimentos disponibles (1997: 53).

En ese entendido, la cultura alimentaria de un pueblo refiere a la forma o manera en la que se organiza para obtener, seleccionar, preparar y consumir los alimentos; conlleva entonces los prejuicios y el prestigio en alimentación.

Los prejuicios o ideas preconcebidas que se generan en torno al consumo de los alimentos, dependen de las creencias del grupo social al que se pertenece, recordemos que lo consumido y no consumido como alimento, se aprende desde la infancia, así como el momento apropiado para hacerlo. Estos prejuicios son transmitidos de generación en generación.

El prestigio también influye en la selección de los alimentos, ya que consumir determinado tipo de alimentos, influye en cómo se visualiza a los grupos sociales, por lo tanto, lo que se come, se refleja socialmente, de ahí el dicho “somos lo que comemos” (Aguilar 2000:3). Los alimentos han sido catalogados por la manera de obtenerlos, por el costo, por el lugar en el que se compran, por cómo y donde se preparan; por lo que ello los clasifica con un nivel de prestigio; eso no representa

que económicamente o culturalmente sean nutritivos o aceptados en general por la sociedad.

Desde los orígenes de la humanidad, nuestra especie tuvo que enfrentar el mundo y la naturaleza, luchando contra los demás animales, los cuales contaban con mayor fuerza, garras y dentadura afilada, mientras que el ser humano carecía de esas características, sólo contaba con el órgano que lo llevo a la superación de estado animal, su cerebro. Este órgano desarrollado, fue su arma, la cual le permitió, organizarse con sus semejantes para vivir en comunidad y defenderse de ese mundo hostil; hablamos entonces del surgimiento de las primeras sociedades humanas. “Con el fin de contar con una fuente segura de alimentos, tuvo que pasar por una serie de etapas que fueron conformando su evolución social y cultural, siendo precisamente la satisfacción de una necesidad esencial, la que permitió desarrollar el arte culinario” (Peláez 1997:15).

Unos de los elementos culturales que han acompañado al ser humano desde sus inicios, es la transmisión del conocimiento, que son las enseñanzas y el aprendizaje de rasgos culturales que lo identifican con su propia cultura y a la vez de otras, en ese sentido “la lengua y la cocina son los rasgos culturales más cohesionantes y resistentes en cualquier sociedad, los que sobreviven mejor a la emigración o a la dominación política extranjera” (Iturriaga 2002:14). De ahí la importancia de estudiar los alimentos de un pueblo como rasgo cultural, permitiendo entender el contexto general que se relaciona con los mismos.

La cultura y la comunicación establecidas entre los seres humanos, los llevo a protegerse entre sí, así también los ensayos y errores practicados al seleccionar sus alimentos fueron compartidos con sus semejantes, por lo que en determinado momento se dieron cuenta de plantas, frutos o tubérculos que podían ser consumidos, así como la forma y el estado adecuados para su consumo; o la combinación con otros alimentos; esa fue una forma de saciar su hambre y de satisfacer sus papilas gustativas. Es entonces que nos damos cuenta que en torno a los alimentos surgen formas de organizarse en lo que se va a consumir, la

forma de conseguir los alimentos y aún más, la carga cultural aplicada a lo que se va a consumir. Ciertamente se dice que la mejor hora para convivir es la hora que nos sentamos a comer, pero también cuando se preparan los alimentos, ya que implica la enseñanza de uso, técnicas y con ello costumbres y tradiciones. Además de que se considera que el único fin del consumo de alimentos es obtener energía, la cocina y los alimentos se encuentran ligados a la identidad de un pueblo, ya que son elementos con valor. Así vemos en nuestro país los diferentes grupos humanos con diversas lenguas, que se reconocen e identifican por compartir una tradición alimentaria (Aguilar 2000).

Las prácticas alimentarias son resultado de múltiples reconfiguraciones, que se ven condicionadas por aspectos económicos, ambientales y culturales; gracias a estas condicionantes los alimentos guardan historia y tradición, representando así el aspecto culinario de los distintos territorios geográficos; en ese sentido el desarrollo del arte culinario puede resumirse de la siguiente manera:

1. Conocimiento amplio de la naturaleza para detectar fuentes de alimentos (recolección).
2. Creación de utensilios y armas para la obtención de alimentos (caza y pesca).
3. Selección de alimentos
4. Domesticación de plantas y animales
5. Identificación y diferenciación de los diversos alimentos
6. Elaboración de utensilios culinarios.
7. Disposición específica de lugares para la preparación y consumo de los alimentos.
8. Disposición de utensilios culinarios más complejos.
9. Distribución e intercambio de productos alimentarios.
10. Preparaciones más elaboradas, uso de especias y productos de otros lugares.
11. Difusión de las comidas (Peláez 1997:17).

La selección, preparación y consumo de los alimentos, son formas condicionadas por la cultura, es la cultura la que permite que los alimentos sigan estando presentes en la dieta de los grupos humanos. “Estas tradiciones a menudo reflejan las creencias y valores de la gente y son una de las características culturales que se pierden cuando un individuo o un grupo emigra a una nueva cultura” (García 2011:1). <https://kuainabaida.blogspot.com/2011/01/la-cultura-gastronomica-parte-1.html>. Consultado 15 de febrero 2022.

Como parte de la antropología de la alimentación, existen conceptos que para esta investigación son útiles, ya que permiten contextualizar el tema de la investigación; tal es el caso de alimento, alimentación, alimentación regional, alimento ritual, alimento festivo y herencia culinaria.

Con el término de alimentación, se pretende destacar la importancia de elaborar un alimento en un pueblo, así también como el proceso de transmisión del conocimiento, lo cual permite la socialización de quienes participan, así como la manera en la que la tradición local de elaborarlo está presente, gracias a la transmisión de ese conocimiento.

La alimentación es la forma de proporcionar al cuerpo los alimentos que le son indispensables, mientras que los alimentos “son productos naturales o elaborados que, ingeridos a diario proveen energía y sustancias nutritiva al organismo” [https://www.mspbs.gov.py/portal/26004/iquestcual-es-el-concepto-de-alimentación-nutrición-alimentos-y-nutrientes.html](https://www.mspbs.gov.py/portal/26004/iquestcual-es-el-concepto-de-alimentacion-nutricion-alimentos-y-nutrientes.html). Consultado 17 de febrero 2022.

De acuerdo con Ana Belén Martínez, la alimentación “es una actividad fundamental en nuestra vida. Por una parte tienen una socialización del ser humano y su relación con el medio que le rodea; por otra, es el proceso por el cual obtenemos los nutrientes que nuestro cuerpo necesita para vivir”. El alimento es un producto o un conjunto de productos que un ser vivo come o bebe para nutrirse y obtener energía para su día a día. <https://www.gadisa.es/blog/diferencia-entre-alimento-y-nutriente/> Consultado 5 diciembre 2023. Por tanto hablar de alimento

es referirse a toda aquella sustancia que comemos para nutrirnos o para saciar el hambre.

La alimentación regional, según Paris Aguilar Piña, es “un conjunto de características que tienen que ver con las costumbres, las creencias y todos aquellos factores subjetivos, inherentes a la misma, pero también todos los factores que permiten que aquellos perduren o se establezcan” (2000:3). En Tepexoyuca el tamal de ollita es un alimento que se prepara en el lugar, para diferentes festividades religiosas y celebraciones familiares, por ello se considera que se trata de un alimento regional, ya que se vende también en otras localidades aledañas.

De acuerdo con Paris Aguilar, la herencia culinaria refiere a:

...la disponibilidad, procesualidad y sistemacidad, en la historia de la cultura humana, el natural acto de comer ha significado únicamente un trámite para asegurar nuestra herencia biológica, por ese hecho simple de que al garantizar nuestro alimento hemos sido capaces de transformar radicalmente nuestro entorno y por eso hemos podido asegurar como asegura el aforismo: “somos lo que comemos” (2000:3).

La herencia culinaria está presente en todas las sociedades y culturas, también está presente en la localidad de Tepexoyuca con los tamales de ollita, ya que el procedimiento de elaboración y preparación se da de generación en generación y eso, lo convierte en “herencia social” que está presente en la vida social de las mujeres, de sus familias y en general de la localidad.

Alimento ritual “es el que tiene importancia y participación en ciertos eventos con característica rituales, el consumirlos puede marcar alteraciones en las personas y cambiar su conducta”. Estos alimentos según Paris Aguilar Piña no necesariamente deben ser gastronómicos, es decir, que algunos de estos alimentos pueden no ser agradables para el gusto. En algunas ocasiones sin su participación en los rituales no les da validez (Aguilar 2000:4).

Alimento festivo hace referencia a un alimento que no es consumido con frecuencia, sino en situaciones que ameritan una fiesta o festejo, como ejemplo tenemos lo que consumimos en año nuevo o en navidad, siendo estas fiestas unas de las más celebradas en todo el mundo, con sus diferentes variaciones en cuanto a los alimentos y manifestaciones de cómo se celebra, un momento importante de estas fechas son los alimentos que se consumen y con quien se consumen. Eso es parte también de la cultura alimentaria de un pueblo (Aguilar 2000).

En ese sentido, los tamales de ollita que se elaboran en la localidad de Tepexoyuca en Ocoyoacac, Estado de México, encajan en esta última categoría, ya que principalmente se preparan por motivo de alguna celebración o festividad realizadas en el lugar. Las festividades religiosas además se acompañan de otros alimentos festivos, como el atole, el mole rojo o las tortillas de maíz.

Después de contextualizar el campo de estudio de la antropología de la alimentación, hablaremos en el siguiente apartado de la cultura del tamal y su historia.

1.3 La cultura del tamal y su historia

En el ejercicio de experimentar, mezclar y probar diferentes combinaciones de ingredientes que el ser humano ha encontrado comestibles, también se han encontrado las formas de cultivo, es decir dependiendo del acceso que tengamos a los alimentos con mayor facilidad o mayor dificultad, será la forma en que encontraremos opciones de combinación, por otra parte también la necesidad de cubrir el gasto de energía utilizada en las actividades de la vida cotidiana, será el cómo combinemos y preparemos los alimentos.

En México se desarrolló una cultura alimentaria antes de la llegada de los conquistadores españoles, cultura que ha trascendido y ha sido enriquecida; al respecto se dice que los hombres "...tuvieron la capacidad de producir no solo alimentos abundantes sino nutritivos gracias a que combinaron varios elementos:

instrumentaron sistemas de siembra en chinampas, en terrazas e intercalaron sistema de cultivos o sembraron juntos diferentes productos, por lo que ampliaron su utilidad” (García 2014). <https://kuainabaida.blogspot.com/2011/04/mexico-cultura-gastronomica-origen.html?q=alimentos+tradicionales>. Consultado 15 de febrero 2022.

Durante la colonia hubo en un choque de mundos, el viejo mundo europeo y la reciente América descubierta, lo que se conoce como choque cultural, ambas culturas tenían una tradición milenaria diferente, pero con avances, en algunos casos se superaban unas a otras. Entender que las culturas no solo se desaparecen o se exterminan, es saber que el resultado de ese choque es lo que ahora conocemos como mestizaje culinario, dentro de ese rubro encontramos la combinación de los alimentos de origen prehispánico y los que integraron los españoles, ello se refleja en lo que conocemos como la comida mexicana.

El mestizaje, llevo a entender que vivimos con un sincretismo cultural, en donde visulizamos la combinación de elementos e ingredientes; así los guisos y preparaciones cambiaron su procedimiento agregando o quitando ingredientes; incluso varias preparaciones anteriores perdieron la connotación ritual, ya que a los conquistadores no les pareció tal denominación que tenían los alimentos y su preparación. En el caso de los tamales, lograron mantenerse, así como las formas de elaboración tradicional, al mismo tiempo se vieron enriquecidos con la utilización de la manteca de cerdo, lo cual generó que al preparar la masa se logre una textura esponjosa y agradable al paladar.

Uno de los alimentos con mayor importancia en las culturas mesoamericanas fue el maíz. Según los estudios realizados, se ha determinado que el cultivo del maíz tuvo su origen con toda probabilidad en América, especialmente en México, de donde se difundió hacia el norte y sur del continente. La evidencia más antigua de la existencia del maíz, data de unos 7000 años de antigüedad, ha sido encontrada por arqueólogos en el valle de Tehuacán, Puebla. Este cereal era un artículo esencial en las civilizaciones maya y azteca, tuvo un importante papel por su

relación con las creencias religiosas, las festividades y por sus propiedades nutricionales, lo que lo valora como un alimento básico (ONU 1993: 2).

En cuanto a la forma de preparar el maíz para el consumo humano, se dice que “...tuvo contribuciones a la buena nutrición de las culturas prehispánicas (...) cabe agregar que no existen indicios sobre desnutrición en la época prehispánica, o por lo menos no hay referencias de que fuera un problema generalizado y permanente como sí ocurrió durante la Colonia” (García 2011:1). <https://kuainabaida.blogspot.com/2011/04/mexico-cultura-gastronomica-origen.html?q=alimentos+tradicionales>. Consultado 17 de febrero 2022.

En torno al maíz, los mexicanos hemos creado diferentes preparaciones tradicionales representativas de la cocina mexicana; así encontramos una variada gama de tortillas, tamales, atoles, guisos, dulces y pinole, entre otros. El tamal es uno de los platillos más arraigados a la cultura mexicana, se prepara con maíz y tiene sus orígenes en la época prehispánica.

Otros autores refieren al tamal en la época prehispánica refiriendo a que no únicamente era alimento de la gente común, sino de los sacerdotes y los nobles en ceremonias especiales realizadas durante el ayuno. Como el tamal era un alimento que requería de mucha elaboración, es posible que sólo nobles y sacerdotes lo consumieran con regularidad y el pueblo únicamente en ocasiones especiales. (Uzely 2011). <https://www.ciudadania-express.com/2011/01/28/el-tamal-alimento-prehispanico-que-ha-transendido-al-tiempo/comment-page-1>.

Consultado 09 de septiembre de 2022.

Después de la conquista, el maíz se pudo difundir a través de España por toda Europa, esencialmente en los lugares de clima cálido, desde entonces se puede decir que el maíz se cultiva en todo el mundo. Por lo anterior, se puede decir que México y sus habitantes, son los mayores consumidores de maíz; en donde el maíz no es solo visto como alimento, sino también como sustento. En el siglo XXI, se tiene aún un gran apego a este grano como parte de la vida cotidiana.

La palabra tamal proviene “del náhuatl “tamalli” que significa “envuelto”, no se tiene un registro oficial de donde surge, pero en México, Perú, Argentina, Chile, Bolivia y países de Centroamérica, se tienen indicios del tamal como alimento de las culturas mesoamericanas” reconociendo que en México en la parte central del país fue donde el maíz tuvo su origen, de ahí se llevó como intercambio a los mercados locales, regiones y culturas del continente americano. <https://www.tamales.com.mx/>. Consultado 22 de septiembre 2022.

Las investigaciones realizadas por Fray Bernardino de Sahagún, quien fue discípulo de la orden Franciscana que llegó a la Nueva España en 1529, realizó obras en náhuatl y en castellano que hoy en día son documentos para la reconstrucción del México antiguo, siendo sus obras una etnografía de la lengua y la cultura nahuas; destaca el maíz como un alimento predominante en los pueblos del continente Americano; los teotihuacanos en sus mercados prehispánicos intercambiaban una variedad de productos, entre ellos, alimentos que se introdujeron después de la conquista española como gallinas, caballos, carnes de res, de puerco y cereales como el amaranto, lo cual modificó la dieta de los nativos y de los mismos españoles en América.

Fray Bernardino de Sahagún en su obra Historia General de las Cosas de la Nueva España, proporciona una serie de datos sobre los tamales:

- Otros tamales comían que son muy blancos y muy delicados, como digamos pan de banba o a la guillena; otra manera de tamales comía blancos, pero no tan delicados como los de arriba, algo más duros.
- Otros tamales comían que son colorados y tienen su caracol encima, colorados porque después se hecha la masa, la tienden dos días al sol o al fuego y la revuelven hasta que se pone colorada.
- Otros tamales simples u ordinarios, que no son muy blancos sino medianos, y tienen en lo alto un caracol como los dos de arriba dichos; otros tamales comían que no eran mezclados con cosa ninguna (Miranda 2011:76)

http://web.uaemex.mx/Culinaria/dos_ne/rec_01.pdf. Consultado 22 de septiembre 2021.

Fray Bernardino de Sahagún narra cierta superstición de los indígenas con respecto a la elaboración de los tamales diciendo lo siguiente: “Otra abusión tenían cuando se cuecen los tamales en la olla. Algunos se pegan a la olla, como la carne cuando se cuece y se pega a la olla. Decían que el que comía aquel tamal pegado, si era hombre, nunca bien tiraría en la guerra las flechas y su mujer nunca pariría bien. Y si era mujer, que nunca bien pariría, que se le pegaría el niño dentro <https://www.tamales.com.mx/pages/el-tamal-y-sus-origenes>. Consultado 22 de septiembre 2021.

En los estudios arqueológicos de la época prehispánica los objetos hallados en tumbas, ofrendas y rituales se han encontrado restos de alimentos que consumían y se muestra el tamal como parte de estos acontecimientos y de la vida cotidiana de culturas de aquel entonces.

En la gastronomía mexicana los alimentos típicos de los pueblos indígenas se han convertido en parte de la cultura mexicana, uno de estos son los tamales, que:

De acuerdo con Sahagún los mexicas usaban carne de pavo, flamencos, ranas, ajolotes, conejos y pescados para rellenar la masa envuelta en hojas de maíz, además de otros ingredientes como calabaza, frijoles y chile. Este platillo era cocinado de forma comunitaria para celebrar grandes fiestas religiosas, como el agradecimiento por la fertilidad de la Tierra, ofrenda a los muertos y diversos eventos sociales (Ochoa 2021:1) <https://www.admagazine.com/cultura/la-historia-de-los-tamales-platillo-tipico-en-la-gastronomia-mexicana-20210105-7938-articulos.html>.

Consultado 21 de septiembre de 2021.

Andrea Ochoa por su parte menciona con respecto a lo anterior: “los mexicas en la alimentación que tenían en esa época el tamal lo llevaron al continente con el dominio regional que tenían, después de la conquista española y la integración de

otros alimentos, la receta del tamal tuvo modificaciones en los ingredientes que fue la manteca y la carne de cerdo” (2021:2).

Para Mariano Fernández de Echeverría y Veytia, historiador, en su obra Historia antigua de México, describió como “pastelitos de masa de maíz, rellenos de diversos guisados de carne y pescado en figura de bollo, envuelto en las mismas hojas de las mazorcas del maíz y cocidos dentro de una olla de barro sin agua”. Relata que los tamales eran una comida tradicional entre las culturas prehispánicas, preparada por los indios (1960:32).

Los tamales desde tiempos prehispánicos han sido parte de la dieta alimentaria y por generaciones se ha ido transmitiendo la manera de elaborarlos, con la evolución cultural se han tenido modificaciones en la preparación e ingredientes que utilizaban. En el año 2023, encontramos una diversidad de tamales de acuerdo a las regiones de México, en las que tanto el nombre, como la preparación y el consumo son diferentes. En el siguiente cuadro se muestra la diversidad de tamales que se elaboran en México:

Diversidad de tamales en México

LUGAR	NOMBRE DEL TAMAL	ELABORACIÓN
Ciudad de México	Guajolota	Tamales de maíz con salsa verde o roja de carne de puerco o pollo, o telera.
Oaxaca	Tamales oaxaqueños	Con masa de maíz y envueltos en hoja de plátano Generalmente de cerdo o de pollo con mole negro, de carne de iguana, rellenos de mole amarillo y chipilín.
San Luis Potosí, Tamaulipas, Veracruz, Hidalgo y Querétaro. (Sierra Madre Oriental)	Zacahuil	Se cuece en un horno horizontal de tierra (barro) calentado con brasas de leña. La masa, que es de maíz martajado se pinta de un ligero color rojo con un polvo de chile seco, se rellena de carne de puerco o pollo, se sirve en porciones abundantes en un plato hondo, sobre una hoja asada de plátano y se come con cuchara. Se acompaña con chiles jalapeños, filetes de cebolla y rebanadas de zanahorias, todo esto encurtido en agua con vinagre y especias.
Yucatán	Tamales yucatecos	Envueltos en hoja de plátano, se rellenan con la masa de maíz y cochinita pibil. La cochinita pibil es un guiso hecho de carne magra deshebrada de cerdo, en un caldillo de axiote, jugo de naranja agria y otras especias.
Michoacán	Corundas y tamales de Michoacán	La palabra <i>K'urhunda</i> proviene del idioma purépecha, típico de los indígenas de la región, se traduce en castellano como tamal. Las

		corundas se hacen con verduras, queso y tequesquite revueltos con la masa, se envuelven en la hoja de la planta del maíz y se le da forma triangular cónica o piramidal, más pequeñas que los tamales típicos del resto del país. El maíz usado para la masa ha sido hervido en cenizas en lugar de cal. Se sirve con crema y salsa verde o roja. Las <i>charikurindas</i> , cuyo ingrediente principal es el frijol en lugar del maíz. Los tamales rellenos de carne y chile, le llaman <i>nacatamales</i> . El <i>uchepo</i> es otro tamal típico del estado, generalmente de tipo dulce.
Coahuila	Tamales en el Noreste	Son tamales más delgados que los del resto del país. Elaborados con masa de maíz, en hoja de mazorca de la misma planta y con guisado de carne. La masa se condimenta y se unta en hojas húmedas de maíz, se agrega el relleno de carne de puerco, res o pollo, frijoles cocidos y queso o guisado de vegetales; se enrolla la hoja y se cuece.
La comunidad asturiana radicada en la Ciudad de México, creó un mestizaje culinario poco conocido para los mexicanos, dando forma a un nuevo tamal llamado “tamal español o asturiano”.	Tamales asturianos	La masa se hace al moler granos de maíz cocidos con cal (nixtamal), luego se condimenta y se unta en hojas húmedas de maíz, se le agrega el relleno de jamón serrano con carne de cerdo, aunque también puede llevar tocino, queso manchego y frijoles conocidos como fabas, se enrolla la hoja de maíz y se cuecen a vapor.
Sonora	Tamales sonorenses	Son delgados y de mediano tamaño. La masa se muele, se condimenta y se cuece la carne con la cebolla y dos ajos. Los chiles rojos o guajillos se limpian, se remojan en agua caliente y se licuan, Se unta en hojas húmedas de maíz, se agrega el relleno con carne de cerdo, res, pollo o carne molida, con zanahoria y chícharos. Estos ingredientes son picosos y las hojas de maíz quedan pigmentadas con el color del chile.
Sinaloa	Tamales sinaloenses	Se cocinan otros tamales típicos, como los <i>tamales tontos</i> , hechos únicamente de masa, sin carne u otro relleno; y los <i>tamales barbones</i> , típicos de la ciudad costera de Escuinapa, hechos de camarón y en donde la cabeza y las 'barbas' del camarón salen del tamal.
Estado de México	Tamales dulces y de elote	Los tamales dulces, están hechos con masa de maíz endulzada y rellenos de miel, mermelada de guayaba, fresa, piña, membrillo u otra fruta. Se acostumbra en los cumpleaños de los niños y generalmente son de color <i>rosa mexicano</i> , parecido al magenta, aunque en raras ocasiones se pintan de color amarillo, verde limón o morado para darles una seña de identidad mexicana. Los <i>tamales de elote</i> también son de sabor dulce, y están rellenos únicamente de masa de maíz endulzada, envueltos con hojas verdes de elote, a veces contienen granos de elote.

Fuente: <https://www.tamales.com.mx/pages/el-tamal-y-sus-origenes>.

Consultado 22 de septiembre 2022.

De acuerdo a la fuente electrónica del cuadro anterior, se indica que la diversidad de tamales que se pueden consumir es amplia, se estima que hay entre 500 y 5000 variaciones de tamales, su consumo es local o global, por ejemplo se puede consumir en el desayuno, rumbo al trabajo, en las esquinas de las iglesias, en los mercados, en las calles, en las fiestas religiosas, en la levantada de la cruz de los difuntos, en cumpleaños, bautizos, bodas, en fiestas navideñas, el día de muertos, en la Feria Latinoamericana del tamal y el día 2 de Febrero, que se celebra el día de la candelaria.

El tamal se comercializa por las calles y esquinas de los pueblos y ciudades, su precio es accesible y es un alimento que se puede comer rápidamente, quedando satisfechos, se puede acompañar de café o atole; en los días fríos su consumo aumenta, ya que se acompañan de atole caliente; en variedad los tamales existen de diferentes sabores de dulce y chile; para Roberto Ortega:

El tamal se ajusta muy bien al ingenio natural del mexicano, pues es un alimento, que se puede conservar en refrigeración por un tiempo prudente, se puede freír o dorar en aceite, se sirve a la mesa derramando mole rojo sobre el tamal, se puede comer frío y ya en el surrealismo, las tortas de tamal, llamadas “guajolotas” (un tamal caliente dentro de una telera). Si se deja de comer el tamal, por la razón que sea, puede servir de alimento a los animales de corral.

<http://www.economia.unam.mx/secss/docs/tesisfe/OrtegaOR/tesis.pdf>.

Consultado 22 de septiembre de 2022.

El tamal es un alimento con historia y tradición y es parte de la vida cotidiana de los mexicanos, consideramos que se seguirá consumiendo con las diferentes modificaciones de la receta tradicional, en celebraciones, festividades, y en diferentes lugares, es parte de nuestra cultura y del comercio local, se puede consumir a cualquier hora, ya sea en el desayuno, en la comida o cena y se puede comprar en la calle, en restaurantes o en distintos espacios de pueblos y ciudades.

1.4 El conocimiento tradicional en alimentación

En este apartado se discute sobre el conocimiento tradicional, enfocado principalmente a ese conocimiento que se transmite de madres a hijas y que se encuentra relacionado a la elaboración de alimentos, en ese sentido para Jazmín Guadalupe García Mendoza, existen seis tipos de conocimiento:

- Conocimiento empírico: se refiere al hecho de que un sujeto llega a reconocer o a diferenciar las cosas por rutina, por simple experiencia o práctica.
- Conocimiento teórico: es aquel conocimiento que solo se conoce en teoría y que no es posible de ser comprobado en la práctica.
- Conocimiento científico: se habla de conocimiento científico cuando se presentan ciertas características: orden, jerarquización, progresión, comprobación y predicción y están basados en la aplicación de un método lógico.
- Conocimiento vulgar: es aquel que se adquiere en la vida cotidiana del trato con los hombres y la naturaleza. Su carácter es superficial, empírico y no sistematizado.
- Conocimiento popular: es la información que se transmite sin una crítica de las fuentes que la validan, va dirigido al público en general y su lenguaje es sencillo. Dentro de este tipo de conocimiento se incluye la información periodística, televisiva y conferencias populares.
- Conocimiento de divulgación: se caracteriza porque en estos existe una crítica razonada de las teorías expuestas, una explicación somera de las fuentes de información y porque los datos son recopilados directamente de investigadores de primera mano. Diccionarios especializados, conferencias científicas, y estudios monográficos, entre otros. <https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/prepa3/n8/m12.html>. Consultado 20 septiembre de 2022.

De acuerdo con la anterior clasificación se podría pensar que el conocimiento tradicional se asentaría en la clasificación del conocimiento vulgar, pero esa clasificación sigue siendo superficial y deja de lado la cultura y demás procesos que tienen mayor relevancia que solo ser adquirido en la vida cotidiana.

El conocimiento tradicional de acuerdo con la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD) considera que...

Son conocimientos colectivos (...) han sido desarrollados con el aporte de todos sus miembros, antepasados y vivos, y sirven para ser traspasados a las generaciones futuras. El titular de la sucesión es toda la comunidad indígena. Se transmiten oralmente, pasan de generación en generación. Cambian en el tiempo según las necesidades que enfrenta la comunidad indígena. El acceso y uso de los conocimientos tradicionales se rige por normas consuetudinarias propias de cada grupo étnico. El modo como se adquieren los conocimientos en cada cultura es el que les da el carácter de tradicionales, no su antigüedad en el tiempo. No se conoce su origen, pueden ser antiguos o nuevos. Son resultado de la observación de la realidad y de la experiencia directa. Son conocimientos integrales. La forma de aprendizaje varía en cada pueblo indígena, puede ser muy intuitiva o muy sofisticada a través de la realización de rituales dolorosos y complejos. Forman parte del espíritu de las personas y de las energías de las cosas (Argueta 2012: 9). <https://unctad.org/es/system/files/official-document/c1em13d2.sp.pdf>. Consultado 21 de septiembre de 2022

Aunque tal definición haya sido la más completa que se pudiera encontrar, diferimos de tal, pues algunos elementos expresados, no necesariamente tienen que considerarse, en ese sentido Arturo Argueta señala que se debe entender que “en todas las culturas el conocimiento se constituye a partir de la necesidad de intervenir exitosamente en la realidad social y ambiental, es decir, de la necesidad de que las practicas sean eficaces” (2012: 44).

Las sociedades tradicionales albergan un repertorio de conocimiento (...) generalmente es local, colectivo, diacrónico y holístico, por eso es que el conocimiento tradicional no siempre está relacionado con los grupos indígenas conscientemente reconocidos, cualquier grupo cultural puede tener tal necesidad sin importar se reconozcan o no como indígenas, en esta tesis se tomará como sinónimo del *Conocimiento tradicional* como aquel proceso de acumulación de saberes colectivos (tales como: comportamientos, creencias, rituales, valores, y técnicas), que son diseñados para ser transmitidos de generación en generación a través de procesos socioculturales, son interpretados y reinterpretados por la comunidad, alimentados por los recursos y experiencias que aquejen a determinada generación, los individuos integrados a un grupo pueden adquirirlos a través de normas consuetudinarias que el grupo designe y es esta acción es la que los convierte en tradicionales (Toledo et al 2008: 71).

El conocimiento tradicional en alimentación, conlleva mitos, ideas, creencias y costumbres en torno a la elaboración de los alimentos, en ese sentido consideramos importante la explicación de lo que es un mito; de acuerdo con Carl Ruck, el mito “se usa para designar una narrativa puramente ficticia, que muchas veces involucra personas, acciones o acontecimientos sobrenaturales, pero también encarna ideas populares acerca de un mundo natural y de hechos históricos en una cultura determinada” (2000:358). Antiguamente se conocía como un relato que se fue transformando en una historia oral ya que se contaba de narrador a narrador, de una generación a otra evolucionando a través de los años como una herencia de identidad cultural.

Por su parte Mircea Eliade (1999:13) menciona que el mito “es una realidad cultural extremadamente compleja que puede abordarse e interpretarse en perspectivas múltiples y complementarias”. En este sentido, el mito desempeña el papel de describir las actividades y la significación que le asigna el hombre a lo largo de su historia.

De acuerdo con Geoffrey Stephen Kirk (1985:20), señala que los mitos “constituyen un buen ejemplo de los efectos del paso de un medio oral a otro escrito, aunque aun profundamente tradicional”. Los mitos tienen la función de seguir transmitiéndose de generación en generación e interpretándose según sea su naturaleza, aunque no estén escritos.

Los mitos conllevan la creencia de la gente y aunque pareciera que sólo son eso, simplemente creencias, consideramos que en el contexto de la alimentación éstos pueden llegar a tener mucho peso, por ello es importante llevarlos a cabo.

Ahora que ya se ha definido el conocimiento tradicional se abrirá una brecha en el rubro del género, ya que el conocimiento, las actividades y responsabilidades en los grupos humanos, conllevan diferencias de acuerdo a los distintos contextos sociales. Aquí la intención es resaltar el conocimiento transmitido de madres a hijas, nueras, primas y amigas en Tepexoyuca, Estado de México.

1.5-Antropología de género

Los estudios realizados de la escuela francesa con Beauvoir (1989), Agacinski (1998), Livovetsky (1999), el término género para la mujer es ser el segundo sexo y estar impuesto o voluntario y los roles de hombres y mujeres como parten de lo biológico a la parte cultural.

Para Agacinski (1998:10) la voluntad de repartir el poder entre hombres y mujeres solo puede ser legítima si admitimos que el sexo no es una seña de identidad social o cultural y por tanto, étnica que no es la característica común de cualquier comunidad, como una lengua, una religión, o un territorio, sino más bien una seña de identidad diferencial universal, es decir, que el género solo existe en esta doble forma: masculino y femenino... es la naturaleza la que impone las leyes de procreación siempre divididas entre un origen masculino y femenino, son las sociedades, las civilizaciones las que le dan un sentido.

Se considera que biológicamente solo existen dos géneros hombre y mujer, en la sociedad y cultura estos géneros ya tienen establecidos roles para las actividades de la comunidad y la reproducción biológica y seguir con la procreación de la especie humana.

Para la escuela norteamericana en los trabajos realizados por Marta Lamas (2013:112) “si bien la antropología daba este sentido de construcción cultural a lo que llamaba papel o status sexual, perfilando lo que sería la nueva aceptación de la categoría de género”, y aunque esta disciplina no fue la que introdujo el término a las ciencias sociales, sino la psicología con Robert Stoller al estudiar trastornos de la identidad, este término empezó a ser utilizado en la década de los setenta.

Para Marta Lamas (2013:115) en el reconocimiento de lo que marca la diferencia fundamental entre los sexos: es el género. La estructuración del género llega a convertirse en un hecho social de tanta fuerza que inclusive se piensa como natural; lo mismo pasa con ciertas capacidades o habilidades supuestamente biológicas, que son construidas y promovidas socioculturalmente. Si bien la conducta del ser humano se basa en la parte biológica o es socialmente aprendida a través de la cultura.

Para Margaret Mead, citada por Firkel (1978:58) las relaciones constantes de lo femenino, establecen que las diferencias en los sentimientos de los hombres y mujeres se expresan en el comportamiento que adoptan con relación al sexo sobre los cuales actúa la cultura. A lo que llamamos masculino y femenino han sido impuestas limitaciones ideológicas y a raíz de ello ambos organizan y orientan su vida. La conducta de hombres y mujeres en la sociedad depende de cómo han sido educados culturalmente.

Hablar de género engloba más allá de lo biológico entre la definición de XX y XY o la diferenciación sexual, pero para entender el concepto es importante señalar que en la ciencia “al sentir la necesidad de contar con una orientación epistemológica y metodológica propias, el género pasó a ser el procedimiento de análisis y el marco

interpretativo que se introdujo en los años setenta” (Flecha en De Torres 2005:36) este enfoque ayudó a dar una mirada más allá de lo conocido, entender que hombres y mujeres se mueven entre conceptos y actitudes socialmente aceptadas en la sociedad, pero que también existen espacios para ser hombre y para ser mujer.

El término género en esta investigación es importante, ya que el fenómeno estudiado lo llevan a cabo mujeres de la comunidad, son mujeres de todas las edades y de cualquier posición social, ya que es un fenómeno cultural hablaremos de la división del trabajo entre hombres y mujeres. Son estas las encargadas de aprender, transmitir y retransmitir a las demás generaciones la tradición del tamal de ollita, con sus mitos, y creencias, con sus fiestas tanto religiosas como familiares y sus historias.

Es importante señalar que para la investigación presente, hablar de alimentos también es hablar de género según María Luisa González “ya sabemos que los hogares nucleares no son la única forma de agrupamiento doméstico y existen ciclos de las unidades domésticas bien definidos, que diversifican a mujeres y varones aun cuando comparten el mismo rango de edad” (1996: 27); esos ciclos pueden ser encontrados no solo dentro de la unidad familiar sino en la comunidad.

Partiendo de la premisa de que en las sociedades la división del trabajo, en múltiples ocasiones, es considerado ser hombre o ser mujer y que estos trabajos pueden enaltecer el pertenecer a un género o a otro, en general el género femenino es el desprestigiado, como lavar ajeno, o ser trabajadora doméstica; es entonces que las investigaciones de género son “una herramienta conceptual poderosa para deconstruir la invisibilidad de las mujeres en la cultura” (González 1996:30) y en el trabajo, por ende en la economía y política.

Para Marta Lamas el género desde la antropología es “entendido como la simbolización que los seres humanos hacen tomando como referencia la diferente

sexuación de sus cuerpos” (2006:94), mientras que para el Programa MERGE de la Universidad de Florida, “el término género se refiere a las diferencias y relaciones construidas socialmente entre mujeres y hombres que varían por situación, contexto y tiempo” (Huenchuan 2005:7).

Por otro lado, para Margarita Birriel el concepto de género “se refiere a las diversas y complejas maneras en que las diferencias sociales entre los sexos adquieren dignificación y se convierten en factor estructural en la organización de la vida social” (citado en Torres 2005:51). Tomando en cuenta las anteriores definiciones podemos entender que el género son las diferenciaciones sociales y culturales a partir de la sexuación biológica, estos comportamientos son aprendidos y construidos dentro de una comunidad, cada grupo social asigna actividades y comportamientos para hombres y mujeres, en general estas asignaciones son tomadas como deberes o prohibiciones, estos se practican de acuerdo al contexto en que se encuentren.

Hablar de género en la antropología es relevante pues “Al interrogarse si una mujer habla solo como agente o representante de su sexo se respondió que también habla marcada por una cultura, una clase social, o determinada religión” (González 1996: 10). Los comportamientos y funciones que una mujer exprese, son dictados por la comunidad a la que pertenezca y son tomados como un deber de su género, (procrear hijos sanos, sustentar económicamente un hogar, proteger, alimentar, cuidar a enfermos entre otros), por lo tanto, le compete a la antropología como tema de estudio.

El cocinar para muchas sociedades esta designado a las mujeres, pero se dice que estos comportamientos dependen de los contextos en que se encuentren, por ejemplo la danza de arrieros es una de las más representativas, sin embargo solo participan hombres, en esta danza uno de los elementos más importantes son los alimentos, sin embargo al no haber mujeres dentro de esta danza, es un hombre el que se encarga de preparar los alimentos que se repartirán durante la

presentación de la misma, este hombre recibe el nombre de “Pascualita”, este contexto está legitimado por el tiempo festivo y el contexto tradicional de la danza.

En el caso de la elaboración de los tamales, de acuerdo con la tradición son las mujeres las encargadas del proceso de preparación, desde el cocimiento del nixtamal, la salsa y sobretodo la hechura del tamal. Mientras que los hombres se dedican a trabajos que implican mayor uso de fuerza, como cortar leña, mover objetos pesados, entre otros. En ese sentido visualizamos una diferenciación de tareas encomendadas de acuerdo al sexo.

La alimentación y la forma de preparar alimentos han sido estudiados desde el punto de vista del género en varias investigaciones, en específico en la investigación realizada en el Estado de Tlaxcala por la antropóloga Yolanda Ramos García, en el ritual y sincretismo del mole prieto o Tlimolli en Santa Ana Chiautempan, investigación que permite analizar las tareas y responsabilidades por género que conlleva la elaboración del mole prieto (2000:30).

Las construcciones sociales entre hombres y mujeres han sido fuertemente marcadas en las sociedades, sin embargo estas construcciones no adquieren el mismo significado en todas, éstas dependen del contexto “los significados de lo masculino y lo femenino pueden ser alterados según el contexto. (...) las prácticas otorgan a las mujeres un papel activo en la construcción de sentido social.” (Strathern citado en Lamas 2006:96). En este sentido, las mujeres de Tepexoyuca, mantienen una tradición y una función importante durante las fiestas tanto religiosas y familiares de la comunidad, que es en la preparación de los alimentos festivos, como los tamales, el mole, las tortillas entre otros y son estos mismos alimentos, el centro de las festividades.

1.6-La mujer y su papel en la elaboración de tamales.

La mujer al preparar tamales puede ser considerada como cocinera, en este sentido tradicional, ya que asume un papel preponderante en la cocina,

interviniendo de manera responsable en lo relacionado a la preparación de ingredientes y elaboración de los tamales de ollita.

Para la UNESCO la cocina tradicional es reconocida como patrimonio intangible, es la combinación de la alimentación prehispánica y la occidental con la llegada de los españoles, a las mujeres se les reconoce como cocineras tradicionales ya que son las portadoras de heredar estos saberes gastronómicos. De acuerdo con Jorge Ortiz (2017) las cocineras de Michoacán llevan en la sangre la herencia de cocinar y es resguardada por ellas con la firme intención de transmitir esos saberes a su descendencia; las abuelas explican a las nietas sus experiencias, construyendo la identidad de la comunidad en los sabores y olores de sus platillos. <https://universidaddemorelia.wordpress.com/2020/05/26/cocineras-tradicionales-de-michoacan/>. Consultado 23 de septiembre 2023.

Para Andrés López (2016:60) en la cocina de los diferentes pueblos del país, las cocineras se sienten con una gran satisfacción y logro personal, al preparar alimentos representativos de sus pueblos y al mismo tiempo, ser reconocidas como cocineras tradicionales, por cocinar sano y representar la herencia cultural de sus mamás, abuelas y de sus comunidades. Representan también a sus pueblos en eventos gastronómicos para hacer presente su cocina tradicional como una cultura viviente. https://web.uaemex.mx/Culinaria/doce_ne/pdf_culinaria_doce/ser_estar_gastronomia_culinaria_uamex.pdf. Consultado 30 de septiembre de 2022.

Para Galak Eduardo, Juan Carlos Escobar Rivera (2019:36) Lo “tradicional” significa pertenecer a una región de un saber culinario, que es heredado de generaciones pasadas y degustados estos platillos por la gente hasta la actualidad, las cocineras que preparan la comida tienen un “habitus cocina”, que es la expresión corporal al preparar los platillos tradicionales y es una articulación que involucra en la práctica el presente y el pasado, es revivir el pasado en el presente. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=273266030005>. Consultado 10 de enero de 2023.

Siendo que para Raymond Williams, citado en Galak Eduardo y Juan Carlos Escobar Rivera (2019:36). La tradición articula el pasado y el presente por lo que por definición “ha sido formado efectivamente en el pasado, pero todavía se halla en actividad dentro del proceso cultural; no sólo –y a menudo ni eso– como un elemento del pasado, sino como un efectivo elemento del presente”. Por lo tanto, ciertas experiencias, significados y valores que no pueden ser expresados o sustancialmente verificados en términos de la cultura dominante, son, no obstante, vividos o practicados sobre la base de un remanente –cultural tanto como social– de alguna formación o institución social y cultural anterior. (2019:36) <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=273266030005>. Consultado 10 de enero de 2023.

Para las cocineras, el cocinar implica ser una práctica corporal sin que ellas sepan de esta práctica, disponen de un capital cultural que han incorporado a través de los años, conservándolo celosamente y que es éste, precisamente, su capital más valorado, lo tradicional lo que inviste de identitaria esta práctica, como autóctona, legítima; estas mujeres, que viven en barrios de estrato social medio y medio bajo reproducen con su comida las tradiciones gastronómicas de la región suroccidental de Colombia (Galak y Escobar 2019:37) <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=273266030005>. Consultado 10 de enero de 2023.

El cuerpo de las cocineras es el eje central de la práctica alimentaria, un cuerpo que es, algo más que un objeto y menos que un sujeto. Así como en los implementos de la cocina, a falta de la tecnología que homogeniza y controla la experiencia de los sujetos, lo corporal se convierte en el medio sensible que materializa el saber culinario heredado de generaciones pasadas, condicionado por las circunstancias físicas en la que se desarrolla la práctica, pero principalmente, por la experiencia del sujeto. (Galak y Escobar 2019:37) <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=273266030005>. Consultado 10 de enero de 2023.

La comida para las cocineras tradicionales de Tuluá es vista como fuente de placer y de gozo. Para ellas nada sabe mejor que lo que engorda, por eso sus comidas están cargadas de grasa, contienen abundantes condimentos y mucho tiempo de preparación también. La comida debe saber rica, tener buena sazón, ante todo; la salud es otra cosa, o de eso se preocuparía el comensal después. La estética no es motivo de preocupación, por lo menos no frente a un plato de su comida

(Escobar

2014:15) http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/trab_eventos/ev.4708/ev.4708.pdf

Consultado 03 de octubre de 2022.

El Ministerio de Cultura de la República de Colombia, señala que: la cocina tradicional “es un hecho cultural, una tradición viva que se transmite entre generaciones, son conocimientos, prácticas y tradiciones cotidianas, que se recrean constantemente de manera presencial, por la experiencia y mediante la comunicación oral”. La cultura culinaria esta imbricada en la memoria colectiva y no obstante, esta nutrida de saberes y prácticas que vienen del pasado, la cocina siempre esta resignificando este legado, actualizándose con la adopción de nuevos ingredientes, técnicas y sabores (Reyes 2017:108).

<https://docplayer.es/57563274-Cocineras-tradicionales-de-yucatan-sustentabilidad-y-legado-del-mayab.html>. Consultado 12 septiembre de 2022.

El conjunto de estos conceptos nos muestra como las tradiciones, la historia y la cultura de cada región, constituyen un patrimonio intangible que se reproduce por medio de las generaciones, lo cual es capaz de transmitirse y conservarse en la memoria de un pueblo.

Durante décadas el termino cocinera o cocinero tradicional fue objeto de discriminación o de burla, en muchos casos al no contar con un sustento documentado de lo que este papel desempeñaba en la sociedad, sin embargo con el paso de los años y con la inclusión de la gastronomía tradicional mexicana como patrimonio intangible de la humanidad, se crean una serie de reformas políticas que desarrollaron maneras de pensar diferentes, al definir y sustentar el

trabajo que estas y estos individuos realizan en pro de la cocina mexicana. A pesar de ello, el término ha tenido un significado despectivo en varios ámbitos de la sociedad gastronómica. (Reyes 2017: 110). <https://docplayer.es/57563274-Cocineras-tradicionales-de-yucatan-sustentabilidad-y-legado-del-mayab.html>.

Consultado 12 septiembre de 2022.

En la contemporaneidad, las familias han cambiado sus patrones de consumo, tanto por el abandono de las actividades agrícolas como por la oferta alimentaria que ofrecen los comercios que se han establecido en el lugar, como son las tiendas de autoservicio en donde se encuentra una variedad de productos industrializados. Esta transformación alimentaria también se manifiesta en el traslado de la preparación de los alimentos considerados como tradicionales consumidos en el ámbito doméstico o privado, hacia el comercial o público, convirtiéndose en parte de las estrategias de obtención de ingreso de las familias o grupos domésticos del lugar. (Meléndez 2009:196) <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41712087008>. Consultado 15 de octubre de 2023.

La participación femenina en la cocina, en casa o en la venta de comida, se refleja en determinar que la mujer es la principal productora, organizadora e interventora de alimentos, cuando se trata de establecimientos familiares, ellas se dedican a la preparación de alimentos como portadoras de un patrimonio cultural alimentario, que contiene una experiencia y saber culinario, que se pone en práctica en un espacio de consumo comercial y se convierte en una necesidad de consumo y dominio público, siendo los alimentos tradicionales una mezcla de consumo doméstico para convertirse en mercancía al ser vendidos a los consumidores. (Melendez 2009:196) <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41712087008>. Consultado 15 de octubre de 2023.

Desde las culturas precolombinas se acostumbraba que las mujeres fueran las encargadas de preparar, cocinar los alimentos y de coordinar los quehaceres domésticos relacionados con la cocina, por lo que la función que asume la mujer

en tales actividades es una situación de índole cultural, se asume así y se le identifica por esa razón como cocinera; porque es quien se encarga de organizar y administrar las actividades vinculadas con la cocina y la preparación de alimentos, ello da renombre y resalta la figura femenina dentro de un núcleo familiar y en la sociedad, además se permite conservar las tradiciones alimentarias y compartir con otros, sus secretos culinarios

CAPITULO II

Etnografía de Tepexoyuca, Ocoyoacac, Estado de México

2.1 Localización de Tepexoyuca en el municipio de Ocoyoacac

De acuerdo con el compendio de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos, “Ocoyoacac en uno de los 125 municipios del Estado de México, se encuentra localizado entre los paralelos 19° 12’ y 19° 19’ de latitud norte; los meridianos 99° 18’ y 99° 30’ de longitud oeste; altitud entre 2 500 y 3 900 m.” (INEGI 2010 Compendio de información geográfica municipal Ocoyoacac https://www.inegi.org.mx/contenidos/app/mexicocifras/datos_geograficos/15/15062.pdf); por lo que el municipio se encuentra colindando “al norte con los municipios de Lerma, Huixquilucan y la Ciudad de México; al este con la Ciudad de México y el municipio de Xalatlaco; al sur con los municipios de Xalatlaco, Tianguistenco y Capulhuac; al oeste con el municipio de Capulhuac” (INEGI 2010 Compendio de información geográfica municipal Ocoyoacac https://www.inegi.org.mx/contenidos/app/mexicocifras/datos_geograficos/15/15062.pdf). Regionalmente Ocoyoacac pertenece al Distrito de Lerma.

Localización del municipio de Ocoyoacac



<https://dgoia.edomex.gob.mx/sites/dgoia.edomex.gob.mx/files/files/POER%20VALLE%20DE%20>

(Consultado 10 de agosto del 2023).

Por su ubicación, el municipio es semiurbano, comparte cercanía con la Ciudad de México y la ciudad de Toluca, por lo cual es un lugar de tránsito para la conexión de ambas ciudades y sus alrededores, pues lo atraviesan la Autopista México-Toluca y la carretera Ocoyoacac-Santiago Tianguistenco.

De acuerdo con el Plan de Desarrollo Municipal el H. Ayuntamiento Constitucional de Ocoyoacac 2022-2024, el municipio cuenta con la presencia de cinco localidades consideradas pueblos originarios del lugar, que son: San Juan Coapanoaya, Santa María de la Asunción Tepexoyuca, San Pedro Cholula, San Pedro Atlapulco y San Jerónimo Acazulco.

Por lo anteriormente mencionado podemos dar cuenta de la importancia histórica, social y cultural de la localidad de Tepexoyuca, que es el lugar en el que se realizó la investigación; en el siguiente cuadro, se presentan las colonias y rancherías que pertenecen a Tepexoyuca:

Colonias y rancherías de Tepexoyuca

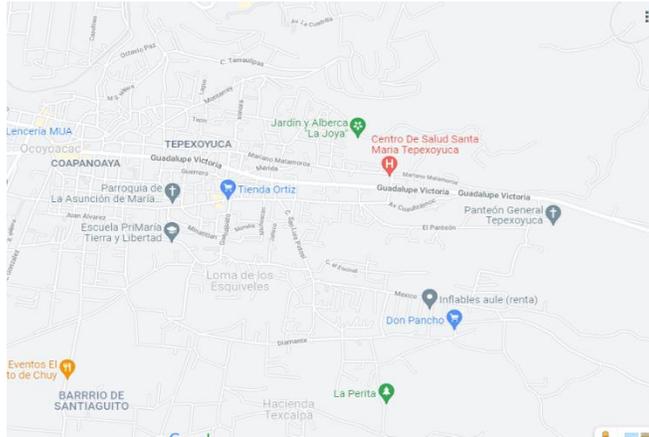
Localidad de Ocoyoacac	Colonias	Rancherías
Santa María de la Asunción Tepexoyuca	<ul style="list-style-type: none"> • La Era • Loma Bonita • Loma de los Esquíveles 	<ul style="list-style-type: none"> • Texcalpa • Ex hacienda de Texcalpa

Fuente: Plan de Desarrollo Municipal. H. Ayuntamiento Constitucional de Ocoyoacac 2019-2022.

La localidad de Tepexoyuca se encuentra a 2800 msnm., se localiza a 48 kilómetros de la Ciudad de México, a 18 kilómetros de la Ciudad de Toluca y a 4.74 kilómetros del centro del municipio de Ocoyoacac; abarca un área aproximada a 180 hectáreas.

(<http://www.marketdatamexico.com/es/article/Colonia-Tepexoyuca-Ocoyoacac-Estado-México>) Consultado 5 abril 2023.

Localidad de Tepexoyuca en Ocoyoacac



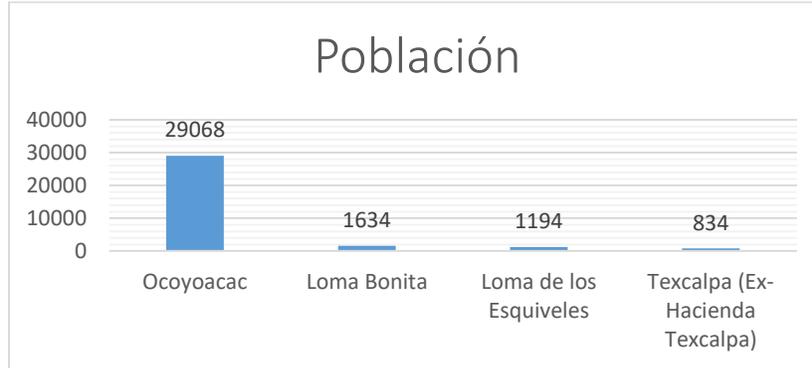
Fuente: <https://goo.gl/maps/PgBRKor9KRNidUha9>
(Consultado 29 marzo 2023)

2.2 Demografía

De acuerdo con el INEGI y su último censo poblacional 2020, la población de Tepexoyuca fue contabilizada como parte de la cabecera municipal junto con las comunidades de Coapanoaya y Santiaguito, sin embargo, las colonias pertenecientes al pueblo si fueron contabilizadas en un apartado, por tanto, hacemos hincapié que la información aquí presentada depende de los datos presentados por el INEGI en su Censo de Población y Vivienda 2020.

La población total del municipio es de 72,103 habitantes, de los cuales 1,634 pertenecen a Loma Bonita, 1,194 a la Loma de los Esquiveles, 834 se encuentran en la Ex Hacienda de Texcalpa, mientras que en la cabecera municipal se contabilizaron 29,068 habitantes. (INEGI, 2020. SCITEL. Con base en inegi.org.mx)

Población del municipio de Ocoyoacac de acuerdo a la localidad



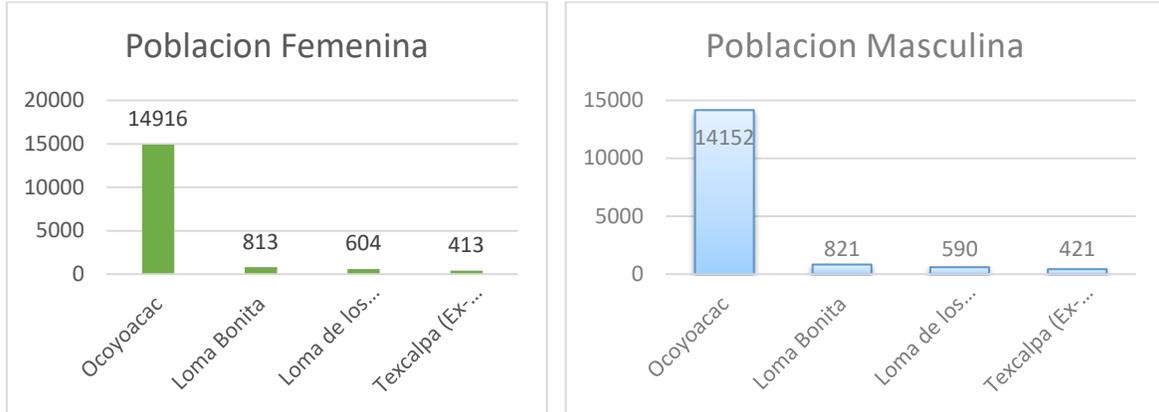
Fuente: INEGI, 2020. SCITEL. (INEGI, 2020. SCITEL. Con base en inegi.org.mx)
(Consultado 29 de marzo 2023).

Esta gráfica se realizó con datos obtenidos en ITER “Principales resultados por localidades” del 2020 se tomaron en cuenta únicamente las localidades de Loma Bonita, Loma de los Esquiveles, Texcalpa, y la cabecera de Ocoyoacac.

Durante las entrevistas realizadas al delegado Adolfo Corona menciona que la información poblacional más cercana y confiable es la proporcionada por el censo poblacional del INEGI 2020 por lo cual será la información en la que basaremos la investigación y las gráficas poblacionales.

La población femenina total del municipio es de 36,882, mientras que, la población total masculina es de 35,221. Como podemos observar en las siguientes gráficas, la población femenina es mayor a la masculina, pero solo por menor margen. Las proporcionalidades de la población influyen directa e indirectamente en las dinámicas sociales y económicas de la localidad de Tepexoyuca.

Población femenina y masculina



Fuente: INEGI, 2020. SCITEL. (INEGI, 2020. SCITEL. Con base en inegi.org.mx)
(Consultado 29 de marzo 2023).

Por lo observado en trabajo de campo en el periodo 2020-2023, en la localidad Tepexoyuca la población tanto de hombres como de mujeres se mantiene en igualdad, en las actividades cotidianas se ve con mayor frecuencia la presencia de mujeres. Por ejemplo, en la Escuela Primaria “Tierra y libertad” son mujeres quienes van a dejar y a traer a niños, durante las mañanas las tiendas de abarrotes y verdulerías son mayormente visitadas por mujeres.

Sin embargo, durante la fiesta del 15 de agosto pudimos observar que la presencia de la población se vuelve a igualar entre hombres y mujeres, debido a que la zona es una zona industrial, nos atrevemos a pensar que los hombres no se ven con tanta frecuencia durante las mañanas porque son quienes están empleados en las fábricas.

Por otro lado, también podemos deducir que, aunque los datos nos dicen que las mujeres también tienen participación en la industria, las labores domésticas y cuidados de hijos siguen siendo relegados a las mujeres. Esto también nos lleva a al conocimiento de las dinámicas sociales y familiares practicadas en las familias de la localidad.

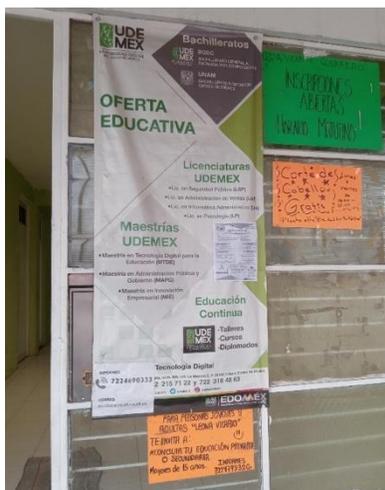
2.3 Servicios

a)-Educativos

Durante el trabajo de campo pudimos observar que en la localidad de Tepexoyuca existen un Jardín de niños llamado “José María Morelos y Pavón”, una Primaria “Tierra y Libertad” y una Escuela Secundaria Técnica “Himno Nacional”; las Escuelas de Educación Media Superior (EPO 43) y Superior (UTVT), se encuentran fuera de la localidad, estas quedan dentro del municipio en la localidad del Pedregal.

Por otra parte también se observó la existencia de un CEPJA “Leona Vicario” la cual brinda servicio a la comunidad dando cursos y talleres de Corte y confección, estilismo, gastronomía y carpintería, también la Universidad Digital del Estado de México UDEMEX que ofrece licenciaturas (Lic. Seguridad Pública, Lic. Administración de ventas, Lic. Informática Administrativa, Lic. en Psicología) y Maestrías (Maestría en Tecnología Digital para la Educación, Maestría en Administración Pública y Gobierno, Maestría en Innovación Empresarial).

Cursos y talleres ofertados por el CEPJA



Fuente: Trabajo de campo 2023.

Si los habitantes del lugar desean continuar con la educación media superior y superior en otras escuelas, acuden a la ciudad de Toluca o a la Ciudad de México. La educación promedio del municipio es de 10.43, para la localidad de Loma Bonita es de 9.7, en la Loma de los Esquiveles el promedio de escolaridad es de

10.16 y en la Ex hacienda de Texcalpa es de 9.96, mientras que en la cabecera municipal el promedio es de 10.61.

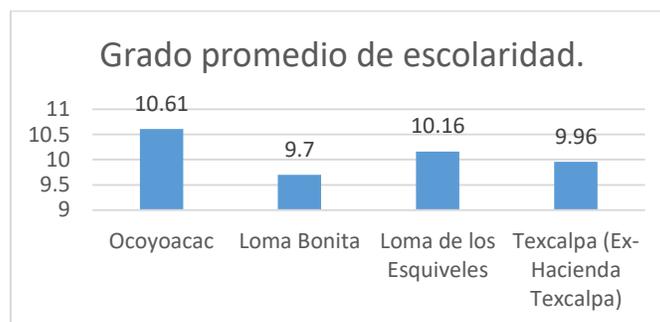
Jardín de niños en Tepexoyuca



Fuente: Trabajo de campo, 2022.

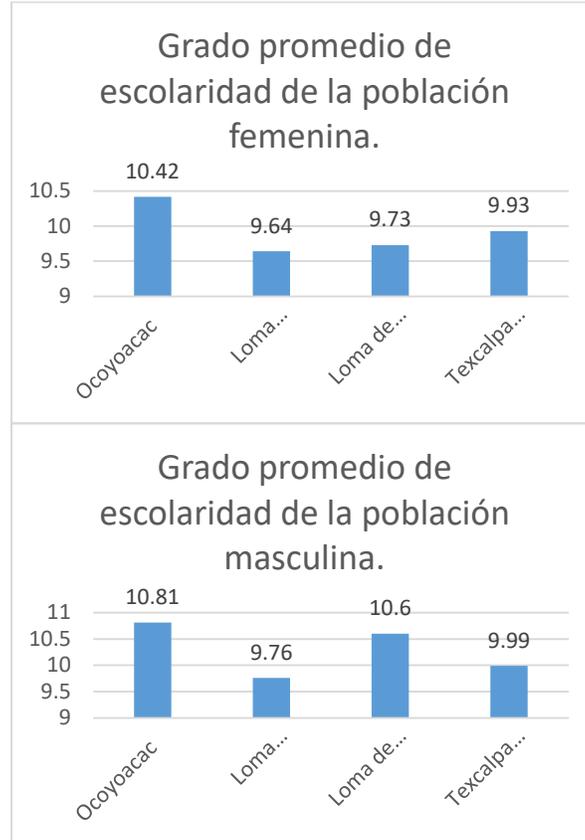
De acuerdo a lo establecido en las siguientes gráficas, la población femenina es mayor en cuanto al promedio de escolaridad, hay una diferencia notable, ya que a nivel municipal la población masculina promedio es de 10.67, mientras que la población femenina promedio es de 10.21. En el promedio de las localidades, la diferencia se acentúa a este fenómeno, será pertinente poner atención si éste llegara a tener impacto en otras áreas como la laboral o familiar.

Promedio general de escolaridad por localidades



Fuente: INEGI, 2020. SCITEL. (INEGI, 2020. SCITEL. Con base en inegi.org.mx)
(Consultado 29 de marzo 2023).

Promedio de escolaridad por sexo y por comunidad



Fuente: INEGI, 2020. SCITEL. (INEGI, 2020. SCITEL. Con base en inegi.org.mx)
(Consultado 30 de marzo 2023)

La presencia de alumnas y alumnos en la secundaria como en la primaria, promedia 50%, tanto de hombres como de mujeres, en estos grados aún no se observa deserción mayor o menor de algún género.

b)- Salud

Tomando en cuenta los datos anteriores, sólo el 61% de personas de encuentran afiliadas a algún tipo de servicios de salud como lo son IMSS, ISSTE, ISSEMyM Bienestar, PEMEX, Defensa o Marina. Dentro de la localidad de Tepexoyuca se encuentra un Centro de salud, ubicado en la calle Matamoros Manzana 003, este Centro de salud atiende a la población a partir de las 8 de la mañana de lunes a viernes en un horario de ocho de la mañana a las cuatro de la tarde. Los hospitales de salud importantes o mayormente equipados se encuentran en la

ciudad de Toluca o Metepec, por lo que quienes requieren de esos servicios, se desplazan a hospitales con servicios más amplios (Trabajo de campo: 2023).

Jornada de salud en Tepexoyuca



Fuente: Trabajo de campo, 2023.

Por otra parte, las campañas de salud que llegan a Tepexoyuca son organizadas por el H. Ayuntamiento de Ocoyoacac, ofreciendo servicios de atención como odontología, medicina general, quiropráctico, nutrición, acupuntura, gerontología, ultrasonidos, electrocardiogramas, entre otros servicios; algunos de éstos con costo accesible a la población (Trabajo de campo, 2023).

Durante los recorridos de campo se observó por lo menos la presencia 11 establecimientos de farmacia, sin embargo los datos que arroja el INEGI en el DENUE (Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas) (Consultado el 17 – 04 – 23), existen cuatro establecimientos farmacéuticos. Mientras que consultorios médicos son 5, los cuales son visitados con frecuencia por la población.

Población afiliada a los servicios de salud

Localidad	Población sin afiliación a los servicios de salud	Población con afiliación a los servicios de salud
Ocoyoacac	11209	17848
Loma bonita	703	931
Loma de los esquiveles	573	621
Hacienda de Texcalpa	431	403

Fuente: INEGI, 2020. SCITEL. (INEGI, 2020. SCITEL. Con base en inegi.org.mx)
(Consultado 30 de marzo 2023)

La localidad de Tepexoyuca al tener un porcentaje representativo de población dedicada a la actividad industrial, la afiliación mayor es con la institución del IMSS, ya que los trabajadores tienen la oportunidad de afiliarse a su familia directa como lo son conyugues, hijos, y padres.

c)- Transporte y comunicaciones

El municipio de Ocoyoacac es atravesado por vías de transporte importantes como la autopista México-Toluca, por lo que en el municipio existe una taquilla de la empresa “Flecha Roja”, que ofrece transporte hacia la ciudad de México, también hay una ruta de transporte de autobuses que van de Santiago Tianguistenco a la terminal de Toluca.

En la cabecera municipal existen diferentes bases de taxis, como los de Lerma, el Pírame, Acazulco, la Marquesa, Loma Bonita y Tepexoyuca. En el municipio no se tiene conocimiento de otro tipo de transporte, que no sean los ya mencionados (Trabajo de campo, 2023).

Línea de autobuses de pasajeros



Fuente: Trabajo de campo, 2022.

Los servicios de comunicaciones como telefonía e internet en la localidad son proporcionados por empresas privadas, como lo son Telmex, IZZI, Megacable, y Totalplay. Anteriormente la única empresa que proporcionaba los servicios era la empresa Telmex y hace tres años aproximadamente, las últimas empresas ofrecieron también sus servicios.

d)- Servicios públicos

Los servicios públicos, pavimentación de calles, recolección de basura son administrados por el H. Ayuntamiento de Ocoyoacac; las rutas de recolección de basura, así como los horarios son determinados por el Ayuntamiento, sin embargo, la ruta solo cubre las principales calles de Tepexoyuca, los horarios en que se brinda este servicio son irregulares, pero por lo menos para la calle Cuauhtémoc y Veracruz los días martes pasa con regularidad.

Los servicios de energía eléctrica los ofrece CFE (Comisión Federal de Electricidad), el alumbrado público, lo administra el H. Ayuntamiento, aunque hay calles en las que el alumbrado tiene fallas, dejando calles sin el servicio, como las calles de Pachuca, Tamaulipas, Monterrey y Baja California, entre otras.

Energía eléctrica por vivienda

Localidad	Viviendas particulares habitadas que disponen de energía eléctrica
Ocoyoacac	6916
Loma Bonita	357
Loma de los Esquíveles	268
Hacienda de Texcalpa	183

Fuente: INEGI, 2020. SCITEL. (INEGI, 2020. SCITEL. Con base en inegi.org.mx)

(Consultado 30 de marzo 2023).

En la localidad, el servicio de agua potable es administrado por el Comité de agua potable, se encuentra integrado por personas ajenas a organismos públicos de gobierno, es decir, son los mismos pobladores los encargados de hacer tomas nuevas de agua, reparación de fugas de agua, así como la distribución del líquido, el mismo comité se encarga de recibir pagos anuales por parte de la población, para cumplir con los requerimientos y servicios a lo largo del año.

Tepexoyuca cuenta con tanques y pozos propios de agua, también hay manantiales y ojos de agua en las partes boscosas del ejido y bienes comunales, donde la población puede hacer uso y consumo libre del agua, de acuerdo con la tradición oral, se dice que en el lugar existen veneros¹ y un río subterráneo de grandes proporciones, pero que no han podido ser localizados con exactitud ya que se encuentran “encantados”.

Servicios de agua potable y drenaje por localidad

Localidad	Viviendas particulares habitadas que disponen de agua entubada y se abastecen del servicio público de agua	Viviendas particulares habitadas que disponen de cisterna	Viviendas particulares habitadas que disponen de tinaco	Viviendas particulares habitadas que disponen de drenaje
Ocoyoacac	6518	2841	6266	6895
Loma Bonita	331	73	310	352
Loma de los Esquíveles	184	95	233	270
Hacienda de Texcalpa	48	91	162	178

Fuente: INEGI, 2020. SCITEL. (INEGI, 2020. SCITEL. Con base en inegi.org.mx)

¹ Los veneros de agua son pequeños ríos formados por filtraciones del agua de la superficie.

(Consultado 30 de marzo 2023).

El acceso al agua del manantial de la “Perita” fue cercado para evitar el uso indebido por parte de las empresas privadas de pipas de agua, que durante el año 2020 tuvieron alta presencia.

e) Vivienda

En cuanto a las viviendas el 80% son particulares, aunque en los últimos años se han incrementado las casas o departamentos en renta, lo cual es un fenómeno interesante, ya que hasta hace algunos años las viviendas y predios eran propios y en una misma calle había diferentes viviendas, pertenecientes a un mismo núcleo familiar.

El material con el que están hechas las viviendas son un 96% de block y cemento, con uno o dos pisos y loza de concreto, también se pueden encontrar viviendas en obra negra. Hace por lo menos 50 años atrás, las viviendas estaban hechas de adobe² y tejas de barro, de uno o dos niveles.

Casa de adobe



Fuente: Trabajo de campo, 2023.

² Adobe es un material de construcción hecho de barro lodo y paja.

Según los datos proporcionados por el INEGI, contamos que más del 70% de las viviendas particulares tienen acceso a energía eléctrica, agua entubada de la red pública y drenaje.

Viviendas con servicios

Localidad	Viviendas particulares habitadas que disponen de energía eléctrica, agua entubada de la red pública y drenaje	Total de viviendas particulares
Ocoyoacac	6853	8001
Loma Bonita	347	437
Loma de los Esquíveles	265	314
Hacienda de Texcalpa	110	254

Fuente: INEGI, 2020. SCITEL. (INEGI, 2020. SCITEL. Con base en inegi.org.mx)

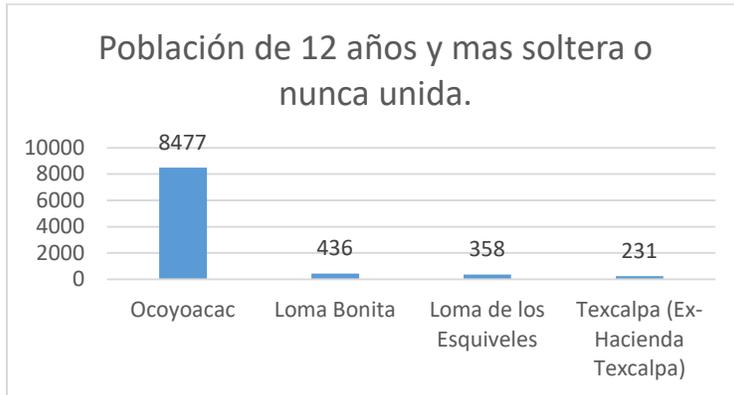
(Consultado 30 de marzo 2023)

2.4-Organización social, política, económica y religiosa

a) Organización social

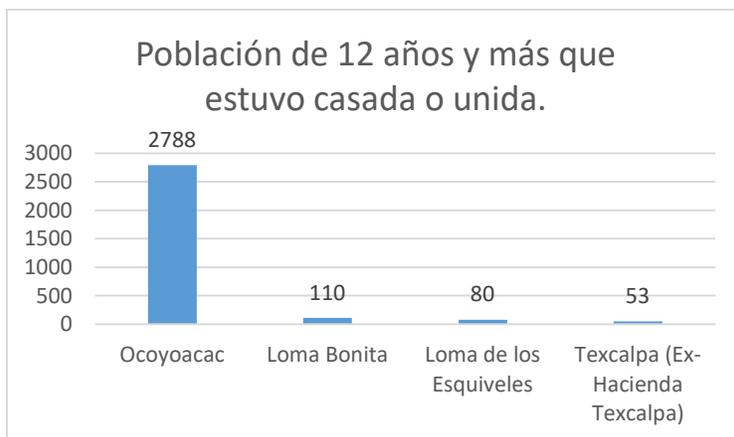
Con respecto a la organización social, en el municipio 20,384 personas se encuentran en situación de soltería, mientras que 31,497 se encuentran en unión libre o casadas.

Población en estado de soltería



Fuente: INEGI, 2020. SCITEL. (INEGI, 2020. SCITEL. Con base en inegi.org.mx) (Consultado 30 de marzo 2023).

Población casada o unida



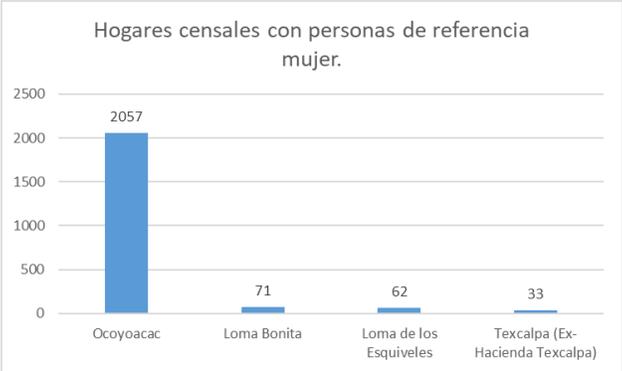
Fuente: INEGI, 2020. SCITEL. (INEGI, 2020. SCITEL. Con base en inegi.org.mx) (Consultado 30 de marzo 2023).

De acuerdo a los datos anteriores, la población casada o unida representa el 10% de la población total.

En el censo poblacional 2020, se tomó en cuenta a los hogares censales con referencia mujer u hombre, por lo que a nivel municipal 4,626 son hogares con referencia mujer, mientras que 12,709 son hogares con referencia hombre. Lo anterior da cuenta que existe una presencia notable de mujeres jefas de familia y en porcentaje mayor, existe una figura masculina dentro de los hogares donde se considera figura principal.

El tipo de familia predominante en la localidad es la extensa, ya que se observa que las familias se encuentran conformadas por los abuelos, los padres, los hijos y en algunos casos tías, tíos y sobrinos. Cuando dos personas adquieren matrimonio, la residencia es patrilocal en la localidad.

Número de hogares censales por localidad

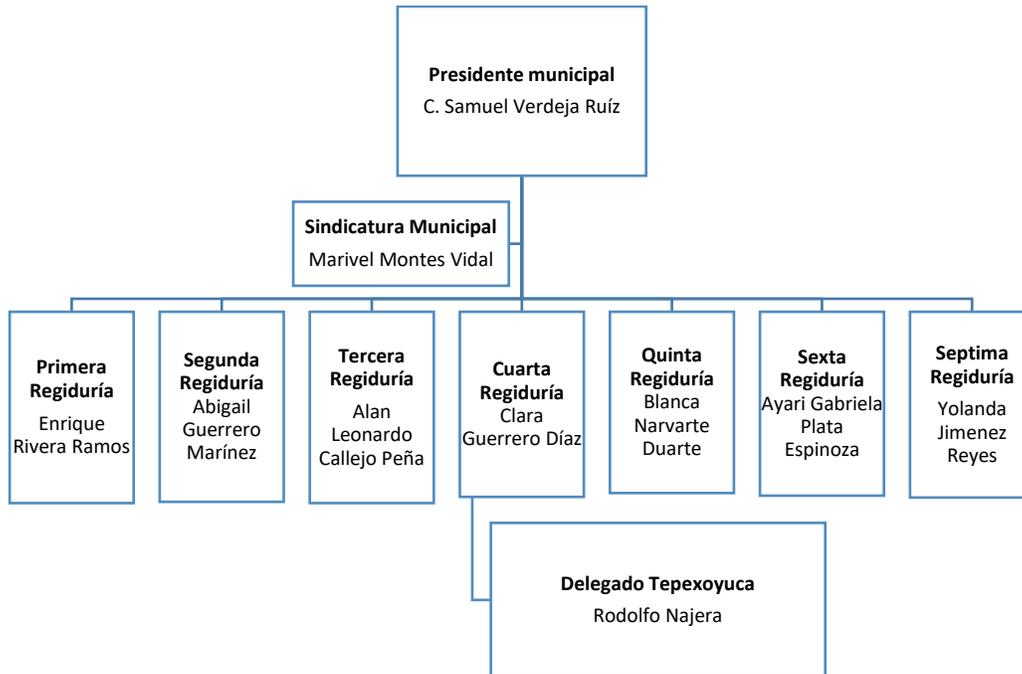


Fuente: INEGI, 2020. SCITEL. (INEGI, 2020. SCITEL. Con base en inegi.org.mx) (Consultado 30 de marzo 2023).

b) Organización política

Al ser Tepexoyuca una localidad perteneciente a un municipio que es Ocoyoacac, se rige con autoridades como el presidente municipal representado el cargo por el C. Samuel Verdeja.

Organigrama municipal



Fuente: Trabajo de campo 2023.

En la localidad existen autoridades como delegados y comisariados de bienes comunales y ejidales, quienes han sido elegidos por la población para representarlos.

Desde hace seis años, en el comisariado de bienes comunales ha existido una disputa y desacuerdo por la elección de los representantes; originalmente el comisariado de bienes comunales pretendía que los representantes de ese momento continuaran con el cargo, sin embargo, surgió un grupo de Inconformidad, por lo que se convocaron segundas elecciones del Comisariado, resultando ganador otro ciudadano, desde entonces las oficinas del comisariado fueron cerradas al público y los nuevos representantes abrieron otras oficinas de atención a la población (Trabajo de campo, 2023).

Delegados de la Asunción Santa María Tepexoyuca

Delegación	COPACI
Primer Delegado: Adolfo Corona Becerril	Presidente COPACI: Roberto Pérez Esquivel
Suplente del primer Delegado: Juana Alva Huerta	Suplente de COPACI: Cruz Santa Fe Guadarrama
Segunda Delegada: Brenda Berenice Gutiérrez Nájera	Secretaria COPACI: Betsabe Rosas Montes
Suplente de la segunda Delegada: Laurencio Flores Cervantes	Suplente de secretaria: Víctor Cárdenas Puebla
Tercer Delegado: Jorge Rodolfo Nájera Zepeda	Tesorero: Carmelo Jisifredo García Conboy
Suplente del tercer Delegado: Ma. Catalina López Rojas	Suplente de Tesorero: Ma. Guadalupe Aguilar Cruz
	Primer vocal: Jimena Rojas Medina
	Suplente primer vocal: Rogelio Alva Medina
	Segundo vocal: Luis Reyes Díaz
	Suplente segundo vocal: Socorro Hernández Montes

Fuente: Trabajo de campo 2023.

c) Organización económica

El municipio se encuentra dentro de una zona industrial, por lo que la principal fuente de empleo para los pobladores de Tepexoyuca es la industria y sus derivados. Otra actividad económica es el ambulante, los establecimientos de abarrotes, papelerías, ferreterías, venta de comida, postres y dulces.

En el municipio existen tiendas de auto servicio y supermercados (Oxxo, Tiendas 3 B, Soriana y Bodega Aurrera), tres farmacias de cadenas comerciales (Farmacias Similares, Farmacias Guadalajara y Farmacias del Ahorro) una tienda Elektra y una tienda Coppel.

Tiendas de cadena



Fuente: Trabajo de campo, 2022.

Los días miércoles, sábado y domingo, el tianguis de la cabecera municipal es visitado por las poblaciones aledañas a la misma; sin embargo, desde mediados del año 2021, otro tianguis fue puesto al frente de la Capilla de la Virgen de Guadalupe, donde se colocan puestos de ropa, verdura, accesorios y carnicería.

Mientras que el día domingo en la localidad de Tepexoyuca, al frente de la Parroquia de la Asunción de María, también se colocan puestos de comida, jarcería y ropa, esto representa el tianguis del lugar.

Tianguis del día miércoles en Ocoyoacac

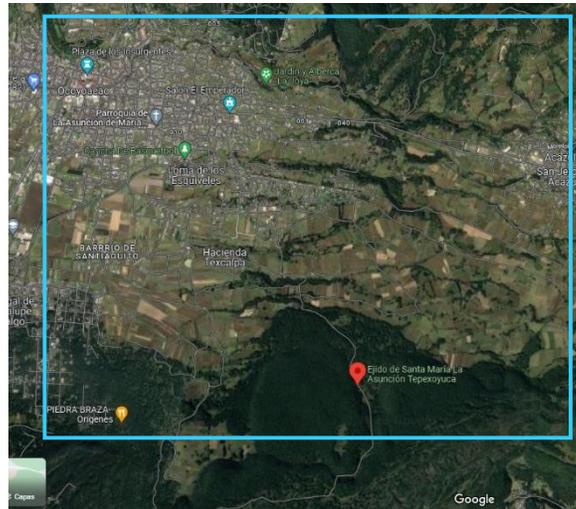


Fuente: Trabajo de campo, 2022.

Por otro lado la actividad agraria aún ocupa un porcentaje importante para la población, el área dedicada a la actividad agrícola en Tepexoyuca es el área ejidal,

como se observa en la imagen, Tepexoyuca ocupa el 80% con actividad agrícola, donde el cultivo de maíz blanco y azul predomina, pero también se han observado cultivos de papa, haba y chicharo.

Zona agrícola



Fuente: Google Maps, <https://www.google.com.mx/maps/@19.2643443,-99.4450547,15z?entry=ttu>, (Consultado 30 de marzo 2023).

d) Organización religiosa

Con respecto a la religión, el 80% de la población practica la religión católica, el resto de la población que es el 20%, practica otro culto religioso. En la localidad existen dos templos religiosos que lo son la Parroquia de la Asunción de María y la Capilla de la Virgen de Guadalupe.

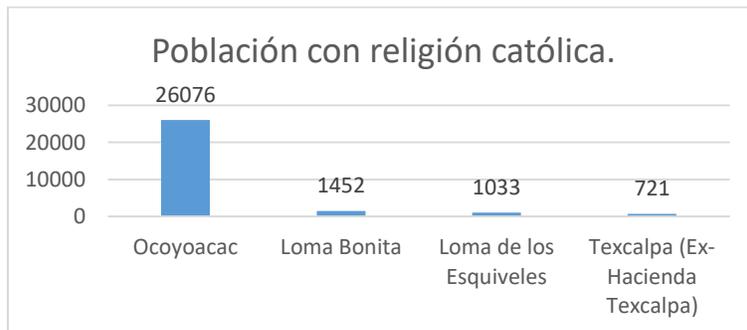
Parroquia de la Asunción



Fuente: Trabajo de campo, 2022.

La siguiente gráfica, representa el porcentaje de la población católica en el lugar:

Población católica



Fuente: INEGI, 2020. SCITEL. (INEGI, 2020. SCITEL. Con base en inegi.org.mx)
(Consultado 30 de marzo 2023)

La representatividad de la población católica en el lugar corresponde a la importancia que tienen las festividades religiosas para la vida comunitaria de la localidad. Las fiestas religiosas, tienen un vínculo importante con el calendario religioso católico; a continuación se presenta un calendario de las festividades religiosas realizadas durante el año, en el lugar:

Calendario de fiestas religiosas

Mes	Descripción de la fiesta religiosa
Enero	<p>Fiesta de año nuevo en San Jerónimo Acazulco. Cambio de mayordomía de la Asunción. Durante la misa se entrega una veladora que contiene la luz como guía para poder servir en la mayordomía, como manda la iglesia. Se realiza también una celebración a las 6 de la mañana, comienzan las visitas de las mayordomías y de los arrieros a cada oratorio como despedida porque se sale en peregrinación.</p>
	<p>Salida de la peregrinación al Santuario del Señor de Chalma. La mayordomía de la Imagen pequeña se reúne en el oratorio de la imagen grande a las 4 de la mañana, se da un desayuno que consiste en atole de pinol y pan de cocol. Salen del oratorio a las 5:14 o 5:30 para dirigirse al templo y realizar una celebración de misa y desear les vaya bien en su peregrinación. Al término de esta misa se toman las imágenes en procesión hasta el barrio de Santiaguito y se hace el cambio de la imagen de su "andita" al nichito los cuales sirven para llevar con mayor seguridad las imágenes durante toda la peregrinación. Este día se llega al monte perteneciente al municipio de Ocuilan a las 9 de la noche, donde familiares de los que van en peregrinación a pie, los esperan con alimentos y cobijas. Cuando llegan al monte se oficia una misa por parte del párroco de Tepexoyuca, a las imágenes se les prepara una "hermita" con ramas y adornos donde se les colocará. La gente que asiste a la peregrinación pasa a dar gracias por la peregrinación. Durante la noche se hace una velación.</p>
	<p>Llegada al Santuario del señor de Chalma. Este día aproximadamente salen a las 5 de la mañana camino hacia el santuario. Preparativos para la festividad del día 5: Fiesta del señor de Chalma y cambio de mayordomía. Mañanitas al señor de Chalma (imagen pequeña). Cambio de mayordomías. Convivencia para agradecimientos. Corte de caña. Entrega de agradecimientos a madrinas. Misa a las 6 de la mañana para retorno al pueblo. Llegada al pueblo de Tepexoyuca. Visita de oratorios y entrega de cargadores.</p>
Febrero	<p>Día de la calendaría. Se realiza una celebración religiosa en el templo de la comunidad, a la vez que en esa celebración se lleva a cabo la bendición de semillas, que posteriormente serán sembradas, después de las primeras lluvias. En los hogares, las familias se reúnen para comer y convivir, los tamales son importantes, las mujeres se reúnen ya sea por la mañana o un día antes para realizar los tamales.</p>
Mayo	<p>Comienzan los rosarios en honor a la Virgen. Procesión de la Virgen de Guadalupe. Celebración de la Santa Cruz o el Señor del Cerrito. Mañanitas a la Virgen. Fiesta de San Isidro.</p>

Junio	Comienzan los rosarios en honor al Sagrado Corazón de Jesús. Asistencia a la Festividad de San Pedro y San Pablo Cholula.
Julio	Asistencia a la festividad de Santiago Apóstol.
Agosto	Festividad de la imagen del Señor de la Cañita (Imagen pequeña) Festividad del Señor de Chalma o de la Cañita (Imagen Grande). En ambas festividades los mayordomos están obligados a realizar las mañanitas, a las personas que asisten se les obsequia tamales en agradecimiento por haber acompañado a las imágenes. Fiesta en Honor a la Virgen de la Asunción. Lo mismo sucede con la festividad de la virgen por la mañana se realizan las mañanitas y se regalan tamales, pero primero se les ofrece a las imágenes, se hacen unos tamales especiales que son más pequeños, son estos tamales los ofrecidos a las imágenes, cada matrimonio de mayordomo tiene la obligación de llevar por lo menos un bote de tamales Tornafiesta. Procesión con las imágenes por las principales calles del pueblo.
Septiembre	Procesión con la Virgen de Guadalupe visitando templos del Municipio. Salida de peregrinación al Cerro de Santa Cruz Tepexpan. Llegada de la peregrinación al cerro de Santa Cruz Tepexpan. Preparativos para la festividad de Santa Cruz Tepexpan. Celebración de la festividad de Santa Cruz Tepexpan. Salida de la peregrinación de Santa Cruz Tepexpan a Tepexoyuca. Llegada de la peregrinación.
Octubre	Celebración por el nombramiento de Parroquia de la Asunción de María. Preparativos del día de muertos.
Noviembre	Puesta de ofrendas de día de muertos o todos los santos. Celebración de misa del día de muertos en el panteón general. Festividad de San Martín Obispo.
Diciembre	Festividad de la Virgen de Guadalupe. Las posadas. Celebración de Misa de Noche buena. Navidad. Exposición del Santísimo

Fuente: Trabajo de campo, 2022.

El anterior cuadro fue presentado para dar cuenta de las festividades religiosas que se celebran dentro de la localidad, ya que la vida festiva religiosa es variada y la localidad participa activamente en las celebraciones, por lo tanto, son momentos de unión o cohesión social, tanto para los mayordomos, familiares, compadres, compañías y sobretodo con las mujeres que ayudan a elaborar tamales de ollita, para ser entregados a las personas de la localidad que asisten a las celebraciones y fiestas religiosas.

CAPITULO III

**Las mujeres, el conocimiento tradicional y el
tamal de ollita en Tepexoyuca, Ocoyoacac,
Estado de México**

3.1 Las mujeres que elaboran el tamal de ollita

Este capítulo tiene como finalidad describir la participación de las mujeres en la elaboración de los tamales de ollita, así también detallar la manera en la que ellas transmiten a la familia la forma, el estilo o la manera de prepararlos y cuando prepararlos.

El presente texto presenta a las mujeres de Tepexoyuca como las principales colaboradoras en la preparación de los tamales, la información se obtuvo con la realización de trabajo de campo del año 2017 a la fecha. Se aplicaron entrevistas formales e informales, se realizó observación participante lo que permitió contar con información relacionada a los utensilios y en general a las ideas y conocimientos en torno a la preparación de los tamales. Así también fue posible obtener fotografías que enriquecen la información de campo.

Los habitantes de Tepexoyuca, se consideran como los primeros en la elaboración de estos tamales, lo que ubica a la localidad como el lugar de origen de este tipo de tamal; de la misma manera los pueblos vecinos reconocen que es una tradición milenaria en el lugar, porque es una actividad que se encuentra basada en la transmisión del conocimiento entre mujeres, lo que hace que ellas se sientan orgullosas de poseer este conocimiento y de poder transmitirlo a las generaciones futuras, ya que ello permite conservarlo e impedir que no se pierda.

Las reuniones en torno a celebraciones, o las “ayudas” de vecinos propician que exista una unión entre los habitantes del lugar, principalmente entre las mujeres, ya que en estas reuniones confluyen y tienen presencia las hijas, nueras, suegras, o tías; por su parte los hombres se involucran realizando actividades en las que se requiere uso de “fuerza”, tales como acarrear y partir la leña, levantar y cargar los botes de tamales o encargarse de comprar refrescos e insumos.

En estas celebraciones encontramos la presencia y unión de las mujeres de la comunidad, las niñas también son vistas en esos eventos, se les ve participando ocasionalmente con las actividades propias de la cocina.

Las mujeres que participan de manera voluntaria en la elaboración de tamales para ofrecer en una fiesta religiosa o familiar, se les agradece al final del evento proporcionándoles tamales y comida ; en voz de la señora Amparo Domínguez dijo al respecto: “se proporciona de ocho a 12 tamales en agradecimiento por su ayuda, se les dá de comer, o también se les proporciona un “taco”¹; si hay una boda lo invitan y uno va ayudar hacer la comida y los tamales; aquí en el pueblo este tipo de actividades es de mutua ayuda” (Entrevista a A.D. abril 2023).

Se entrevistó a 20 mujeres vinculadas con la elaboración del tamal de quienes se obtuvo diferentes indicadores, por ejemplo, en la gráfica 1 observamos el estado civil de las entrevistadas, el 90% de ellas se encuentran unidas en matrimonio, solo una de ellas se encuentra soltera, lo que representa el 10%:

Gráfica 1



Fuente: Trabajo de campo, 2023.

En la gráfica 2 se observa qué la escolaridad alcanzada por las entrevistadas es que el 60% de ellas cursaron el nivel secundaria y la edad promedio de ellas es de los 30 a 64 años, mientras que el nivel primaria alcanzado es del 25%, son mujeres de la tercera edad que cuentan con más de 60 años, el 15% de las mujeres cursaron el nivel bachillerato y con menos de 30 años.

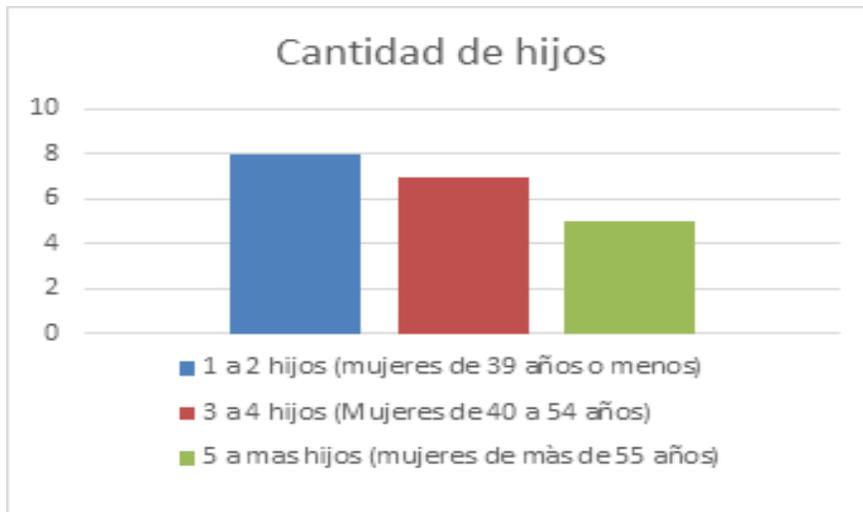
Gráfica 2



Fuente: Trabajo de campo, 2023.

Con respecto a los hijos que cada una de las mujeres entrevistadas tiene, podemos decir que el número es variado, la gráfica 3 muestra en la barra color verde a mujeres de la tercera edad, mientras que las barras de tono azul y rojo corresponden a mujeres de 50 años y menores, demostrando que con el tiempo la cantidad de hijos ha bajado considerablemente, una de las entrevistadas tuvo un total de 10 hijos mientras que otras sólo tienen uno o dos hijos. Lo anterior muestra que el número total de hijos es representativo como una muestra de preservar la transmisión del conocimiento tradicional.

Gráfica 3



Fuente: Trabajo de campo, 2023.

De las 20 mujeres encuestadas y de quienes ya se presentó datos en los párrafos anteriores, decidimos elegir a nueve mujeres involucradas en este proceso, a quienes entrevistamos de manera profunda elaborando seis fragmentos de su historia de vida, destacando el papel que cumplen en la elaboración y señalando si los elaboran para eventos familiares, religiosos o para vender dentro y fuera del municipio de Ocoyoacac, o en la misma localidad de Tepexoyuca.

En el siguiente cuadro, se presentan las características como la edad, lugar de origen, religión y ocupación de las nueve mujeres involucradas en el proceso de elaboración de tamales de ollita y con quienes finalmente se tuvo un acercamiento:

Características de las mujeres

Nombre	Edad	Lugar de Origen	Religión	Ocupación
Hilda Puebla Aguirre	55	Tepexoyuca	Católica	Comerciante
Carmen Alicia Flores Reyes	76	Tepexoyuca	Católica	Ama de casa
Emma Medina Romero	51	Tepexoyuca	Católica	Ama de casa
Amparo Domínguez Morales	68	Tepexoyuca	Católica	Ama de casa
Ixchel Reyes Domínguez	56	Tepexoyuca	Católica	Ama de casa
Irlanda Genoveva Peña	62	Tepexoyuca	Católica	Comerciante
Antonia Florencia Hernández Robles	56	Guerrero	Católica	Comerciante
Bernarda Fidela Morales Rodríguez	87	Tepexoyuca	Católica	Ama de casa
Maura Morales Morales	53	Tepexoyuca	Católica	Ama de casa.

Fuente: Elaboración propia, trabajo de campo 2023.

Para realizar la investigación y para seleccionar a las mujeres, se consideró de acuerdo a la información del cuadro anterior, la importancia de que ellas fueran originarias de Tepexoyuca, después que fueran católicas, ya que la elaboración de los tamales obedece a eventos relacionados con este culto religioso, la edad fue un determinante, ya que encontramos que las mujeres involucradas en este proceso cuentan con más de 50 años de vida, lo que indica que comúnmente son mujeres maduras quienes están al frente de la actividad y tienen la experiencia necesaria para la elaboración de los tamales; por último, consideramos la ocupación como un indicador en la elaboración de los tamales, ya que el 66% de las informantes son amas de casa que han aprendido el oficio al interior de la familia. El 44% restante de las mujeres entrevistadas, están dedicadas a comercializar tamales de ollita, cuentan con un puesto en la parroquia de la Asunción de María en el centro de Tepexoyuca, en la calle Guadalajara, en las calles Veracruz y Cuauhtémoc.

3.2- El espacio y los instrumentos para la elaboración del tamal de ollita

Con respecto a los espacios o cocinas en los que se elaboran los tamales, se trata de cocinas de humo o tradicionales, hechas de adobe, donde las mujeres antiguamente ya cocinaban en fogones, lo que se ha heredado y en los tiempos contemporáneos se sigue utilizando. También existen otras cocinas de humo provisionales elaboradas con madera.

Cocina de humo



Fuente: Trabajo de campo, 2023.

La cocina de humo aún se utiliza para cocinar los tamales de ollita, así como los utensilios usados que en este caso son ollas, tinas de plástico, botes de aluminio o vaporeras, estas últimas se utilizan cuando se cocina una menor cantidad de tamales (Entrevista a B. M.R. abril 2023).

El fogón consiste en poner piedras formando un círculo, en medio se coloca la leña que colectan del monte, en medio se arma el fuego y se colocan las ollas de barro, en éstas se prepara la comida o se elaboran también las tortillas, este tipo de espacios las llaman “cocinas de humo”. Estas cocinas y fogones son el centro principal para preparar y cocinar los tamales de ollita; algunas personas ahora utilizan los braceros con carbón, para cocinar una mayor cantidad de tamales, los cuales se elaboran principalmente para festividades religiosas patronales o para celebraciones sociales como bodas, bautizos y cumpleaños (Trabajo de campo, abril 2023).

Cociendo tamales de ollita en cocina de humo



Fuente: Trabajo de campo 2022.

En entrevista a la señora Bernarda Fidela Morales Rodríguez, de 87 años, originaria de Tepexoyuca, comenta “que aún recuerda cuando era pequeña le ayudaba a su mamá, la señora Francisca Rodríguez a hacer tamales, tenían que ir a traer varas de los árboles del monte y en ollas grandes de barro que hacían los alfareros, en éstas ponían los tamales de ollita a coser en la lumbre, que hacían con piedras y las varas que recogían del monte” (Entrevista B.F.M.R., abril 2023).

En la siguiente fotografía se muestra una de las ollas alfareras que desde tiempos antiguos han sido usadas para la preparación de tamales; algunas de éstas aún se conservan y siguen siendo uno de los utensilios útiles para la preparación de alimentos, principalmente son usadas por las mujeres para preparar tamales.

Olla de barro para la cocción de tamales de ollita



Fuente: Trabajo de campo, 2022.

Los esposos de las mujeres son alfareros y ellos han contribuido con la elaboración de las ollas utilizadas para la cocción de los tamales. Por ejemplo, en la siguiente imagen se muestra una olla elaborada por el esposo de la señora Bernarda, quien aprendió el oficio de su padre el señor Silvestre Morales, suegro de la señora Bernarda (Entrevista B.F.M.R., abril 2023).

Olla alfarera



Fuente: Trabajo de campo, 2022.

Históricamente las mujeres comentan que en este tipo de ollas de barro, se ponían a cocinar los tamales aproximadamente 100 años atrás, el procedimiento consistía en poner a la olla una cama de varitas de monte dentro, agua y ponían los tamales a cocer, hacían una fogata con piedras y leña en el piso de tierra (Entrevista B. M. R., abril 2023). Por lo que esto indica que el oficio ha prevalecido hasta nuestros días, como una actividad social y económicamente redituable.

A continuación, mencionaremos de manera breve el procedimiento para la preparación del maíz que será usado para la elaboración de tamales, argumento que nos proporcionó la señora Bernarda Morales:

- El primer paso consiste en que un día antes se escoge el maíz para quitarle los granos en mal estado y la basura del mismo maíz.
- Segundo paso se pone agua a calentar en un bote de aluminio o vaporera, ya sea en el fogón o braceró, anteriormente se utilizaban ollas de barro.

- Tercer paso se procede a lavar el maíz y colocarlo en agua hirviendo para evitar que se haga chicloso, se le pone cal y se continúa moviendo repetidamente para que no se pegue, hasta que se cuece y se convierte en niscómel.
- Cuarto paso con una cuchara grande para cocinar se saca el maíz y se pela a manera de retirar la capa superficial del mismo, esto es una señal de que ya se está convirtiendo el maíz en niscómel: este procedimiento dura aproximadamente una hora.
- Quinto paso después de esto el maíz ha sido convertido en niscómel, se deja enfriar toda la noche y al otro día temprano se retira, se escurre y se enjuaga hasta que el agua salga limpia, se pone en una cubeta o bote y se lleva al molino³.
- Finalmente, después de moler se dispone de la masa para la preparación de tamales (Entrevista a B.F.M.R., abril 2023).

En la localidad de Coapanoaya existió un molino dedicado desde hace tiempo a la molienda del maíz para elaborar los tamales, desde entonces fue el primero en realizar esta actividad. A la fecha, existen seis molinos en la localidad de Tepexoyuca, el más concurrido es el de “Don Placi”, porque comentan las mujeres entrevistadas que “ese lugar además de que se encuentra cercano a sus domicilios, el dueño les permite intervenir en el proceso de molienda y por lo tanto, la masa queda a su gusto” (Entrevista B. M. R., abril 2023).

³ Cuando la señora Bernarda era niña, el maíz se molía en casa, en un metate.

Molino de “Don Placi”



Fuente: Trabajo de campo, 2022.

Después de preparar el maíz y obtener la masa, prosigue la elaboración de los tamales de ollita, que consiste en lo siguiente:

Ingredientes:

- Carne de cerdo limpia
- Anís
- Manteca de cerdo
- Salsa: tomate, chile verde o rojo, ajo, cebolla
- Hojas de maíz para tamal
- Sal

Procedimiento:

Consiste en batir la masa con el anís y la canela, se agrega agua en caso de que la masa quede apretada; por separado las hojas para tamal se ponen a remojar una hora y se escurren; después se coloca dos cucharas soperas de masa en las hojas (una o dos hojas dependiendo del tamaño), manipulando la masa dando forma de ollita⁴. Posteriormente de haber formado la ollita con la masa se coloca una porción de salsa y un trozo de carne, se procede a cerrar la masa con las manos.

⁴ Este procedimiento de dar forma de ollita a la masa es gradual, conlleva aproximadamente cinco años de práctica para las mujeres.

Amasando la masa .



Fuente: Trabajo de campo, 2023.

Las ollitas que se han formado con la masa de maíz se agrupan en una cacerola de aluminio, antes de colocar la salsa.

Formando la ollita con masa de maíz



Fuente: Trabajo de campo, 2023

La elaboración de los tamales de ollita se acompaña conjuntamente con la elaboración de atole, el atole es preparado de pinole o maíz azul, esta variedad de maíz es valorada también para elaborar tortillas; se aprovecha el maíz de la cosecha anterior y consiste en tostarlo en un comal a fuego medio hasta que es posible morderlo o deshacerlo con facilidad, se retira del fuego; posteriormente se muele, ya sea en metate o en molinos de motor, el polvo resultante se coloca en una olla con agua, piloncillo, canela y chocolate, se deja hervir para integrar todos los ingredientes

Maíz azul para la elaboración de atole



Fuente: Trabajo de campo 2023.

3.3 Celebraciones familiares y religiosas para ofrecer tamales.

La elaboración de tamales en Tepexoyuca, se realiza con la finalidad de acompañar un acontecimiento familiar, social o religioso, por lo que en estos eventos es tradicional preparar y consumir tamales de ollita. El 85 % de los habitantes del lugar practican la religión católica, lo que implica que las celebraciones realizadas tengan un vínculo con este culto.

Las principales celebraciones que conllevan la participación de las mujeres creando un vínculo voluntario de colaboración entre las familias y los pobladores del lugar son:

- La fiesta de la Asunción realizada el día 15 de agosto.
- El sábado de Gloria (es un día movible en el calendario y se celebra en la Semana Santa).
- El levantamiento de mesa.

A)- La fiesta de la Virgen de la Asunción realizada el día 15 de agosto, es una fiesta patronal de relevancia por la participación de las mujeres y por la elaboración del tamal de ollita. El procedimiento en cada una de las familias que participan, consiste en colocar a la Virgen de la Asunción en bulto en la mesa donde se dará inicio a elaborar los tamales, ello porque se tiene la creencia de que

colocar la imagen permitirá que los tamales tengan un proceso de cocción adecuado y como un recordatorio de que los tamales se ofrecerán en honor de la Virgen. Aproximadamente y en cada una de las familias participantes se elaboran 1000 tamales distribuidos en 10 botes (Trabajo de campo, agosto 2018).

Elaboración de tamales de ollita con la Virgen de la Asunción



Trabajo de campo, 2023.

Después de haber preparado los tamales en compañía de la Virgen de la Asunción, estos son ofrecidos conjuntamente con atole durante las mañanitas realizadas entre cinco y seis de la mañana, en el templo del lugar.

Elaboración de tamales por mujeres y su familia



Fuente: Trabajo de campo, 2023.

Cuando van ayudar las mujeres no nos contamos cuantas somos, solo llegamos ayudar con lo que sabemos porque unas hacen ollitas, otras los llenan, otras los envuelven y otras los acomodan, porque sino lo hacen bien, se destripan en las ollas; eso nos enseñamos entre nosotras (Entrevista A. D. M., abril 2023).

Al finalizar la fiesta de la Virgen, una porción de los tamales de ollita elaborados (aproximadamente 10 piezas), son entregados por parte de los mayordomos a las mujeres que ayudaron en la elaboración de los mismos, como una forma de agradecer su apoyo. En esta celebración religiosa participan alrededor de 15 a 20 mujeres, quienes se reúnen a partir de las seis de la mañana para apoyar en la preparación de tamales. Como se trata de una actividad realizada durante el día, las mujeres son asistidas con el desayuno, almuerzo y comida. Con relación a lo anterior, la señora Amparo Domínguez dijo: “ya sea que te inviten o voluntariamente suelen ir ayudar, si usted es amable y ha ido ayudar a otras mujeres, la gente va a ofrecer su ayuda cuando tenga un compromiso. No hay distinción en las mujeres, por ejemplo, si unas llegan antes y otras después, se les da de comer y se les da tamales por igual” (Entrevista a A.D.M. abril 2023).

B)-La celebración del sábado de Gloria es otro acontecimiento importante para elaborar tamales de ollita. Uno de los eventos más importantes en el lugar es la Semana Santa, que es guiada por el párroco del pueblo, conlleva la elaboración de 500 tamales aproximadamente preparados y donados en el templo, en los oratorios son donados aproximadamente 1000 tamales por cada uno de los mayordomos, lo que representa la cantidad aproximada de entre 10,000 y 12,000 tamales por oratorio. Éstos se obsequian también afuera de la parroquia de Tepexoyuca. Con relación a lo anterior, la señora Amparo Domínguez señala lo siguiente: “la compañía⁵ son las mujeres que van ayudar a las mayordomas a hacer los tamales, desde la elaboración hasta el ir a repartir y hacer la velación en el oratorio, se van repartiendo en la mañana para acompañar las mañanitas, se da

⁵ Son el colectivo de mujeres voluntarias que contribuyen a la elaboración y reparto de tamales durante el sábado de Gloria.

té y en la noche a las 11, se da tamales y atole cuando se abre la Gloria” (Entrevista a A.D.M. abril 2023).

Mujeres elaborando tamales en sábado de Gloria



Fuente: Trabajo de campo, 2023.

Los tamales son repartidos también y principalmente en las casas de los mayordomos durante la noche según la costumbre, al abrirse la “Gloria”.

Reparto de tamales en sábado de Gloria



Fuente: Trabajo de campo, 2023.

C)-El levantamiento de mesa es otro evento importante que conlleva la participación de las mujeres, con la intención de contribuir en la elaboración del tamal de ollita. Este suceso forma parte del ritual funerario y se lleva a cabo durante el noveno día después de ocurrido el primer rosario; tal evento consiste en

que un rezandero guía los pasos a seguir en la recogida final de los elementos utilizados que son flores, veladoras, ceras, cal, chilacayote, floreros y mesa; este proceso es acompañado de cantos y oraciones y es realizado en el lugar donde fue velado el difunto. La señora Ixchel Reyes Domínguez dijo: “en nuestra religión significa que es una fiesta en la que el difunto ya resucitó y pasó a mejor vida y en agradecimiento a las personas que acompañaron al novenario” (Entrevista a I.R.D. abril 2023).

Al finalizar el levantamiento de mesa las mujeres de la familia del difunto, elaboraron previamente 400 tamales de ollita aproximadamente, que se ofrecen con atole para agradecer a los acompañantes.

Levantamiento de mesa



Fuente: Trabajo de campo, 2023.

Las celebraciones familiares motivo para elaborar tamales de ollita son bodas, bautizos, cumpleaños, bendición de casa, entre otros. Por ejemplo, la señora Maura Morales los elabora cada 24 de junio de manera anual argumentando ella que es “el día que estrenó su casa” (Entrevista a M.M.M. abril 2023).

Preparando tamales por la bendición de casa



Fuente: Trabajo de campo 2023.

Tamales de ollita en cumpleaños familiar



Fuente: Trabajo de campo 2023.

3.4 Mitos, ideas y creencias en torno a la elaboración del tamal de ollita

La elaboración de tamales es una actividad que en los pueblos de México cobra importancia, porque es parte de la gastronomía y son patrimonio de la gente, por lo que los conocimientos, las ideas y las creencias inherentes a la elaboración, preparación y el consumo de los mismos, se encuentran arraigados en la sabiduría de la gente y su acontecer siempre obedecerá a eventos religiosos y familiares que los pobladores organicen.

Tepexoyuca no es la excepción, ya que las ideas y creencias para la elaboración de los tamales de ollita ha sido una actividad con antecedentes prehispánicos y

hasta nuestros días, es un referente representativo de esta localidad del municipio de Ocoyoacac, en el Estado de México.

La elaboración de tamales principalmente corre a cargo de mujeres mayores, quienes son las que dictan las normas y requisitos para su elaboración al interior de la familia, también son responsables de transmitir sus ideas y saberes con respecto a los mismos, a las nuevas generaciones.

Otra creencia en torno a la elaboración, es la preparación de la olla o el bote para llevar a cabo la cocción de los tamales; esto consiste en colocar hojas de maíz anudadas en las agarraderas simulando aretes, la intención es lograr que quienes miren la olla no afecten el cocimiento de los tamales. En ese sentido la señora Maura Morales comentó lo siguiente: “en las orejitas les pongo un moñito de hoja se le ponen porque los tamales son muy celosos si alguien los desea antes de cocerlos no se cocen, se cuarteán y si alguien te hace maldad el que digan que no se van a cocer los tamales a mí me lo ha hecho una vecina, uno de mis hermanos y su yerno de mi hija, mi hija se los mandó así también no se cocen y hasta cierto punto es curar a la olla, yo le pongo si es en la lumbre o si es en el bracero le aviento un puño de pepita de picante o hasta la he limpiado con un huevo, porque a mí me ha pasado que se me han cocido por mitad o los de encima y los de abajo están crudos entonces ¡si son delicados los tamales!” (Entrevista a M.M.M. abril 2023).

Otra idea referente a la preparación de la olla es colocar tres monedas en el fondo para saber que ésta aún tiene agua, porque tienen que hacer ruido y cuando lo dejan de hacer significa que el agua ya ha sido consumida y los tamales pueden quemarse o pegarse. En voz de la señora Maura Morales, quien al respecto dice lo siguiente: “a la vaporera le pongo agua con dos monedas para darme cuenta si se les llega a terminar el agua, porque a veces suelo cocerlos con leña o carbón o con el gas, entonces las monedas avisan cuando les falta agua, porque empiezan a brincar” (Entrevista a M.M.M. abril 2023).

Otro mito que conlleva la elaboración y que resalta la figura de las mujeres es que los niños no deben permanecer durante la cocción de los tamales porque se cree que estos se pegan. Al respecto dijo la señora Bernarda: “estamos haciendo tamal y los niños andan mami, ya quiero uno de esos, váyanse para allá fuera yo les digo no, no, todavía no, mientras se cocen, luego ya los llamamos porque si no luego no se cocen y tardan mucho para cocerse y de repente se queman, de repente se pegan, luego destapamos la olla así y luego ya la sacamos y está toda la olla. Ya no se deja que los niños estén en los tamales” (Entrevista a B.F.M.R. abril 2023).

La señora Amparo Domínguez, comentó “a mí me la hicieron dos niños fue la primera vez que me paso eso, me di cuenta que al sacarlos estaban tibios una parte fríos y otra calientitos. La segunda vez también me paso, que solo tres cocidos y los demás crudos, a eso le llamamos pintos, unos estaban viva la masa, haga de cuenta que la masa estaba fría como si no se hubiera calentado, no sé qué hacen o dicen para que no se cuezan. En las fiestas grandes también suelen quemarse o no se cocen, más los de arriba y los de abajo quedan feos y no siempre quedan, yo aprendí de mi mamá a curar la olla, mi mamá una vez juntó basura de la calle y se la aventó en la leña y le aventó un puño de pepita y no pica cuando es eso, pero si ayuda a que los tamales se terminen de cocer” (Entrevista a A.D.M. abril 2023).

Otra creencia es cuando los tamales están crudos y no se cocen en el tiempo establecido que es una hora, las mujeres creen que lanzando tres puños de venas con pepita de chilaca sobre el fuego, significa que los tamales podrán terminar de cocerse; dice la señora Bernarda Fidela “cuando están así agarramos un puño y lo echamos dentro de la lumbre donde se cocen los tamales y luego otros dos puños se le ponen y quien sabe, pero se cocen” Otro mito que la señora Bernarda rescata es: “darle unos varazos a la olla, con una hierba ¿quién sabe cómo se

llama la hierba? mi abuelita es la que lo hacía, es una varita como si fuera para escoba, se daba en la barranca” (Entrevista a B.F.M.R. abril 2023).

Continuando con la descripción de los mitos y creencias, consideramos importante señalar el mito relacionado a que cuando los tamales están crudos se entierra un cuchillo en medio de la olla, para permitir que terminen de cocer los tamales. Por ejemplo, la señora Maura Morales comenta: “cuando ya los voy a tapar, les pongo un puñito de sal o un huevo, ya les pongo también un huevo o un chuchillo se los clavo y el tamal no se truena, quedan llenitos no se truenan” (Entrevista a B.F.M.R. abril 2023).

También se dice que es importante que a los integrantes de la familia no se les antojen los tamales antes de que éstos queden cocidos, ya que se cree que al haber antojos, no se cocerán; en ese sentido la señora Ixchel Reyes Domínguez, comentó lo siguiente: “al que se le antojen los tamales, se les da la prueba de la masa para que no queden crudos y a los niños se les da un pedazo de masa para que se vayan a jugar” (Entrevista a I.R.D. abril 2023).

3.5 Las mujeres y la transmisión de sus saberes en la elaboración del tamal

La transmisión del conocimiento en Tepexoyuca, suele ocurrir entre mujeres, principalmente de madres a hijas, nietas o nueras. A partir de los 16 años las mujeres jóvenes que integran la familia, se incorporan de manera voluntaria en la elaboración de tamales de ollita, ya que antes de esa edad se consideran niñas y están dedicadas sólo a realizar mandados o a contribuir de manera complementaria esta actividad. De voz de la señora Amparo Domínguez, dijo: “es bonito saber y es un lindo recuerdo de las mujeres que enseñan o pasan la maña de hacer los tamales, o de la forma o trucos para hacerlos rápido y bien, para mí eso es un tesoro descubierto, que si se mueren se lo lleven a la tumba, eso es un tesoro enterrado” (Entrevista a A.D.M. abril 2023).

Entonces a partir de los 16 años las mujeres aprenden a darle forma de ollita o cazuelita a la masa, también aprende a llenar con salsa y carne los tamales. A partir de los 22 años las mujeres aprenden a envolver los tamales, a esta edad ellas han adquirido una mayor experiencia en moldear la masa para darle forma. En voz de la señora Carmen Alicia Flores Reyes dijo lo siguiente: “las mujeres aprendieron en las reuniones y cuando sabían que una de las mujeres ya sabía hacer tamales, se acercaban las demás ayudar y poco a poco iban aprendiendo, agarraban su bolita de masa, hasta que ya supieran hacer la ollita y así se iban enseñando entre ellas mismas, ahora se siguen reuniendo, pero ya se organizan mejor y cada vez son más mujeres que saben hacer tamales” (Entrevista a C.A.F.R. abril 2023).

Aprendiendo a formar la ollita o cazuelita



Fuente: Trabajo de campo, 2023.

Llenando el tamal de salsa verde



Fuente: Trabajo de campo, 2023.

A los 34 años aproximadamente, las mujeres aprenden a cerrar la masa y la hoja de maíz, a esta edad las mujeres participan en todos los procedimientos relacionados con la elaboración del tamal de ollita. Sin embargo, ciertas actividades sólo las pueden realizar las mujeres de 55 años o más, por ejemplo, cuando se hacen para la fiesta de la Asunción aproximadamente 500 tamales, el acomodarlos en los botes para cocerlos, solo lo pueden realizar las mujeres de esta edad. Al respecto la señora Amparo Domínguez comentó lo siguiente: “se tiene que saber acomodar y envolver los tamales, porque si no los envolvieron bien, entonces se tienen que envolver otra vez y se pierde tiempo” (Entrevista a A.D.M. abril 2023).

Cerrando la masa y la hoja del tamal de ollita



Fuente: Trabajo de campo, 2023.

Cuando se cuenta con una cocina de humo, este espacio es clave en la transmisión del conocimiento tradicional, cuando no es así se hace en el espacio destinado para la elaboración de los tamales que comúnmente es la cocina de la casa.

3.6- Fragmentos de historia de vida

A)- Informante 1

Bernarda Fidela Morales Rodríguez

Edad: 87 años

Abuela de la familia Morales

Yo aprendí a hacer tamales porque mi mamá de pequeña me ponía a ayudarlo, le pongo a los tamales anís, carne, manteca, salsa y las hojas las saco de la milpa, aprendí hacer tamales a los 16 años, me tardaba dos horas en hacer un cuartillo que salen 18 tamales, en el molino le ponen los ingredientes yo voy a moler al molino de Don Placi. Esa fue la herencia que me dejó mi mamá, le he enseñado hacer tamales a mis hijas y nuera, yo soy la que envuelvo los tamales sólo me ayudan a preparar la masa y yo los envuelvo, voy a ayudar hacer tamales cuando me invitan los mayordomos hacer tamales o en la Asunción de María, antes cocinaba los tamales en olla de barro y se tardaban dos horas en cocinar los tamales, nos íbamos al monte a recolectar varitas para hacer la cama de la olla y la leña para el fogón, en una mesa limpia se batía la masa y ahora ya los cocino en olla de aluminio y se cocen más rápido, en una hora, la masa la batimos en una tina, me gustaría que no se perdiera la tradición de hacer tamales con la familia y los vecinos, antes hacíamos atole de harina trigo y ahora lo hago de cacahuazincle, leche y chocolate, o de maíz azul, la gente adulta seguimos haciendo tamales y se siguen haciendo igual. Yo fui mayordoma de la Virgen de la Asunción, yo doy tamales porque mi mamá hacía y los vecinos también.

B) Informante 2

Amparo Domínguez Morales

Edad: 68 años

Abuela de la familia Domínguez

A mí me enseñó mi suegra a hacer tamales, me costó un poco aprender, la primera vez hice 11 tamales y me tardé mucho, luego ya empecé aprender a cocer el nixtamal. Cocerlo bien, prepararlo para moler, ahora le enseñé a mi hija y aprendieron también otras siete vecinas a hacer tamales, hago tamales para las fiestas, los cumpleaños y aquí en la casa, he cocido 60 tamales para cumpleaños y 300 tamales para las fiestas, he ido a ayudar a hacer tamales en las fiestas de los

vecinos, antes vendía 85 tamales cada 15 días, el proceso para preparar el maíz es comprarlo, limpiarlo y ponerlo a cocer, le doy una hora de cocimiento y lo dejo reposar 20 minutos, luego lo lavo, lo dejo escurrir un poquito y lo llevo a moler; después de moler, ya empiezo a amasar con agua de cáscara de tomate verde y bato la manteca con un poquito de royal y se deja reposar una media hora, en lo que se prepara y muele el picante. Se procura que el tamal no quede ni muy grueso o muy delgado, se lavan las hojas y la carne; por ejemplo yo sazono la carne hasta que quede frita; la carne no me gusta cruda y ahí mismo guiso la salsa, porque cuando la carne está cruda, con la masa queda un color rosado y no me gusta, por eso yo doro muy bien la carne, cuando ya está lista la carne y la salsa, comienzo hacer las ollitas, aproximadamente 20 o 30, después llenarlos, enredarlos con la hoja de maíz y ponerlos en la olla; los ponemos a cocer una hora, saco uno y si ya están los sacamos, porque si no tienden a secarse. He ido ayudar a la fiesta de la Asunción y el sábado de Gloria van ayudar unas 45 personas, a mí me salen 30 tamales, cuando van ayudar a los tamales, las que ya saben cómo acomodarlos, las dejamos porque los primeros de abajo se deben de enredar bien con dos hojas, sino se destripan, es por eso que se debe apretar bien la primera hoja y ponerlos hacia abajo, otra hoja hacia arriba y saberlos acomodar sin dejar huecos, porque si no se van de lado, a modo de que quede apretadito el ruedo en la olla, hasta terminar en el centro, cuenta mucho su gusto, solo he sido compañía, no mayordoma.

C) Informante 3

Carmen Alicia Flores Reyes

Edad: 76 años

Abuela de la familia Flores

Cuando yo era niña y tenía cinco años, había un matrimonio de viejitos, la señora se llamaba Jacobita García y nos veíamos como familiares, llegaba a la casa y hacia sus tamales, pero eran chiquitos y boluditos, yo veía a la viejita Jacobita hacer sus tamalitos y cuando yo me ponía hacer tortillas sentada en el piso y mi abuelita le decía que era “tlecuil” a donde se hacían las tortillas, y yo me sentaba ahí en lo que se calentaba el comal y todo eso. Me ponía a jugar con la masa y me

ponía hacer tamales chiquitos a mi manera, hasta que me salieron y luego ya los fui haciendo más grandes y delgaditos. Jacobita pedía permiso a mi mamá para que me quedara con ella en las noches en su casa, solo tuvo un hijo, pero ya era casado, entonces ella se quedaba sola y yo la acompañaba, también era cuando hacía sus tamales y yo la veía y también me daba una bolita de masa para que yo hiciera tamales. Ella vendía los tamales en una olla de barro. Los ponía a cocer en la olla de barro, le ponía una cama de zacatón, palitos de madera agua y una moneda para que se escuchara si aún tenía agua o no, la monedita sonaba y yo veía como hacía los tamales en la noche y al otro día, se levantaba muy temprano a llenarlos y a ponerlos en la olla y así dejaba enfriar la olla y después se hincaba y cargaba la olla en su espalda, así los iba a vender; también vendía en la feria de Fresnillo, San Juan de los Lagos y Amecameca y así tenía dinero, los vendía en ese tiempo en 10 centavos y vendía bien.

Gracias a esa señora me enseñé a hacer tamales, mi mamá no sabía hacer tamales, yo aprendí porque me llevaba la viejita a su casa y veía como hacía tamales. La señora Jacobita era la única que sabía hacer esos tamales aquí en el pueblo.

D) Informante 4

Emma Medina Romero

Edad: 51 años

Mamá de la familia Medina.

Aprender a hacer tamales es una tradición, porque desde niñas nos van enseñando hacer tamales aquí en el pueblo, es una tradición que nos van dejando nuestros abuelos, también aprendemos por el antojo de comerlos o para vender y tener una fuente de ingresos, aprendí bien hacer tamales a los 27 años. Recuerdo hace 28 años hacían quermés en el pueblo, mi abuelita vendía tamales y actualmente los hago para comerlos en familia, o cuando voy ayudar a las festividades del pueblo. Lo que yo siempre digo es que la práctica te enseña hacer unos tamales de ollita bien hechos. Se podría decir que en Ocoyoacac es una tradición hacer tamales en las festividades principalmente, recuerdo una vez que

nos invitaron acompañar a la familia de mi madrina de bautizo, porque ya iba a ser la levantada de mesa, la familia de mi madrina fue muy amable con nosotras, éramos más o menos unas 40 mujeres haciendo quehacer y ayudando. Las hijas de mi madrina le iban a preguntar a mi suegra por las porciones de los tomates o jitomates, para hacer las salsas que van a llevar los tamales, había una tina grande de lámina donde se remojabán las hojas para los tamales, la verdad yo vi que se hicieron cuatro casos donde ponen a cocer las carnitas, pero esos los ocuparon para cocer los tamales. Es que mi madrina en vida fue muy conocida en la comunidad, por eso el día de su velación llegó mucha gente y para el día de la levantada de mesa, fueron muchas señoras ayudar, fue muy bonito porque en las pláticas las señoras nos contaban que siempre fue una persona muy buena con todos sus vecinos, ella inyectaba a los niños cuando se enfermaban, siempre fue muy amable, por eso es que fue muy querida por los vecinos.

E) Informante 5

Hilda Puebla Aguirre

Edad: 55 años

Mamá de la familia Puebla

Mi mamá a los 10 años me enseñó a hacer tamales y yo le enseñé a mi nuera, yo asisto a la feria del tamal, es importante que se siga la tradición del tamal y el interés de los jóvenes ha disminuido, debería la feria tener más realce. Yo pienso que le hace falta más realce a la feria del tamal, hasta llegar a ser un evento internacional. He participado siete veces en la feria del tamal, nos registramos en la Delegación y cuando se abrió el registro en el periodo anterior, los delegados nos dieron \$1500 para hacer los tamales y regalarlos, en el siguiente periodo de delegados nos cobraron \$ 250 y vendimos nosotros por nuestra cuenta, pero como no hubo difusión ni artistas buenos, entonces no hubo gente, ni vendimos. Desde que tenía 10 años me mandaba a vender los sábados y domingos al tianguis de Tepexoyuca, mi mamá era vendedora de tamales, ella los preparaba y me fui enseñando hacer tamales, me di cuenta que vender era un ingreso y también me dedico a vender tamales y saco los gastos para mi familia, voy a vender tamales hasta que yo pueda y Dios me diga.

F) Informante 6**Antonia Florencia Hernández Robles****Edad: 50****Mamá de la familia Hernández**

Mi suegra Antonia se dedicaba a vender tamales, cuando me casé viví con ella los primeros tres años de mi matrimonio, yo era del Estado de Guerrero y en ese tiempo mi suegra hacía sus tamales yo nada más la veía, no le ayudaba, después nos cambiamos de casa y nació mi segundo hijo, fue cuando decidí hacer tamales para el cumpleaños de mi hijo puse el niscómel, lo lave, lo lleve al molino y mi suegra me ayudó a ponerle los ingredientes, así practicando fui aprendiendo hacer tamales, luego le dije a mi suegra que ya sabía hacer tamales y que me daba curiosidad vender tamales para tener un oficio y no toda la vida va a vivir mi esposo y no quiero ser una inútil. Mi suegra me dijo que sí quería ir a vender a México y le dije que sí, me dijo que pusiera seis cuartillos de niscómel y me dio las cantidades de los ingredientes, me dijo que me tenía que levantar a las dos de la madrugada y si lo hice y a las siete de la mañana, ya estaban cociéndose mis tamales a las 10 me fui a México a vender en San Ángel y Villa Olímpica, ahí mi suegra me pasó a sus clientes, sólo iba los sábados pero lo que yo vendía en un día, era lo mismo que sacaba mi esposo trabajando una semana, él trabajaba en México, a veces nos veníamos juntos, otras yo me venía antes por mis hijos que los dejaba mucho tiempo. Después decidí vender aquí aunque mi esposo se enojó porque él no quería que vendiera aquí, yo los vendí, la primera vez puse un cuartillo y me salieron 25 tamales y los vendí rapidito y ya cuando mi hijo iba a la secundaria, me ayudó a vender, lo mandaba a él con una caja y yo con otra y como vendía bien, pues dije ya me quedo aquí y más cerquita de mis hijos

CAPÍTULO IV

**El papel de las mujeres en la elaboración del
tamal de ollita y la transmisión de este
conocimiento tradicional en Tepexoyuca,
Ocoyoacac, México.
Un análisis de su importancia**

4.1 El tamal de ollita, su elaboración e importancia para el municipio de Ocoyoacac, México.

Para conocer la importancia que el tamal de ollita tiene para las autoridades municipales de Ocoyoacac, tuvimos la oportunidad de entrevistar a la directora de Fomento de la Economía y Turismo, quien comentó que el tamal de ollita es un alimento relevante que mantiene una historia y una posición gastronómica representativa al interior del municipio y a nivel estatal.

El municipio de Ocoyoacac es conocido como productor de tamal de ollita y es considerado patrimonio gastronómico para los pobladores, los Ocoyoaquenses se sienten identificados, sobre todo por su particularidad en la forma de “ollita”, por lo que no se trata de un tamal “embarrado” que se vende en cualquier lado.

Los pobladores de Ocoyoacac se identifican con el tamal de ollita, lo cual se visualiza en que en las festividades patronales y familiares son la comida principal de tales actos, ya que se regalan u ofrecen como una forma de mostrar agradecimiento y unión social.

Festividad religiosa de Santa María la Asunción



Fuente: Trabajo de campo 2023.

Ante ello consideramos importante rescatarlo y seguir difundiendo su elaboración, tanto en el municipio, como en otros espacios en los que se nos permita; ante ello las autoridades municipales se encuentran gestionando el registro o la denominación de origen, ya que Tepexoyuca fue la primera localidad que gestó la elaboración de este tamal.

Una evidencia que se ha mantenido con respecto a el origen de su elaboración, es que las mujeres de Tepexoyuca que han contraído matrimonio en la localidad de Ameyalco dentro del mismo municipio, han ido transmitiendo sus saberes a la nueva familia política, lo que data que los orígenes de su elaboración y los conocimientos tradicionales sobre este tamal, se encuentran en la localidad de Tepexoyuca.

Según la autoridad del lugar, no se cuenta con un dato sobre el origen de la elaboración del tamal de ollita en el lugar, sin embargo se dice que son varias generaciones hacia atrás, que llevan dedicándose a esta actividad, de la misma manera considera que las mujeres que ahora lo elaboran, han asumido una importante tarea con las nuevas generaciones, al transmitirles lo que saben sobre su origen, la historia, la elaboración, las festividades religiosas y actos funerarios en los que se deberán ofrecer.

El municipio ha exaltado la participación de las mujeres y la elaboración del tamal de ollita, organizando anualmente la Feria del tamal, en la que participan varias localidades del lugar (Entrevista a E. V., septiembre 2023).

4.2 La feria del tamal de ollita y la participación de las mujeres.

La Feria del tamal en el municipio inició con la idea de resaltar el trabajo de las mujeres, así como la representatividad del lugar en la elaboración del tamal de ollita; ello aunado a la festividad de la Candelaria que se realiza el día 2 de febrero de cada año. La idea de realizarla surgió hace 10 años aproximadamente, con la

intención de generar una derrama económica para el municipio; a partir de ahí se viene realizando anualmente con excepción del periodo pandémico.

La Feria se realiza en la Plaza de los Insurgentes de manera anual; en el año 2023 participaron 50 mujeres que elaboran tamales y se registró una asistencia aproximada de 3000 mil asistentes por día, por lo que se obtuvo una derrama económica de 2.5 millones de pesos (Entrevista a E. V., septiembre 2023).

Plaza de los insurgentes



Fuente: Trabajo de campo 2023.

Asistentes degustando tamales en la Feria del tamal



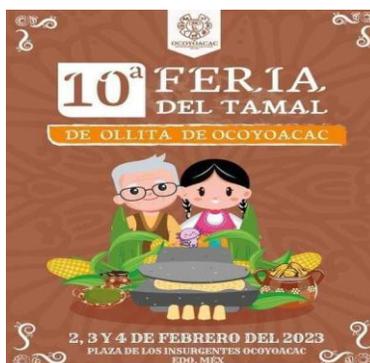
Fuente: Trabajo de campo 2023.

La organización de la Feria corre a cargo de la Dirección de Turismo o Cultura del municipio; se realizan reuniones previas para organizarla a partir del mes de

noviembre, en dichas reuniones se acuerda realizarla en fin de semana, así como los horarios (08:00 a.m.-21:00 p.m.), se unifican el costo y el tamaño del tamal.

Comúnmente son tres días de venta posteriores al día 2 de febrero, con la intención de que las mujeres no empalmen esta actividad de la Feria, con sus pedidos de la Candelaria.

Ilustración conmemorativa a la realización de la Feria del tamal 2023



Fuente: Trabajo de campo, 2023.

Además de la venta de tamales de ollita y atole, el municipio se encarga de amenizar con diferentes grupos musicales, para atraer a la gente. Esto se realiza durante los tres días en los que se lleva a cabo la Feria.

Ilustración de grupo musical participante de la Feria del tamal



Fuente: Trabajo de campo, 2023.

La realización de la Feria se difunde a través de medios locales, estatales y nacionales; los últimos cinco años la difusión se realiza a través de las redes

sociales, lo que genera que haya una mayor cobertura y por tanto una mayor asistencia de gente y mayor venta de tamales.

Compra y venta de tamales en la Feria



Fuente: Trabajo de campo 2023.

Las mujeres participantes de este evento son principalmente de la localidad de Tepexoyuca, aunque en menor proporción también participan de otras localidades como Ameyalco. En este evento el municipio se compromete apoyando con la logística del mismo, así como con la renta de mesas, sillas, enlomado y el espectáculo.

Feria del tamal



Fuente: Trabajo de campo 2023.

En general, las mujeres participantes cubren los requisitos establecidos en la convocatoria, que son los siguientes: saber elaborar tamales, mantener reglas de higiene establecidas y supervisadas por el H. Ayuntamiento, comprometerse asistiendo a la feria los días acordados para su realización.

Convocatoria para participar en la Feria del tamal



Fuente: Trabajo de campo 2023.

4.3 Análisis de resultados

En este apartado haremos un análisis cruzando la información teórica con la información de trabajo de campo, para ello iremos retomando a varios autores que con sus fundamentos permitieron dar explicación al problema de la investigación.

Como se ha venido señalando, la cultura es el objeto de estudio de la antropología, en ese sentido la cultura es todo lo que los hombres aprenden a lo largo de su vida, coincidiendo así con lo establecido por Sdenek Salzmann (1969), citado en el capítulo I, quien dice que la cultura son los comportamientos aprendidos, de esa manera, los habitantes de la localidad de Tepexoyuca han preservado el conocimiento sobre la elaboración del tamal a través de la transmisión, lo que podemos decir que eso los ha llevado a continuar con esta tradición y a impedir que se pierda, tal y como se establece en el capítulo III.

Algunos ingredientes, cualidades y características de los alimentos se han conservado del periodo prehispánico hasta nuestros días, en este caso los tamales tienen un origen prehispánico y se han preservado y mejorado gracias al aporte de los conquistadores españoles, que introdujeron nuevos ingredientes a la cultura alimentaria de la Nueva España; lo que hizo que éstos adquirieran una mejor textura y consistencia con la llegada del cerdo; con respecto a ello y de acuerdo con Paris Aguilar (2000), quien dice que desde el Virreinato la cocina nacional tuvo variaciones, sobretodo en cuanto a la fusión de ciertos ingredientes españoles en la preparación de alimentos prehispánicos, lo cual hizo que mejorarán en sabor, dando como resultado la cocina colonial y actual.

La antropología de la alimentación al estudiar y comprender procesos sociales y culturales como lo dice Manuel Peláez (1997), nos permitió en esta investigación comprender el proceso detallado de la elaboración del tamal de ollita, de la misma manera pudimos comprender las razones de su elaboración, así como las ideas y costumbres en torno a propiciar que los tamales lleguen de manera adecuada a la cocción; todo ello en razón de las creencias e ideología de las mujeres que lo elaboran.

La transmisión del conocimiento y las enseñanzas forman parte de la cultura de los hombres, lo que nos lleva a establecer que son rasgos culturales particulares de un pueblo; en ese sentido los conocimientos como parte de la cocina de los pueblos, son rasgos de identidad y cohesión social, así como lo establece Yuriria Iturriaga (2002), en ese tenor los conocimientos en torno a la elaboración del tamal de ollita y la participación de las mujeres en Tepexoyuca, han creado una red de relaciones fortalecidas por la cohesión social de los pobladores, tales rasgos han sobrevivido a otros fenómenos sociales a través del tiempo. El espacio llamado cocina y el fogón son elementos relevantes en la elaboración de los tamales, por lo que representan rasgos culturales de identificación para los pobladores del lugar.

Las festividades religiosas exigen un grado de organización importante para elaborar tamales y reunir a la gente, así como para repartirlos y consumirlos; ello conlleva la realización de actos o ceremonias que hasta cierto punto podría indicarnos que la elaboración y consumo de este alimento en la localidad de Tepexoyuca, se convierte en ritual, al ser un alimento que conlleva ideas o creencias en su elaboración y consumo, así como lo establece Paris Aguilar (2000). Así entonces, los tamales como alimento adquieren esa categoría, al ser parte exclusivamente de festividades religiosas y eventos familiares.

Desde la visión holística de la antropología, se reconoce el trabajo y papel que las mujeres juegan en la estructura social, en este caso resaltamos la importancia y el papel de las mujeres en la preparación de los tamales de ollita; en ese sentido y de acuerdo con Manuel Marzal (1998), quien dice que en el campo de la antropología la herramienta por excelencia para recoger información de nuestro sujeto de estudio es la observación participante; así entonces la observación y las entrevistas realizadas a las mujeres sujetos de estudio de esta investigación, fueron un momento donde pudimos analizar que quienes cuentan con más de 50 años, son un elemento crucial por su experiencia para dar forma de ollita a la masa, además ellas son quienes también se consideran líderes para acomodar los tamales en los botes de aluminio, sobre todo cuando se trata de festividades donde se hacen más de 1000 tamales de ollita por mayordomo, lo más importante es, que con sus ideas y saberes logran que los tamales no queden crudos y se cuesan.

De acuerdo con Manuel Peláez (1997), los individuos no crean sus propios hábitos sino que los aprenden de su mismo entorno social y los reproducen conforme a su crecimiento y madurez, aceptándolos como parte de su herencia social. En la comunidad de Tepexoyuca podemos apreciar que en los fragmentos de vida de cada una de ellas, que se han formado de manera personal e individual en un ambiente para elaborar tamales, de esa manera observamos que de acuerdo con

lo dicho por el autor, las mujeres reprodujeron conforme su crecimiento y madurez un método específico propio para moldear la masa y en general para lograr un tamal de ollita; conocimiento que ahora ellas han transmitido de forma personal a las nuevas integrantes de la familia.

Según Donato Alarcón y Héctor Bourges Rodríguez (2002), la introducción de metales como el hierro y cobre en utensilios de cocina, generó que los alimentos tuvieran una manera diferente de cocinarse, aunque el barro sigue siendo utilizado actualmente, en la cocina prehispánica el barro era utilizado por los alfareros para fabricar ollas, tal y como lo mencionaron las mujeres entrevistadas en Tepexoyuca, en donde dijeron que antiguamente (hace 100 años aproximadamente) con el barro se fabricaban ollas para someter a cocción los tamales, actualmente se realiza en vaporeras o botes de aluminio. Con piedra negra se fabricaba el metate para moler el maíz y otros ingredientes; a la fecha se siguen fabricando utensilios de barro para la cocina, el metate se dejó de usar cuando se introdujo el molino de metal.

La transmisión del conocimiento en la preparación del tamal entre las mujeres de Tepexoyuca, se da principalmente entre familia: de madres a hijas, de abuelas a nietas y de suegras a nueras; lo que indica que esto ha perdurado de generación en generación a lo largo del tiempo y sigue vigente. Coincidiendo con Yuridia Iturriaga (2002), quien establece al respecto que la alimentación es uno de los rasgos culturales más cohesionantes y resistentes socialmente, en ese sentido podemos decir que el conocimiento tradicional relacionado a los alimentos conlleva enseñanzas y aprendizajes dentro de una cultura; además es un elemento de identidad que permite a las personas ser parte de un grupo y cultura específicos.

De acuerdo con Isabel Kelly (1997) la cultura alimentaria de un pueblo, tiene que ver con aspectos como los prejuicios y las creencias, lo cual puede llegar afectar la selección y preparación de los alimentos disponibles; ello se equipara con los

mitos, ideas y creencias de las mujeres de Tepexoyuca, que en el momento de preparar los tamales para ellas es importante aplicarlos, en el sentido de no hacer valer tales creencias en la preparación de los mismos, pudiera ocurrir una afectación en la cocción del tamal.

Desde la época prehispánica y de acuerdo a lo establecido en la crónica de Fray Bernardino de Sahagún (citado por Andrea Ochoa 2021), los tamales eran un alimento común y básico en la dieta de la población, desde entonces ya se utilizaba la carne de animales para rellenar podía ser de pavo, flamencos, ajolotes, conejos, pescado y se hacían de forma comunitaria en celebraciones religiosas; en este caso encontramos una similitud con los tamales que elaboran las mujeres de Tepexoyuca; los cuales también tienen un antecedente prehispánico y hasta la fecha además de usar el maíz como base principal de la masa, se rellenan con carne de cerdo y salsa verde; además de que también son elaborados en celebraciones religiosas como en la Fiesta de la Asunción y el sábado de Gloria.

De acuerdo con Jazmín Guadalupe García Mendoza (1997), quien señala que existen seis tipos de conocimiento, entre ellos el conocimiento empírico, referido al conocimiento aprendido por la experiencia y que en este caso hemos llamado tradicional, llevado a cabo cuando las mujeres aprenden a elaborar la ollita con la masa para elaborar tamales; esto lo van haciendo a través de la observación y la práctica, hasta que se convierte en una actividad rutinaria; específicamente en Tepexoyuca las mujeres jóvenes aprenden de las mayores el conocimiento relacionado a la elaboración de este tipo de tamales.

En el mismo sentido y coincidiendo con Víctor Manuel Toledo (2008), quien señala que el conocimiento transmitido culturalmente corresponde principalmente a las personas con más experiencia en la práctica o el ejercicio de una actividad, lo cual se transmite a las nuevas generaciones y éstas lo reinterpretan; en el caso de la localidad de Tepexoyuca, las mujeres mayores son líderes en elaborar los tamales

de ollita, también lo son en la transmisión del conocimiento y en general en la organización de las festividades que motivan elaborar tamales.

Con respecto al interés de las mujeres para elaborar tamales e involucrarse en festividades en las que éstos se elaboran; podemos decir que principalmente lo hacen por dar continuidad a una tradición y por preservar los conocimientos colectivos, así como por la necesidad de aprender la manera y forma específica del proceso completo, con el objetivo de replicarlo en sus propios eventos familiares, ante ello Arturo Argueta (2012), señala que los conocimientos colectivos son desarrollados con el aporte de todos los miembros de una población, con la intención de ser traspasados a las generaciones futuras y ser preservados.

De acuerdo con Martha Lamas (2013), las capacidades y por tanto las habilidades de hombres y mujeres son construidas social y culturalmente; lo cual se refleja en las actividades y funciones de cada uno en sociedad; ante ello, observamos que en la localidad de Tepexoyuca las mujeres desempeñan un papel fundamental en las actividades relacionadas con la elaboración del tamal de ollita, lo cual implica organizar y coordinar el proceso de elaboración de principio a fin, por considerarse socialmente que cuentan con la capacidad y habilidad de hacerlo; por otro lado, los hombres se involucran sobretodo en actividades complementarias, las cuales requieren mayor fuerza física.

En ese entendido, visualizamos que los roles de género en la localidad de Tepexoyuca están determinados culturalmente por el sexo, en el sentido de que las mujeres están dedicadas e involucradas de lleno a la elaboración de los alimentos, actividad que aprenden en familia desde temprana edad; por su parte, los hombres realizan actividades secundarias que contribuyen a tal proceso de elaboración. Por lo tanto, entendemos que los roles de género se construyen social y culturalmente y adquieren significados diferentes de acuerdo al contexto; por lo que coincidimos con lo establecido por Martha Lamas (2006), al señalar que

los significados de lo masculino y lo femenino pueden ser alterados según el contexto. De esa manera fundamentamos la inserción de la antropología del género en la presente investigación

CONCLUSIONES

Después de terminar la investigación y con base en las subdisciplinas de la antropología de la alimentación y antropología del género, así como con el objeto de describir y analizar datos sobre la importancia y elaboración del tamal de ollita y la transmisión del conocimiento tradicional en Tepexoyuca, Ocoyoacac, Estado de México; se presentan las siguientes conclusiones:

- A través de la antropología y sobretodo de la antropología de la alimentación, así como de los autores que fueron consultados y expuestos en el trabajo; nos fue posible vislumbrar, observar y entender en la realización de la investigación la importancia para las mujeres de elaborar el tamal de ollita, ya que esta actividad ha permitido conservar su tradición cultural, sus ideas y sus creencias tanto al interior del núcleo familiar, como con la comunidad en general.
- Por otro lado, la antropología de género a través de los especialistas analizados, nos permitió exaltar la importancia de la división del trabajo entre hombres y mujeres, así como el impacto social y cultural que este quehacer tiene en la localidad de Tepexoyuca, pero también ayudó a entender el apoyo entre las mujeres, que va más allá de las cocinas, así como el ejercicio de prácticas tradicionales, que refuerzan sistemáticamente la cohesión social.
- Dentro de la localidad de Tepexoyuca, la transmisión del conocimiento tradicional está a cargo principalmente de las mujeres de edad avanzada, quienes son las portadoras del mismo para la elaboración del tamal de ollita, por tanto, ellas se asumen como figuras principales en dicha actividad.
- El conocimiento tradicional sobre la elaboración de tamales, se transmite de generación en generación, de mujeres de 50 años o más a mujeres jóvenes, ello es una tradición que se preserva y se expande con el pasar del tiempo en Tepexoyuca.
- Las mujeres de 50 años tienen el papel más importante en la elaboración de los tamales de ollita, porque son las responsables en general del

proceso, desde la compra de los ingredientes, la molienda, dar textura a la masa, formar la ollita, rellenar, cerrar, acomodar y estar al pendiente de la cocción final de los tamales. Incluso se responsabilizan de resolver cualquier incidente relacionado a este proceso.

- Los tamales de ollita representan para el pueblo de la Asunción Tepexoyuca, un referente identitario, un elemento presente en la vida social, cultural y religiosa, ello se puede apreciar en las diferentes celebraciones católicas y familiares.
- A través del proceso de elaboración de los tamales de ollita, de su presencia arraigada en la cultura alimentaria del lugar, se generan relaciones de parentesco, ayuda mutua y transmisión de conocimientos
- Como parte de la transmisión del conocimiento, las mujeres aprenden a preparar cantidades de los ingredientes según el número de tamales a elaborar, aprenden a dar forma de ollita a la masa, a rellenar de salsa y carne y a cerrar y envolver; saberes que forman parte del proceso de elaboración.
- La localidad de Tepexoyuca tiene guardada una historia y una tradición, que se ha conservado desde la época prehispánica, lo cual se refleja en el uso tradicional del fogón y la cocina de humo, presentes aún en la elaboración del tamal de ollita.
- La práctica cultural alimentaria en Tepexoyuca, ha permitido transmitir lo que las mujeres saben sobre el tamal de ollita, lo cual refuerza los lazos de amistad y generosidad al donarlos en la festividades religiosas y familiares.
- La Feria del tamal, evento anual realizado en el municipio de Ocoyoacac, es un espacio y una oportunidad para que las mujeres que preparan tamales de ollita participen y expresen sus ideas y conocimientos con respecto a este elemento cultural que ha dado identidad al municipio. Este evento gastronómico ha sido un momento y un espacio para dar voz y reconocimiento a las mujeres, es una forma en que ellas se han empoderado social, cultural y económicamente.

- La sistematización de los datos etnográficos recabados en la localidad de Tepexoyuca, deja un registro de carácter antropológico, tanto para el pueblo como para las autoridades, relacionado a la tradición, a la memoria de las mujeres y al conocimiento sobre la elaboración del tamal de ollita.
- Agradecemos a través de esta investigación a las mujeres que confiaron en nosotras, proporcionándonos información de ellas, de sus espacios, de sus hogares y familias; deseamos que esta investigación sea un medio de documentar y difundir sus saberes.
- Con esta investigación consideramos posible generar la pauta para continuar realizando investigaciones futuras, que den seguimiento a la cultura alimentaria de la localidad de Tepexoyuca, así también crear nuevos conocimientos en pro de la antropología social, pero sobretodo alentar a las mujeres a que sigan transmitiendo sus conocimientos a las generaciones futuras.
- En general, esta investigación aporta a los estudios sobre la cultura alimentaria, destacando la relevancia de los alimentos en las distintas localidades, en este caso el tamal de ollita como un alimento o vehículo que permitió conocer el valor y trabajo de las mujeres de Tepexoyuca, su organización, su perseverancia y conocimientos; además de destacar que son las portadoras y transmisoras de estos saberes.

BIBLIOGRAFÍA

- Agacinski, Sylviane (1998), *Política de sexo*, España, Ed. Taurus. Traductores Héctor Subirats y Maite Baiges.
- Aguilar Piña, Paris (2000), “¿Por qué comemos lo que comemos?” En *Memorias: Conociendo al mundo a través de su comida*, Sociedad de Nutriología, A.C.
- Aguirre Beltrán, Gonzalo (1997), “Cultura y nutrición. La dieta indígena” en *Presencia de la antropología en los estudios sobre alimentación*, Cuadernos de Trabajo. I.I.A.
- Alarcón Segovia, Donato y Héctor Bourges Rodríguez (comp.), “*La alimentación de los mexicanos*”, México. Ed. El Colegio Nacional.
- Arroyo, Pedro (2006), “Estudios sobre antropología y nutrición en México” en Bertran Miriam, *Antropología y nutrición*, México, UAM.
- Barros, Cristina y Marco Buenrostro (1999), “La alimentación prehispánica en la obra de Sahagún” en *Arqueología Mexicana* No. 36, vol.VI, marzo-abril, México.
- Bertran Vilá, Miriam (2005), *Cambio alimentario e identidad*, México, UNAM.
- Bertran Vilá, Miriam (2006), “Significados socioculturales de la alimentación en la ciudad de México” en Bertran Vilá, Miriam *Antropología y nutrición*, México, UAM.
- Bourges Rodríguez, Héctor (2000), “Y la alimentación correcta es” en *Memorias: Conociendo al mundo a través de su comida*, Sociedad de Nutriología, A.C.
- Buenrostro, Marco y Cristina Barros (2001), *La cocina prehispánica y colonial*, México, Tercer Milenio.
- Delgado de Cantú, Gloria M.(2015), *Historia de México, Legado histórico y pasado reciente*, México, Pearson Educación.
- Eliade, Mircea (1999), *Mito y realidad*. Barcelona, Editorial Kairós, S.A.
- Ember, Carol R., Melvin Ember, Peter Peregrine (2016), *Antropología*, España, Pearson/Prentice Hall.
- Firkel, Eva (1978), *Identidad de la mujer*, Barcelona, Ed. Herder.
- Garine, Igor de y Luis Alberto Vargas (1997), “Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición” en Cuadernos de *Nutrición*, vol. 20. No. 31, mayo-junio.

- González Marín, María Luisa (1996), *Metodología para los estudios de género, México*. Instituto de Investigaciones Económicas/Universidad Nacional Autónoma de México.
- Harris, Marvin (1999), *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. España, Ed. Alianza/Conaculta.
- Iturriaga, Yuriria (2002), "La alimentación relación social", en *La Jornada*. Lunes 25 de febrero.
- Kirk, Geoffrey Stephen (1985), *El mito, su significado y funciones en la antigüedad y otras culturas*, Barcelona, Editorial Paidós, SAICF.
- Kelly, Isabel (1997), "Cambios en los patrones relacionados con la alimentación", en *Presencia de la antropología en los estudios sobre alimentación*, Cuadernos de Trabajo. I.I.A/UNAM.
- Lamas, Marta (Comp.) (2013), *El género. La construcción cultural de la diferencia sexual*. México, Ed. Miguel Angel Porrúa.
- Martínez Tapia, Judith (2009), "El sabor de nuestra cultura. Gastronomía indígena del valle de Toluca" en *Expresión Antropológica*, No. 37 sept.-dic., Toluca, México, IMC.
- Mintz, Sidney W. (1996), *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, México, Siglo XXI editores.
- Muñoz Zurita, Ricardo (2012), *Diccionario enciclopédico de la gastronomía Mexicana*. México, Larousse.
- Peláez Casabianca, Manuel (1997), *Presencia de la antropología en los estudios sobre alimentación*. Instituto de Investigaciones Antropológicas, Instituto Nacional de la Nutrición "Salvador Zubirán", México.
- Ramos García, Yolanda (2000), "Ritual y sincretismo del mole prieto o tlilmolli en Tlaxcala" en *Diario de Campo, suplemento No.9*, junio, México CONACULTA/INAH.
- Ruck, Carl (2000), "Mito" en Barfield, Thomas, *Diccionario de Antropología*, México, México, Editores Siglo XXI.
- Salzman, Zdenek (1969), *Antropología; panorama general*, México, Publicaciones Cultural.

- Toledo, Víctor M. y Narciso Barrera-Bassols (2014), *La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*, Popayan, Cauca, Colombia, Universidad del Cauca.
- Vargas, Luis Alberto y Leticia E. Casillas (1997), “La alimentación en México durante los primeros años de la colonia” en *Historia general de la medicina en México*, Medicina novohispana. México, IIA/UNAM.
- Vargas, Luis Alberto (1997), “¿Por qué comemos lo que comemos?” en *Presencia de la antropología en los estudios sobre alimentación*. Cuadernos de trabajo, I.I.A/UNAM.

Fuentes electrónicas

- Escobar Rivera, Juan Carlos (2014), “Cocinando el cuerpo: La cocina tradicional como forma de resistencia”, VIII Jornadas de Sociología de la UNLP, 3 al 5 de diciembre de 2014, Ensenada, Argentina. En *Memoria Académica*. http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/trab_eventos/ev.4708/ev.4708.pdf. 03 de octubre de 2022.
- Galak, Eduardo y Juan Carlos Escobar Rivera (2019), “Las prácticas corporales de la cocina típica. El “habitus de cocina” y el “saber/sabor” de las cocineras tradicionales de Tuluá (Colombia)” *Revista latinoamericana de estudios sobre cuerpos, emociones y sociedad*, vol. 11, núm. 29, Córdoba, Argentina, pp. 35-44 Universidad Nacional de Córdoba. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=273266030005>. 10 de Enero de 2023.
- García Mendoza, Yazmín Guadalupe (1997), *Ciencia, Metodología e Investigación*. México. Ed. Pearson Educación. <https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/prepa3/n8/m12.html>. 20 septiembre de 2022.
- García Pineda, Juan Antonio (2011), *La cultura gastronómica parte 1*. <https://kuainabaida.blogspot.com/2011/01/la-cultura-gastronomica-parte-1.html?> 17 de febrero 2022.

- García Pineda, Juan Antonio (2011), *México cultura gastronómica: origen, influencia, mestizaje*. <https://kuainabaida.blogspot.com/2011/04/mexico-cultura-gastronomica-origen.html?q=alimentos+tradicionales>. 15 de febrero 2022.
- Ochoa, Andrea (2021), *La historia de los tamales, platillo típico en la gastronomía mexicana*. <https://www.admagazine.com/cultura/la-historia-de-los-tamales-platillo-tipico-en-la-gastronomia-mexicana-20210105-7938-articulos.html>. 21 de septiembre de 2022.
- <https://www.tamales.com.mx/pages/el-tamal-y-sus-origenes>. 22 de septiembre de 2022.
- Ortega, Roberto (2001), *Proyecto para instalar una microempresa procesadora de alimentos semi industrializados derivados del maíz (tamales)*, localizada en ciudad Nezahualcóyotl, Edo. de Mex., UNAM, p.p 7. <http://www.economia.unam.mx/secss/docs/tesisfe/OrtegaOR/tesis.pdf>. 22 de septiembre de 2022.
- Ortiz de Montellano, Jorge Eduardo (2017), *Cocineras tradicionales de Michoacán*. Universidad de Morelia, UDEM. <https://universidaddemorelia.wordpress.com/2020/05/26/cocineras-tradicionales-de-michoacan/>. 23 de septiembre2023.
- López, Andrés (2016), “Ser y estar a través de la gastronomía: la voz de las cocineras y cocineros tradicionales”, *Revista especializada en gastronomía*, num.12, Toluca, UAEM, p.p 57-65. [https://web.uaemex.mx/Culinaria/doce ne/pdf culinaria doce/ser estar gastronomia culinaria uaemex.pdf](https://web.uaemex.mx/Culinaria/doce%20ne/pdf%20culinaria%20doce/ser%20estar%20gastronomia%20culinaria%20uaemex.pdf). 30 de septiembre de 2022.
- Marzal M., Manuel (1998), *Historia de la Antropología, Antropología Indigenista*, vol. I, No 6, ABYA YALA, Universidad politécnica saleciana del ecuador, https://digitalrepository.unm.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1270&context=abya_y_ala. 15 de febrero 2023.
- Meléndez Juana María y Gloria María Cañez De la Fuente (2009:196), *La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México*, Estudios Sociales, num. Especial, Centro

de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. pp. 181-204. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41712087008>. 15 de octubre de 2023.

- Miranda, Arturo (2011), “un tamal para el recreo”, *Revista virtual especializada en Gastronomía*, núm. 2, Toluca, UAEM, p.p 76. http://web.uaemex.mx/Culinaria/dos_ne/rec_01.pdf. 22 de septiembre de 2022.
- Reyes-May, Obed Manuel, José Concepción Rodríguez Cih, Manuel Kantún Ramírez, Alejandro, Wilson Avelino Alonzo Baez, (2017), *Cocineras tradicionales de Yucatán: sustentabilidad y legado del Mayab*, Universidad Tecnológica del Poniente, pp. 106-114. <https://docplayer.es/57563274-Cocineras-tradicionales-de-yucatan-sustentabilidad-y-legado-del-mayab.html>. 12 septiembre de 2022.
- Uzely, Yuri (2011), *El tamal, alimento prehispánico que ha trascendido al tiempo*, conacultura, Oaxaca México. <https://www.ciudadania-express.com/2011/01/28/el-tamal-alimento-prehispanico-que-ha-transendido-al-tiempo/comment-page-1>. 09 de septiembre de 2022.

ANEXOS

Anexo 1: Cédula de entrevista aplicada a mujeres que elaboran tamal de ollita.

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO
FACULTAD DE ANTROPOLOGÍA**

Objetivo: Recabar información sobre la experiencia en preparar los tamales de ollita y la transmisión del conocimiento tradicional en mujeres de la localidad de Tepexoyuca, Ocoyoacac, México.

Nombre:

Edad:

Ocupación:

Religión:

Estado civil:

Escolaridad:

Hijos:

- 1-¿Es originaria de la localidad de Tepexoyuca, en el municipio de Ocoyoacac?
Si_____ No____ Lugar de origen en caso de contestar no:_____
- 2- ¿A los cuantos años aprendió a hacer tamales?
- 3-¿Por qué aprendió a hacer tamales?
- 4-¿Quién le enseñó hacer los tamales?
- 5-¿Ha enseñado a hacer tamales a alguien más?
- 6-¿En qué fiestas se elaboran los tamales o en qué otras ocasiones?
- 7-¿Por qué es importante elaborar tamales en las fiestas?
- 8-¿Qué utensilios o instrumentos se usan para hacer tamales? (describir el utensilio y para qué se usa)
- 9-¿Considera importante conservar la tradición de elaborar el tamal de ollita?
- 10-¿Esta tradición del tamal está muriendo o va en aumento?
- 11- ¿Los jóvenes ayudan a elaborar los tamales?
- 12-¿Qué piensa sobre la feria del tamal?
- 13- ¿En los hogares o familias de sus hijos se elaboran y se consumen tamales?
- 14-¿Qué otro tipo de tamales elabora y en qué fechas se hacen?
- 15-¿Los tamales que elaboran son para consumo familiar o los vende?
- 16- En caso de venderlos ¿en dónde los vende?
- 17-¿En dónde empezó a vender?
- 18-¿Por qué decidió vender tamales?
- 19-¿Quiénes de sus hijos o familiares le ayudan en esta actividad?
- 20-¿Quién se encarga de la realización? (describir funciones)
- 21-¿Cuáles son los ingredientes y el procedimiento para hacer los tamales?
- 22-¿Ha habido cambios en la preparación del tamal?
- 23-¿En qué lugar preparan los tamales?
- 24-¿Por qué se acostumbra a dar tamales en el levantamiento de mesa, el sábado de Gloria y en la Fiesta de la Asunción?
- 25-¿Cuántos tamales hacen aproximadamente para cada celebración?
- 26-¿Existen creencias en torno a la elaboración del tamal? (describir)
- 27-Describir la relación de las mayordomas con la preparación de tamales
- 28-¿Cuántas mujeres participan, de qué edad, que hace cada una?
- 29-Preguntar sobre la vida de mujeres y que haya relación con la preparación de tamales.

Anexo 2: Cédula de entrevista aplicada a la autoridad de Ocoyoacac sobre el tamal de ollita.

Nombre:

Cargo en el H.Ayuntamiento:

1. ¿Cuál es la importancia del tamal de ollita para el municipio de Ocoyoacac?
2. ¿Por qué el municipio de Ocoyoacac es conocido por el tamal de ollita?
3. ¿Desde cuándo se realiza el tamal de ollita?
4. ¿Por qué se realiza el tamal de ollita?
5. ¿Existe un tamal similar en otro lugar?
6. ¿Para quién es importante el tamal de ollita?
7. ¿Los pobladores de Ocoyoacac sienten pertenencia con el tamal de ollita?

Anexo 3: Cédula de entrevista aplicada a la autoridad de Ocoyoacac sobre la Feria del tamal.

Nombre:

Cargo en el H. Ayuntamiento:

1. ¿Por qué se realiza la feria del tamal?
2. ¿Desde cuándo se realiza la feria del tamal?
3. ¿Quién la propuso?
4. ¿Quién la organiza?
5. ¿Cuándo se realiza?
6. ¿Dónde se realiza?
7. ¿Quiénes venden los tamales?
8. ¿Cómo se convoca a los participantes?
9. ¿Cuál es la finalidad?
10. ¿Es bien recibida la feria?
11. ¿Cuántos visitantes llegan?
12. ¿Qué otras localidades de Ocoyoacac realizan el tamal y participan en la feria?
13. ¿Cuántas mujeres participan?
14. ¿Qué requisitos cumplen las mujeres?
15. ¿Las mujeres son del municipio o participan de otros lugares?
16. ¿Cómo apoya el municipio a las participantes?
17. ¿Qué beneficios se obtienen al realizar la feria?