



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

FACULTAD DE ANTROPOLOGÍA

SENDEJO, BEBIDA FERMENTADA DE SAN ISIDRO
LABRADOR, MUNICIPIO DE VILLA VICTORIA DEL
ESTADO DE MÉXICO. UN ESTUDIO ANTROPOLÓGICO
SOBRE LA TRADICIÓN ALIMENTARIA EN LAS
FAMILIAS GONZÁLEZ- SÁNCHEZ Y RUBIO- LÓPEZ

TESIS

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL

P R E S E N T A

YAUHTLI QUETZALI BUSTOS ALVAREZ

DIRECTOR DE TESIS:

MTRO. RODRIGO MARCIAL JIMENEZ



TOLUCA, MÉXICO JULIO 2017

A Mateo, Adriana, Paco.

INDICE

INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I: CONSIDERACIONES TEÓRICO-CONCEPTUALES	8
1.0 Antropología	8
1.1 Antropología y Alimentación	11
1.2 El sistema alimentario indígena en México	14
1.3 Los patrones y hábitos alimentarios dentro del sistema alimentario indígena	19
1.4. La Tradición	22
1.5 La cultura y tradición alimentaria	27
CAPÍTULO II: “PARA MITIGAR LA SED DEL ALMA” LAS BEBIDAS FERMENTADAS EN MÉXICO, UN BREVE RECORRIDO HISTÓRICO.	33
2.1. Las bebidas fermentadas durante el periodo prehispánico de México	37
2.2. Las bebidas fermentadas en México	44
2.3 Tesgüino	46
2.4 Pozol	50
2.5 Colonche	53
2.6 Tepache	55
2.7 Axokot	58
2.8 Sambumbia	60
2.9 Pulque	63
CAPÍTULO III: ETNOGRAFÍA DE SAN ISIDRO LABRADOR, MUNICIPIO DE VILLA VICTORIA, ESTADO DE MÉXICO.	79
3.1 La Etnia Mazahua.	79
3.2 Los mazahuas en la actualidad.	80
3.3 Ubicación	81
3.4 Antecedentes históricos	83
3.5 Datos sociodemográficos	84
3.6 Asentamiento y vivienda	84

3.7 Servicios e infraestructura-----	86
3.8 Salud-----	87
3.9 Educación -----	87
3.10 Política-----	88
3.11 Tenencia y explotación de la tierra-----	90
3.12 Actividades económicas -----	92
3.13 La familia-----	94
3.14 El ciclo de vida, nacimiento. -----	95
3.15 Noviazgo y matrimonio -----	96
3.16 Compadrazgo-----	97
3.17 Religión-----	98
3.18 Indumentaria -----	101
3.19 La música y la danza -----	103
3.20 Alimentación -----	106
CAPÍTULO IV: EL SENDEJO, BEBIDA TRADICIONAL MAZAHUA DEL BARRIO DE SAN ISIDRO LABRADOR -----	112
4.1. El Sjendechjo, Sendecho o Zeydetha; el pulque o cerveza de los antiguos mexicanos-----	113
4.2. El Sendejo entre los mazahuas -----	115
4.3 El sendejo en el Barrio de San Isidro Labrador, Villa Victoria Estado de México -----	117
4.4 Familia González- Sánchez -----	126
4.5 La preparación del Sendejo -----	129
4.6 El consumo, Fiesta Patronal a San Isidro Labrador-----	145
4.7 Familia Rubio- López-----	154
4.8 El sendejo y su relación con San Isidro Labrador -----	166
CONCLUSIONES-----	169
ANEXOS -----	187
BIBLIOGRAFÍA -----	187

INTRODUCCIÓN

La investigación aquí presentada “Sendejo, bebida fermentada de San Isidro Labrador, Municipio de Villa Victoria del Estado de México. Un estudio antropológico sobre la tradición alimentaria en las Familias González- Sánchez y Rubio- López” constituye un análisis en el que se pretende reflejar el contexto sociocultural en el que se desenvuelve la bebida sendejo, como parte del entramado cultural del grupo étnico mazahua del municipio de Villa Victoria en el Estado de México.

La antropología como ciencia ha estado interesada en estudiar al ser humano como un ente biocultural, en donde las diversas maneras en el que el hombre se alimentan, han hecho del comer nuevos y complejos fenómenos de estudio para disciplina a través de sus aspectos sociales y de proyección simbólica; permitiendo comprender las condiciones en las que se han desarrollado las múltiples maneras de alimentarse al paso del tiempo.

El acto de alimentarse consta de una necesidad biológica ante la estrategia de la sobrevivencia humana, por lo cual se ha convertido en un acto cotidiano que con los años, ha constituido un sinnúmero de prácticas sociales y culturales. La obtención de los alimentos y las maneras en las que se llevan a la mesa, han hecho de la alimentación una dinámica histórico-cultural. Para la ciencia antropológica se ha interesado en definir la manera en la que el hombre ha conformado sistemas complejos de interrelación social y cultural en torno al alimento.

El comer constituye un valor cultural que identifica a un grupo social, las prácticas dentro de la alimentación, han hecho rasgos que construyen una cohesión social resistente al paso de los años. Un país como lo es México, ha hecho de la preparación de los alimentos prácticas culturales, relacionadas con la medicina, el ritual y la convivencia social, desarrollando contextos y escenarios destinados para el consumo de alimentos y bebidas como parte de su entramado cultural.

Las prácticas alimentarias a través de los aspectos materiales, sociales, simbólicos, la supervivencia de un grupo y en el interés por destacar el valor de la alimentación desde el punto de vista de los actores sociales, ha puesto en manifiesto la importancia sobre la reflexión y análisis de situaciones asociadas con el fenómeno de la alimentación, como parte del acervo cultural del país.

Es por ello que la alimentación se convertido en un elemento multidimensional, en que la antropológica ha colaborado en trabajos científicos de carácter actual y en la documentación de aquellos sistemas alimentarios que con el paso del tiempo han sobrevivido y han sido considerados parte importante de la identidad del país.

Recientemente en el año 2010 la UNESCO, declaró de manera oficial a la tradición gastronómica de México como parte del patrimonio intangible de la humanidad, por ser considerado un “modelo cultural integral” dándole paso a la valorización, rescate, difusión y documentación de tradiciones alimentarias; como un referente de la identidad del país.

Dentro de la cultura alimentaria tradicional de México, comprenden las actividades agrarias, prácticas rituales, saberes y técnicas gastronómicas, así como utensilios destinados a la preparación de los alimentos. En su historia la modificación de y las prácticas alimentarias han cambiado en función de las condiciones sociales, económicas y culturales de un lugar.

La diversidad de alimentos que se encuentran a lo largo y ancho del país, ha dado paso a cocinas regionales y locales que son parte importante de la identidad alimentaria de un lugar. Donde la investigación etnográfica y etnohistórica ha proporcionado uno de los primeros acercamientos para la investigación y documentación científica sobre este tema.

Al ser considerada la alimentación mexicana como parte de su historia cultural; ha originado estudiar la relación sociocultural del hombre con la preparación de alimentos y su valorización colectiva, para promover una cultura alimentaria, y fomentar a la investigación de conocimientos y prácticas gastronómicas.

Si bien es cierto que dentro de la historia de cultura alimentaria, existen alimentos que han identificado al país dentro de su historia a nivel nacional e internacional, coexisten también un sinnúmero de bebidas fermentadas que han hecho presencia en la vida del mexicano; considerada como un compañero indispensable de cualquier alimento; anfitrión e inspiración de muchos de los espacios destinados para su consumo, como lo ha sido el pulque.

Actualmente se tiene la contabilización de 200 bebidas y alimentos fermentados aproximadamente (Herrera 2013), pocos de ellos documentados y muchos en peligro de desaparecer. Una de las preguntas más recurrentes acerca de estos temas es la capacidad en la que estas bebidas al paso de los años continúan en la memoria social y forman parte importante de su vida cotidiana; la manera en la que se lleva a cabo el conocimiento su elaboración y el contexto social en el que se desenvuelve.

La capacidad de diversificación de una sola bebida fermentada, en cuanto a su preparación y consumo, ha ocasionado que con el paso del tiempo sea aún más complejo determinar la naturaleza en la que se desarrolla, describir su historia y transición social.

El sendejo, es una de las tantas bebidas fermentadas de las cuales existe poca documentación, sobre su origen, preparación y la forma en la que la bebida ha trascendido a lo largo del tiempo. La manera en la que se transmite el conocimiento de la preparación, colabora en analizar las formas en la que la bebida ha sido parte importante de la historia social de un lugar, como lo ha sido San Isidro Labrador, donde es parte de momentos trascendentes en el desarrollo individual, social y cultural de la comunidad como parte de su identidad.

En el 2017 la Universidad Autónoma de Chapingo ha declarado en riesgo de extinción a la cultura alimentaria a partir del incesante consumo de productos procesados y cierta afición a costumbres alimentarias externas, sin olvidar el poco impulso a la producción del campo “Alimentos como el frijól, café, vainilla, trigo, coco, piñón, o pitaya; así como las plantas medicinales, estarán en peligro de

extinción en los cultivos nacionales de no impulsarse su producción en el campo” (Muñoz, 36:2017). La importación de alimentos y semillas que ahora ya forman parte esencial de la canasta básica del mexicano, han ocasionado el riesgo para la cultura alimentaria mexicana.

En el caso de la bebida fermentada conocida como sendejo, en la comunidad de San Isidro Labrador, en Villa Victoria Estado de México, al ser parte significativa de la tradición del grupo étnico mazahua, como parte de su identidad y la historia de la cultura alimentaria del estado; ha hecho de esta investigación resaltar el interés antropológico por analizar la manera en el que la bebida ha constituido parte importante del acto no sólo de alimentarse, sino de una serie de prácticas culturales que convergen dentro de los diferentes espacios en los que se encuentra disperso dicho grupo, no importando las nuevas condiciones sociales a las que se ha enfrentado en los últimos años.

San Isidro Labrador es una de las últimas comunidades dentro del municipio de Villa Victoria en la que persiste su conocimiento, preparación y consumo, como parte de prácticas culturales del lugar como lo es la fiesta patronal y que al paso de los años ha disminuido significativamente. Ante esta situación, la comunidad ha pretendido desde hace aproximadamente 20 años, continuar con la tradición a partir de la organización social para preservar su uso y conocimiento, ante el constante incremento de consumo de diversas bebidas alcohólicas que la han sustituido.

Con todo lo antes expuesto, el **objetivo general** de esta investigación se situó, en analizar la importancia que ocupa la institución familiar en el conocimiento, transmisión y preservación de la tradición alimentaria sobre la elaboración del sendejo, como parte de su historia social e identidad de la comunidad de San Isidro Labrador, Municipio. de Villa Victoria.

Para cumplir dicho propósito, se fijaron una serie de **objetivos específicos** que se presentan a continuación:

- Elaborar una descripción del contexto de San Isidro Labrador, Municipio de Villa Victoria, destacando rasgos físicos, organización y estructura social.
- Describir el proceso de la elaboración y uso de la bebida sendejo en el Barrio de San Isidro Labrador, Municipio de Villa Victoria.
- Identificar el papel de la institución familiar en la transmisión de la elaboración de la bebida, y el contexto sociocultural en que se desenvuelve actualmente.
- Analizar la función social de las familias en la preservación y uso festivo del sendejo, como parte importante de la identidad local y su valor cultural.

En este sentido, cada uno de los presentes objetivos obedece a la **hipótesis** que ha guiado a ésta investigación y que se plantea de la manera siguiente:

La institución familiar en San Isidro Labrador constituye un canal de transmisión del conocimiento de la elaboración, uso y preservación de la tradición alimentaria del sendejo, como parte de una expresión social y cultural; en el que se construye un sistema de relaciones y organización social en torno a la bebida, como parte de las celebraciones festivas en el que se refuerza el sentido de identidad, asegurando su valoración y continuidad.

Para ello en el desarrollo de este trabajo y en relación al **marco metodológico**; se empleó el método etnográfico, que constituyó una vía eficaz para aproximarse al estudio del comportamiento alimentario, sus aspectos más relevantes y significativos en los procesos de socialización e institucionalización del aprendizaje alimentario; dado que prioriza todos aquellos instrumentos analíticos que favorecen la observación, descripción y el análisis de la vida cotidiana de los miembros de una sociedad.

Se emplearon técnicas y herramientas propias de dicha metodología; durante un periodo de investigación que va del año 2013- 2016, donde fueron realizadas

conversaciones informales con la ayuda de guías de entrevista, de las cuales fueron destinadas a las dos familias de estudio e integrantes; de igual modo a la mayordomía que compone la organización de la fiesta patronal del lugar. La aplicación de 200 cuestionarios alumnos de nivel básico (6to primaria y 1ero secundaria) y a 50 familias que han participado en la celebración de la festividad patronal del lugar como parte de la mayordomía.

También fueron consultados archivos históricos a fin de documentar sobre la historia las bebidas fermentadas en el país; al apoyo en bases de datos y documentos elaborados por INEGI, para obtener información acerca del lugar y de su descripción etnográfica.

La cámara fotográfica, grabadora y diario de campo, fueron parte importante de la documentación, ilustración y manejo eficiente de la información de este trabajo.

El contenido de éste texto se encuentra dividido en cuatro capítulos. En el primero de ellos se exponen las consideraciones teóricas, en el que se retoman a diversos autores y sus argumentos, para referenciar el fenómeno de estudio en la disciplina antropológica y sus implicaciones en éste campo de investigación en los últimos años.

El segundo capítulo expone un breve recorrido histórico sobre las bebidas fermentadas en México, en relación con la historia alimentaria del país, situando al lector en los diversos contextos sociales y culturales en los que se ha desarrollado la bebida a lo largo del tiempo.

En el tercero se desarrolla una descripción etnográfica del lugar, con el fin de representar el contexto geográfico, económico, poblacional, social y cultural de San Isidro Labrador, con la intención de presentar la realidad en la que se sitúa el fenómeno de estudio actualmente.

El cuarto capítulo se expone a la bebida fermentada del sendejo, dentro del lugar, otorgando una acercamiento a los elementos que convergen dentro de la bebida; la relación con el grupo de familias estudiado y su visualización por parte de la

comunidad, a partir de un análisis histórico-social en el que se pretende aproximar y entender la perspectiva del sujeto de estudio al lector.

Por último se abordan las conclusiones concernientes a este trabajo, donde se desglosan las observaciones y análisis de la investigación, seguido la misma de campo; para concluir con la bibliografía consultada para el sustento de este documento.



Capítulo I

CAPÍTULO I: CONSIDERACIONES TEÓRICO-CONCEPTUALES

1.0 Antropología

La antropología como disciplina, está interesada en el conocimiento y el análisis del ser humano como un ser social y cultural; su definición está compuesta en la raíz griega de la palabra –anthropos, cuyo significado es “hombre, humano” y de logos, “ciencia, tratado o estudio”, por lo tanto, por definición etimológica está entendida como el “Estudio o tratado del hombre” (Diccionario de Ciencias Sociales, 1975:141).

La ciencia antropológica tiene como objeto de estudio al hombre, y dentro de él se encuentran dos elementos de interés para la disciplina; lo social y cultural. La información de dichos elementos se encuentra a través de los procesos socioculturales de diversos grupos sociales, lugares, épocas históricas e instituciones en los que está inmerso el hombre.

Su campo de estudio contempla conocer, comprender, analizar dichos procesos y su funcionamiento: “Los procesos sociales y culturales que se estudian, son parte de la vida cotidiana; por lo tanto los conceptos, teorías y modelos están encerrados dentro una ontología y una epistemología de lo social” (Krotz, 2012:4). De los trabajos de investigación antropológica y como parte de las ciencias sociales y a diferencia de las ciencias naturales, se ha enfocado en estudiar la variabilidad de la vida humana, el desarrollo y el cambio en los diversos grupos sociales.

Un elemento de importancia que ha resaltado de manera conceptual dentro de esta ciencia y que ha sido el tema de interés en gran parte de su desarrollo histórico científico ha sido “la cultura”. Ángel Palerm en 1997 nos dice lo siguiente:

“El tema central de esta disciplina es el estudio de la evolución cultural y social de la humanidad [...] donde la cultura en sentido general, estudia sus orígenes, la diversidad y sus cambios a través del tiempo, donde se

examina su transmisión a través de la enseñanza y el aprendizaje” (Palerm, 1997 4-5).

Mucho del contenido dentro de la conceptualización de la cultura, ha servido como eje de la comparación y reconstrucción de antecedentes históricos, donde el análisis antropológico reflexiona a través de la realidad social y cultural.

Con el paso del tiempo ha ido acuñándose como parte de las ciencias humanísticas, en el caso de la antropología social como término conceptual de la disciplina fue hasta la segunda mitad del siglo XIX, donde la cultura ha sido entendida como: “Una pertenencia a una sociedad, una tradición, una estructura comunicativa de larga duración, un universo diferente de otras, y esto significa también la concepción del otro como producto y como re-creador” (Krotz, 2012:8).

El análisis de la disciplina conduce a la comprensión de la realidad cultural. La diversidad en la que se encuentra el individuo ha sido considerada como factor importante para la antropología. Con el paso del tiempo el hombre ha constituido una constante generación y transformación de diversidad, que han convivido en procesos temporales diversos. Es por ello que como parte de una reconstrucción analítica y científica de lo social y cultural la disciplina se encuentra formulada a partir de la visualización del “otro”. Este elemento ha sido de fundamental importancia para formar su cuerpo metodológico, del cual se propone testimoniar, analizar y sistematizar.

El trabajo de campo junto con la técnica etnográfica, es considerado el papel central dentro de la metodología cualitativa de la antropología. Si bien es cierto como lo menciona el antropólogo Josep Llobera, “no es la única manera en la que el antropólogo puede acercarse al estudio sociocultural, sigue constituyendo una característica fundamental”. (Llobera, 1999: 14)

El partidario de dicho método fue el antropólogo austrohúngaro Bronislaw Malinowski que, junto a Franz Boas, han sido considerados pioneros dentro de la renovación metodológica de la antropología basada en la experiencia de la “visión desde dentro” (Rossi y O’Higgins, 1981:161). Y donde es considerado un

procedimiento reflexivo, que permite profundizar en la percepción de la realidad alterna y generando información social y /o cultural de primera mano conforme al contacto, “cuyo interés radica en conocer los mecanismos, estructuras y factores colectivos del hombre y que en la disciplina se ha categorizado como cultura” (Kaplan y Maners, 1979:22).

El esquema en el que se ha desarrollado la antropología y del cual se ha preocupado en dilucidar, especificar, contextualizar y concebir a la cultura, le ha permitido expandir diversos campos en los que existen diferentes visualizaciones que pueden definir y circunscribir al concepto cultural. Y donde en el análisis de la cultura ha de ser no una ciencia experimental en busca de leyes, sino una ciencia interpretativa que busca significaciones “dicho análisis desentraña las estructuras de la significación...determinar su alcance...aquello que se debe preguntar en el sentido del valor social”(Geertz, 2003: 22-26).

Es por ello durante el paso del desarrollo histórico científico de la antropología, el concepto de cultura ha tenido diversas variaciones, que se han aportado bajo diferentes líneas de investigación a su perspectiva.

Al día de hoy la disciplina ha acordado diferentes líneas de investigación de acuerdo a los diversos estudios, que se han conformado a través del tiempo. Franz Boas a partir de su concepto sobre la cultura nos proporciona su visualización a partir de particularidades, lo que ha permitido desprender al concepto como un término totalizador, y así discernir bajo varios escenarios y fenómenos en los que la antropología puede ser ejecutada.

El cambio de la perspectiva en las ciencias sociales, que procedió a muchos otros cambios y reconsideraciones de otras disciplinas a interesarse sobre los aspectos de la vida social y material en la década de los años 90's, y en los que se comenzó a dar vital importancia a elementos cotidianos de la cultura y la influencia de enfoques pos-estructuralistas, que dieron paso al uso de técnicas y recursos metodológicos, posicionó nuevamente a nuevos campos de investigación a la disciplina antropológica como el tema de la alimentación.

1.1 Antropología y Alimentación

El tema de la alimentación, ha adquirido a lo largo de la historia del hombre un papel primordial, para los trabajos de carácter científico. Su riqueza en el campo multidisciplinar de la ciencia le ha permitido abordarse bajo diferentes puntos de análisis.

En el caso específico de la alimentación, nos lleva a diversos fenómenos de estudio que se han logrado abordar bajo numerosos campos de la investigación como por ejemplo: en sector salud la alimentación se encuentra dentro de la disciplina de la nutrición humana su evolución, cambios y alteraciones; así como las enfermedades en las que la alimentación presenta un papel primordial.

En temas a nivel global se encuentra implícita en procesos de producción en el mercado (de pequeña a gran escala), hasta las políticas seguridad alimentaria, tratados internacionales sobre la pobreza y la marginación, como es el caso de la hambruna en algunos países. El tema del desarrollo social de los cuales se encuentra como uno de los puntos importantes en los marcos normativos de programas sociales y poner en mesas de análisis la soberanía alimentaria.

Para también se aplica en el área de la tecnología¹ y en el campo de la biotecnología ante el aumento de la producción agrícola y de la demanda del mercado nacional e internacional. El tratamiento y tecnificación del campo han surgido manipulaciones y modificaciones transgénicas; así como la intensificación genética en la ganadería y la agricultura implicando diversos debates sobre el campo de la alimentación y el consumo humano.

Todo ello ha permitido a la antropología incursionar en múltiples temáticas, la alimentación se ha impregnado de manera inmediata para esta disciplina, como un

¹ Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la alimentación (FAO) el desarrollo de la tecnología favorecen una agricultura sostenible, tanto para los productores y los consumidores; coadyuvando a la idea de seguridad alimentaria gracias a la reducción de fluctuaciones. Sin embargo los riesgos y prejuicios ante el consumo humano, sin olvidar los efectos medioambientales. Fuente: <http://www.fao.org/docrep/004/y3557s/y3557s09.htm>

punto de interés de lo sociocultural y en el ámbito de la investigación científica social.

Estos estudios le han permitido analizar y discutir nuevos escenarios de investigación, para la antropología la alimentación ha tenido una reciente incursión, donde la relación social y cultural ha sido de primordial interés. La antropología de la alimentación también estudia, las prácticas alimentarias a través de sus aspectos materiales, sociales y simbólicos. Lo que ha convertido al acto de comer en un hecho social y cultural.

El ser humano como un ser biológico y social, ha hecho que el acto de alimentarse sea sólo una respuesta ante el instinto de supervivencia y/o la adquisición de energía y nutrientes para sus actividades diarias. Y también le ha otorgado un grado de proyección simbólica y de significación colectiva que ha quedado plasmada en la memoria social.

Esto ha dado origen a una serie de actividades relacionadas con la alimentación, estructuraciones sociales en la asignación de roles, la inclinación a preferencias a ciertos alimentos a partir del establecimiento de vínculos sociales, religiosos o ecológicos como son los tabús y rituales; y que se encuentran desde la selección de alimentos, la preparación y el consumo.

Todo esto se ha visto reflejado a través de la historia, en relación a la representación de las prácticas alimentarias y materializadas en expresiones culturales. Estas prácticas poco a poco se han convertido en parte de la identidad de los grupos humanos, y que se expresan como fiestas y/o fechas conmemorativas como son las bodas, bautizos, sepelios, cambios de estación, carnavales, rituales agrícolas, fiestas patronales, o simplemente el consumo cotidiano. Y que difiere de un lugar a otro y que han permitido el reconocimiento y salvaguarda de diversas expresiones propiamente culturales, partiendo de la idea del patrimonio alimentario como expresión y conocimiento de las formas tradicionales de la cultura.

Los primeros enfoques antropológicos sobre trabajos sobre la alimentación, se encuentran en la línea estructural funcionalista a lo largo del siglo XX. Mabel Gracia Arnaiz nos dice en su artículo “Alimentación y cultura en España” sobre los primeros trabajos que exponían los diferentes enfoques teóricos y metodológicos “por parte de los evolucionistas, que pusieron especial atención en los aspectos rituales y sobrenaturales del consumo de los alimentos para explicar la evolución de las instituciones sociales” (Gracia, 2010: 336).

Por otra parte con Evans Pritchard en 1940, en su trabajo *Los Nuer* se exponen las primeras menciones en cuanto a la perspectiva estructural funcionalista, donde se refiere a la alimentación, como parte importante sobre el establecimiento de actividades específicas en la organización social y de status en la sociedad africana (Soto, 2015). La estructuración de los roles sociales y su funcionalidad para con los alimentos, comprende la relación de diversas formas institucionales dentro del tejido social y cultural de un lugar, y permite establecer a la alimentación como un elemento que figura dentro de las muchas estructuras y normas culturales que constituyen una identidad.

Marcel Mauss etnólogo francés propone el concepto de “Hecho total social” partiendo del intercambio de regalos en casos como el Potlach, lo que se denomina como fenómeno social total, establece que: “Se expresan a la vez y de golpe todo tipo de instituciones religiosas jurídicas, morales, políticas, familiares y económicas” (Mauss, 1971:258).

Esto entendido como un fenómeno morfológico presente, en un todo como asambleas, ferias, mercados, y fiestas. Y que dicho fenómeno puede estar presente por un momento determinado en tiempo y espacio.

En el caso particular de la alimentación puede ser entendida como un “*hecho alimentario*”, que expone Mabel Gracia Arnaiz “Los hechos alimentarios son esencialmente, transdisciplinares: transitan entre el espacio ecológico, biológico, psicológico, socioeconómico o político y cultural” (Gracia, 2010:359). Y cuyo fin

puede ser el sentimiento de identidad colectiva o de diferenciación y de la sociabilización con el otro.

Mucho del tema de la alimentación abordado por la antropología, ha sido desde la perspectiva de la evolución sobre las diversas maneras del comer en diversas culturas, como es el caso del trabajo del antropólogo Marvin Harris que bajo la pregunta: ¿De qué manera pueden explicar la antropología las determinadas preferencias y evitaciones alimentarias en las culturas? En su libro *Bueno para comer* de 1985, expone un análisis sobre los recursos ecológicos tecnológicos, económicos y culturales, para la adquisición de gustos y preferencias alimentarias. Y donde las diversas prácticas alimentarias, que forman parte de un entramado social de una colectividad, se dan a partir de la adaptación de un grupo humano.

La acción del alimentarse se encuentra definida como “ el acto de seleccionar los alimentos, de prepararlos e ingerirlos , tomando en cuenta factores geográficos , económicos, sociales, culturales y psicológicos” (Bourges, 2000:37). Con esto la alimentación va más allá de la necesidad de la adquisición por parte de un organismo biológico de las sustancias energéticas necesarias para sobrevivir. Por lo tanto la alimentación se encuentra entre un vínculo biológico cultural en que intervienen prácticas y hábitos sociales.

1.2 El sistema alimentario indígena en México

La institucionalización del aprendizaje alimentario revela la dinámica social, que se encuentra en la acción de alimentarse, entendiendo como un “hecho alimentario” organizado y jerarquizado bajo las estructuras sociales de roles y estatus, que explican la concepción del comer.

Esta estructura en la que se instaura la alimentación dentro del entramado social, se establece como un “sistema alimentario”, en el que existe una forma estructural en la cual los individuos, que figuran dentro del entramado social en el que constituyen diversos elementos, para el abastecimiento, producción, preparación y consumo de los alimentos.

Armelaños en 1997, dice al respecto:

“Comprender el sistema alimentario de una sociedad implica tener un considerable conocimiento de su tecnología (la manera en que los recursos necesarios se extraen del medio) de su sistema social (la forma en la que gente se organiza para extraer los recursos necesarios a fin de mantener y reproducir a la población) y de su ideología (actitudes, ideas y creencias acerca de si mismos de su mundo y de lo desconocido)”(Armelaños 1997, citado en Bertrán, 2000: 19).

El sistema alimentario comprende la manera en que el grupo social se organiza, para el abastecimiento de productos que corresponden a la alimentación y retomando el vínculo social, que existe entre la producción, distribución, y todo lo que implica su consumo.

Para la alimentación como objeto de estudio de la antropología, el comer constituye en un fenómeno de mayor complejidad, que va más allá de lo nutricional y se caracteriza por el énfasis en analizar los alimentos como forma de comprender procesos sociales y culturales. “Los alimentos no son considerados sólo como portadores de nutrientes, sino modelos o mecanismos para estudiar la cultura”(Peláez, 1997:14).

Es así, como nace una de las ramas de la antropología y con ello una serie de elementos que influyen en la presencia del acto de alimentarse y que intervienen en las prácticas, gustos en el consumo humano, percepciones de la realidad en la que los individuos se relacionan, prácticas que se vuelven ritual en la preparación de ciertos alimentos y que van cargadas de significación ancestral. Y que son heredadas de generación en generación dando origen a conductas alimentarias, y hábitos concretos, para conformar condicionantes, que permiten el cambio o la permanencia de la alimentación del hombre.

En el caso de nuestro país existe una gran variedad de alimentos y maneras de cocinar, la mayor carga cultural sin duda alguna se encuentra en el sistema alimentario indígena donde se halla una gran gama de alimentos y que muchos

de ellos desde tiempos ancestrales tienen una gran significación y ritualización sociocultural.

Para el caso de México, a lo largo del tiempo dentro de su propio sistema alimentario indígena han surgido tres épocas importantes:

- Época prehispánica: El sistema alimentario estaba regido por la familia, mediante el auto consumo con, intercambio o trueque. La preparación y consumo de alimentos contenía una estratificación social definida y de carga religiosa. Los factores geográficos determinaban en gran parte la disposición de alimentos.
- Época colonial: La alimentación como los sistemas de producción y comercio se diversifican, la unión de nuevos ingredientes dio origen a nuevas técnicas y herramientas en la preparación de alimentos.
- Época moderna: Las condiciones sociales e intercambios culturales a través de los diversos medios de comunicación, han hecho que el sistema adquiera nuevas significaciones en torno a su acceso, preparación, valor nutrimental, dando pie a alimentos industrializados. El sistema alimentario tiene una interconexión global, con diferentes productos y comportamientos (Barros y Buenrostro, 2001)

Con el paso del tiempo el sistema alimentario indígena, se ha visto influenciado sobre diversas condiciones ambientales o geográficas, económicas y de salud. Sin embargo, existen tres elementos centrales que están presentes en muchas de las preparaciones de alimentos: el maíz, frijol y el chile. Que son ingredientes que han estado presentes dentro de la cultura alimentaria mexicana desde tiempos ancestrales. Y aparecen independientemente del tiempo, distancias geográficas y del modo de su preparación.

El sistema alimentario indígena, posee pautas culturales diversas en las que han determinado en gran manera en la particularidad de prácticas agrícolas, de preparación y consumo de los alimentos y han hecho que la alimentación sea un fenómeno sociocultural complejo.

A pesar de que estos ingredientes que se pueden encontrar a lo largo de nuestro país, (ya que es posible producirlos en cualquier zona), difieren en cuanto a su preparación, consumo y uso social. Miriam Beltrán en 2005 nos menciona tres etapas primordiales que se encuentran dentro del proceso alimentario indígena:

1. Provisión
2. Preparación
3. Consumo de alimentos.

Estas tres etapas han permitido estructurar al sistema alimentario y visualizar los elementos sociales y culturales que se presentan dentro del alimento y su relación. En la primera etapa denominada provisión, se encuentran las maneras en la que el conjunto social produce, se abastece y almacena los alimentos. En el caso del sistema alimentario indígena la mayoría de su producción consta a partir del autoconsumo. Es decir, mucho de ello se produce en milpas o huertos, que son base de la alimentación y economía de las familias.

Los alimentos de consumo son producto de la domesticación y la transformación de diversos sistemas de producción indígena (en su mayoría agrícola), que con el paso del tiempo se han perfeccionado. La diversificación de los sistemas agrícolas que corresponden al país, estos contienen rasgos culturales comunes, dentro de los cuales se encuentran reflejados en las técnicas productivas, medidas tradicionales, calendario agrícola, ceremonias y ritos que propician la fertilidad.

La participación dentro de los sistemas de productivos consta primordialmente de la unidad familiar, así como la distribución de los productos (Bertrán 2005). El desarrollo de maneras de distribución ha establecido puntos de encuentro de los cuales conforman una parte importante en la comercialización y variedad en la alimentación.

Los mercados son punto relevante en la comunicación entre el abastecimiento y acceso a productos, que por cuestiones geográficas y de sistemas de producción

proveen a ciertos lugares aquellos alimentos de difícil acceso dependiendo su origen de producción. Por lo tanto dicho espacio, ha sido un elemento de interés en el análisis cultural de la alimentación.

La presencia de lugares de distribución como son los mercados, tiendas, misceláneas, plazas y centros comerciales, en donde la disponibilidad y la capacidad de elección son amplias en cuanto alimento se refiere, ha propiciado nuevos canales de comunicación, para el conocimiento de nuevos platillos. Constantemente estos espacios constituyen un espacio de intercambio cultural sobre saberes alimentarios y nuevos ingredientes.

Los sistemas de almacenamiento o las formas de reserva ofrecen un panorama sobre la importancia de la alimentación dentro de la vida sociocultural. Ya que este elemento nos permite hacer la diferenciación sobre la alimentación, que se consume de manera cotidiana y que por otro lado, ya sea por escasez o por alguna situación social o cultural, su consumo está reservado a situaciones particulares y contextos específicos.

La fase de la preparación de los alimentos denota la transmisión de la información individual para convertirse en un conocimiento colectivo, es decir:

“La manera de preparar los alimentos constituye la forma en la que la comida pasa de lo biológico a lo cultural, ya que en su estado natural se transforma en un platillo preparado con base a una serie de reglas a través de la actividad humana” (Levi Strauss citado en Bertrán, 2005: 42).

El acto de alimentarse dentro del sistema alimentario indígena, es percibido mediante dos representaciones, desde la perspectiva biológica de alimentarse y desde lo social, donde los procesos sociales repercuten en la formación de pautas culturales para el acto de ingerir el alimento. La manifestación cultural del alimento en México se ha relacionado con aspectos importantes en la vida social de un grupo, donde a partir de ellos regulan y dan explicación a sus características más representativas de su alimentación.

1.3 Los patrones y hábitos alimentarios dentro del sistema alimentario indígena

Desde la perspectiva antropológica de la alimentación, el “Patrón” se constituyen las maneras, las técnicas, utensilios, espacios y tiempos (las formas), en las cuales un alimento es preparado: “Asumiendo que es respaldada por una colectividad que la desarrolla, ejecuta y transmite como un indicador identitario”(Soto, 2015:31).

En donde cada uno de ellos se particulariza de acuerdo a una serie de elementos ecológicos y culturales específicos del lugar o de un momento histórico social; como es el caso de nuestro país en la época colonial en contraste a la época prehispánica donde la alimentación sufre un mestizaje significativo hasta la fecha.

Por otro lado los hábitos alimentarios están definidos a partir de las concepciones sociales grupales e individuales en contexto al lugar en que los individuos se desarrollan. Donde los individuos tienen sus propios juicios² con respecto a ciertos alimentos.

Estos hábitos difieren mucho de acuerdo a los lugares de origen, cambios sociales y pueden estar influenciados de diferentes maneras, por lo tanto los hábitos estarán definidos como “los medios a través de los cuales los individuos o grupos de individuos en respuesta a las presiones sociales y culturales seleccionan, consumen y utilizan porciones de alimentos a su alcance” (Mead y Gute citado en Wáez 1997:14).

Muchos de los elementos importantes en la alimentación, se convierten en un hábito, en lo que consta a la etapa de la preparación, se establecen también en la transmisión de saberes, y es de manera constante, debido al aprendizaje de la diversas maneras de preparar un solo alimento, ya que mucho de ello, es el resultado del contacto cultural y muchas veces de otros factores³.

² Lo que una sociedad puede considerar deseable, para otra puede ser considerado repulsivo e inclusive prohibido en cuanto a religión se refiere, un ejemplo claro son el pensamiento que tienen los hindúes con respecto al consumo de carne, ya que la mayoría son vegetarianos. Fuente : Marvin Harris, Bueno para Comer, 1985

³ La (FAO) establece diversos factores, para el caso de América Latina para que un patrón alimentario se condicione son 1) ingresos económicos 2) cambios demográficos 3)La

Al respecto, la formación de hábitos alimentarios influyen y forjan prácticas y concepciones acerca del alimento “Los alimentos tiene una dimensión social donde los hábitos se configuran en el entorno familiar, se reafirman en la adolescencia y se van modificando en la edad adulta” (Pérez, 2007:4).

Sin duda alguna por mucho tiempo la institución de la familia, la importancia y la transmisión de los hábitos alimentarios, quedan relegados a las mujeres que han llevado a cabo el papel principal dentro de la selección y elaboración de los alimentos.

Mucha de la participación social se ve expresada en tareas específicas y en momentos concretos en cuanto a la preparación: Resaltando la importancia a través del tiempo de algunas prácticas importantes en la elaboración de ciertos alimentos dentro del sistema alimentario indígena.

Es en la etapa de preparación, el alimento se personaliza (le imprime un sello particular), que puede denotar en la transformación de un alimento. Dicha transformación puede ser por varios factores: el tiempo, el acceso a los alimentos, el ingreso en la economía familiar, salud, entre otros. Todo esto ha propiciado la diversificación y muchas veces la transformación de los hábitos en función de la adaptación de nuevas concepciones sobre los usos, la preparación y las formas de alimentarse.

El consumo es la fase en la cual se expresan las prácticas culturales del alimento, el cual estará normalizado bajo las condiciones socioculturales establecidas a través del tiempo. La diversidad de éstas dependerá de la regulación religiosa, festiva, tabúes, la correspondencia a cada etapa de la vida de los individuos(crecimiento, desarrollo ,reproducción, embarazo, lactancia, enfermedad entre otros.), las opciones alimentarias, salud, ciclo agrícola, la acción medicinal en el cuerpo o fines prácticos.

El identificar lo que es bueno para comer concierne a una serie de elementos, que se pueden ampliar o disminuir conforme a la cosmovisión de un lugar. En el caso del sistema alimentario indígena, este elemento está fuertemente arraigado en el consumo de ciertos alimentos, mucha de la preparación se encuentra separado por dos momentos específicos a partir de la cosmovisión de un lugar, en los que se encuentran, en primer lugar la alimentación cotidiana y la alimentación festiva.

La organización dentro de estas dos variantes (patrón, hábito) consta de diferentes maneras en tiempo, forma, y contexto, que pueden estar presentes desde la época prehispánica. En el caso de la celebración de las fiestas, la comida es un punto importante dentro de la festividad y requiere una organización social compleja en cuanto a la preparación de los alimentos se refiere, dentro de esta red se pueden delinear lazos de unión social fuertes.

Como es el caso de las fiestas patronales, bautizos, bodas o funerales. “Se requiere de la organización social, la cual se va conformando una amplia red de reciprocidad” (Bertrán, 2005: 64). La participación dentro de estas actividades, son altamente retribuidas de manera social, creando vínculos dentro de un grupo. Mientras que dentro de la elaboración de los alimentos cotidianos, pueden estar relegados a un sector particular dentro de la unidad familiar.

En el sector indígena dicha actividad se encuentra en la mujer (esposa e hijas) como uno de los roles a cumplir y que tiene una primordial importancia dentro del tejido social.

La combinación ideológica y simbólica de un alimento, se puede ver tanto en la alimentación festiva, como en la alimentación cotidiana, en mayor o menor intensidad, regulan el comportamiento alimentario, que puede detonar la afición o aversión a un alimento.

Del consumo de alimentos los elementos ideológicos, forman parte importante de la consideración de los efectos que produce la comida. Las significaciones dentro del espacio físico en que se relaciona el consumo (hogar, templo, cuarto,

edificio, campo, cocina, etc.) interfieren en las normas de convivencia, que se encuentran en un acto específico y tiempo social dentro de un contexto grupal en combinación de conocimientos heredados. (Lowenberg et al., 1970).

1.4. La Tradición

La palabra tradición tiene una infinidad de acentuaciones y categorizaciones según sea el caso de una investigación, muchas de ellas están ligadas desde la arista de lo cultural.

En el caso de la antropología, las perspectivas de análisis de dicho concepto ha tenido diversas facetas dentro del campo de su investigación. Por ejemplo es el caso del antropólogo Franz Boas quien expone la importancia de la historia dentro del análisis de la cultura, en donde se explica su importancia en la disciplina antropológica “Se considerada la tradición, como el componente histórico de la cultura”(Boas en Stockig, 1968:233).

Con ello la tradición, permite dar una visualización de la cultura y de elementos relacionados con su origen, y que para ello es necesario remontarse en el pasado social y que con el paso del tiempo, esa historia se consolida en el presente.

La palabra tradición etimológicamente proviene de la raíz *traditio* “*la acción o efecto de entregar (tredere), o transmitir*” (Herrejon, 1992:135). Es decir, el concepto es considerado como un conjunto de elementos heredados o entregados que hacen referencia al pasado, que posee un testimonio memorable o de valor social, que se establece a partir de la comunicación y puede tener contenido cultural o espiritual.

Con ello instaura una relación entre la posición del desarrollo y el progreso de acontecimientos dentro de la historia social, que le han permitido establecer un punto inicial en la historia sociocultural de un grupo, cuya importancia de acontecimientos ha tenido la necesidad de instituirse de manera permanente en la memoria colectiva.

María Madrazo Miranda en el artículo Algunas nociones en torno al significado de tradición, nos dice desde el campo de las ciencias sociales.” Es un fenómeno cultural presente en todas las sociedades y que consiste en la suma de formas de conducta social y ritual aprendidas y transmitidas de una generación a otra, y que contribuyen a caracterizar el universo cultural”(2005).

Por lo tanto, con el paso del tiempo establece constantes procesos de entregas y recepciones que van de generación en generación de manera constante, en el cual se ajustan a valoraciones sociales que prevalecen en el tiempo. En este sentido, la tradición será considerada como un conjunto de elementos de constante permanencia y de valor social destinados a ser reproducidos a futuro.

La relación del concepto de tradición con la historia cultural, le ha concedido a la antropología el posible componente de origen de la construcción histórica cultural de un lugar, del cual nos ayuda a ilustrar la conformación de la memoria colectiva dentro de lo que se denomina: “lo social”.

La manera en que la interpretación de la realidad social y en la manera en la que forma parte de su historia, establece la forma en que se vincula dentro de “su vivir”. Así como la permanencia y el cambio en el tiempo. Para la disciplina la tradición pretende concentrar su análisis conceptual dentro de la naturaleza del origen propio de lo “cultural” y su funcionamiento social.

La misión histórica de la tradición dentro de la cultura, es concisamente en la determinación del ¿por qué se hace? Este cuestionamiento es el que recurrentemente llega al pensamiento en la disciplina antropológica: “el significado primigenio dentro de la creación del propio mundo cultural su origen y transición” (Nishida en Jacinto, 1992:152).

Por lo tanto, ha permitido explicar el pasado cultural que coexiste en el presente, “La tradición no es una fuerza que se mueva mecánicamente, es una fuerza que histórico-formativa que hace al mundo y que al ir haciendo es hecha: debe ser una fuerza que forma al mundo”(Nishida en Jacinto,1992:153).

El mundo cultural en el que se vive, es de naturaleza histórica y permite dar origen a la percepción de la realidad y por consiguiente, el conocimiento tradicional y con ello la cultura. Cuando se habla de conocimiento tradicional, se realiza un énfasis en primer plano desde la temporalidad de dicho conocimiento. Es decir, éste conocimiento se fundamenta en un pasado ancestral de reconocimiento social, individual y colectivo, y por otro lado la importancia de la constante valoración social. La tradición atraviesa una serie de selecciones históricas (individuales y sociales) de transiciones y validaciones, que con el paso del tiempo se hace parte de su identidad colectiva.

El mundo se mueve históricamente, y por ello se remonta al pasado para conformar y consolidar el presente; donde la importancia social de la tradición, se encuentra el constante cuestionamiento de explicarse el porqué de su existencia y de su valor cultural para el propio mundo. Bajo esta situación, sería difícil imaginar el presente sin una tradición. A partir de la manera de concebir al mundo en el pasado, nos permite definir la estructura que tiene en el presente y la proyección en el futuro.

El agente primordial de la tradición para su continuidad en el tiempo, es el hombre, “El hombre va transmitiendo, recibe, es el hombre en individuo y el hombre en sociedad; el hombre en persona y el hombre en comunidad [...] a su vez realiza un acto de conciencia y de querer colectivo, individual y social” (Herrejón, 1992:137).

Es decir, permite ser el canal de la relevancia dentro de la significación histórica de lo que ha forjado como tradición en el momento de la transmisión “La tradición es algo que se ha determinado, y que al mismo tiempo se ha ido determinado a sí mismo como resultado de lo que es: “verdaderamente histórico para la comunidad” (Agustín Jacinto, 1992:159).

El ser humano como ser social, es el testigo activo de los canales de transmisión de la tradición y con ello de la cultura misma. El papel del hombre dentro del ciclo de la tradición se realiza desde dos perspectivas interesantes, el hombre

individual y el hombre social, dentro de los cuales las visualizaciones sobre una sola tradición (sea cual sea), pueden ser totalmente diferentes en su funcionalidad dentro del tejido social, la valoración colectiva, la relevancia o su importancia. Todas estas visualizaciones pueden ser factor importante para su cambio o su permanencia en el tiempo.

Carlos Herrejón nos dice: “La historia social es un conjunto de procesos temporales que han dejado marca, la tradición si ha permanecido en el tiempo, es porque avanza a través de él”(Herrejón, 1992:136). Las marcas pueden ser de manera individual o social, en donde su relevancia “dejan marca” en la memoria colectiva y determina su prevalencia en el tiempo. El ser social atraviesa por una serie de recuerdos de los cuales prevalecen la historia social e individual de un sujeto.

La tradición no solamente le da un sentido lógico a la realidad, sino que le otorga significación individual y colectiva que se ve reflejada en las diversas expresiones culturales propias de un conjunto social, donde existe una reiteración de la realidad pasada en el presente. Las prácticas de una tradición reavivan en el presente, la manifestación de su permanencia puede llevarse a cabo de la oralidad o por un grupo de oyentes, que fungirán como pieza clave para su continuidad. Esto puede ser de manera pública o privada, que harán que dicho ejercicio se mantenga vigente.

Recordando la funcionalidad de la tradición, concierne a perdurabilidad del pasado en su continuidad de la historia cultural donde la dimensión social, que se establece a partir de la temporalidad histórica, es dinámica y se va transmitiendo constantemente de diversas maneras y a ritmos constantes.

Al momento de su continuidad dentro de lo social, las prácticas tradicionales “son el recuerdo de una memoria colectiva antigua, que permanece mediante técnicas y manifestaciones míticas de un tiempo sagrado, que se manifiesta en el tiempo actual y cuya transmisión se logra de generación en generación de manera oral o escrita “(Pérez, 1996: 21).

Estas prácticas permiten perpetuar al hombre dentro de un grupo en su historia y en la cultura misma. La significación de estos sucesos pasados, se establece mediante un código verbal o escrito, que le permite intercambiar momentos que son parte de la historia de un lugar.

Herrejón nos dice que en la tradición hay cinco elementos que componen un proceso de transmisión de una tradición: 1) el sujeto que transmite o entrega; 2) la acción de transmitir o entregar; 3) el contenido de la transmisión, lo que transmite o entrega; 4) el sujeto que recibe ; 5) la acción de recibir”(Herrejón , 1992)

Durante este proceso los elementos de entrega tienen una infinidad de formas en las que pueden ser transmitidos y sufrir una carga de re-significación social constante, donde la tradición es un agente activo social y cultural.

Por ello, nos encontramos con constantes variaciones de transmisiones, que se elaboran el proceso temporal de la historia cultural. Así como la propia conciencia colectiva de lo transmitido, ello establece su propia permanencia o cambio a través del ciclo de transmisión.

El acto de entrega de la tradición dentro del propio proceso social de comunicación implica de manera importante las asimilaciones de la información del individuo o grupo que la recibe, y con ello forma parte activa de la vida de quien alberga dicha información. Esto establece un sentimiento de posesión que da lugar a la participación y expresión activa de la tradición. Así como la posibilidad de enriquecerse o proyectarse. “Lo que nos cuentan los “abuelos” que existía o se llevaba a cabo en la antigüedad, es el recuerdo de la cotidianeidad de la gente, porque la tradición nos lleva a manifestaciones sociales, estas a su vez pasan a ser parte esencial de la vida de un lugar”(Pérez en Castillo, 2011:27).

La tradición para la antropología proporciona una herramienta de análisis, que permite adentrarse hacia la interpretación de la realidad sociocultural de un lugar, la comprensión de su comunicación en su transmisión, su relevancia y

significación a través del tiempo. Así como examinar la estructura y función social; así también la organización y estructura de numerosas expresiones culturales, que son parte de la identidad de un lugar, fungiendo como norma máxima de una estructura social que les permite distinguirse a los unos de los otros. Y que a su vez forma parte del núcleo de pertenencia a un espacio y de resistencia, para perpetuarse en el tiempo.

El imaginario social dentro de las prácticas tradicionales, como parte de resguardo de la memoria colectiva, es de vital importancia para reencontrarse con sucesos del pasado que son parte de la identidad social de un grupo.

El componente histórico en la cultura presencia al significación social de una expresión cultural que permite elaborar un discurso de análisis, donde la significación de los eventos del pasado en la historia social en un intercambio simbólico de saberes en el tiempo, “En la historiografía, la tradición (entendida como tradición oral) juega un papel sobresaliente en tanto que constituye una fuente muy apreciable para documentar el pasado”(Madrazo, 2005:120).

La antropología con el fin de tratar de entender a la cultura como “lo tradicional”, ha establecido a dicho concepto, como punto de partida en muchos de sus trabajos de investigación sobre las diversas prácticas culturales y del contexto que las rodea.

Donde los actores intercambian una serie de saberes ancestrales, de los cuales se establecen lazos sociales, que forman parte de su identidad a partir de prácticas en las cuales puede agregar nuevos elementos al conocimiento. Y que pueden repercutir al cambio de una tradición, que se ha compartido en una serie de actos de entrega comunal que han sido organizados para ser heredados, con el fin de ser parte de la historia social y nos ofrece una reiteración cosmogónica del lugar.

1.5 La cultura y tradición alimentaria

Una de las principales razones por las cuales a lo largo de las tres últimas décadas, la antropología a tomando la alimentación humana como modelo de

estudio de la cultura. Y ha sido a partir como ya hemos dicho de las prácticas alimentarias que a través de sus aspectos materiales, sociales y de proyección simbólica que expresan el pensamiento y realidad de un grupo de actores sociales sobre el consumo de cierto alimento; y de la manera en la que organiza el conocimiento alimentario a lo largo del tiempo su percepción y transmisión. Con el interés por destacar el valor social del alimento como una identificación cultural.

Sídney Mintz en 2003 al respecto analizó lo siguiente cuando recurre a la alimentación como una forma de identificación cultural “Los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen: las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y eso es rico para la antropología” (Mintz citada en Bertrán, 2005:20).

La significación colectiva del alimento ha dado origen a prácticas y representaciones alimentarias, donde se encuentra lo comestible versus lo no comestible, tabúes y creencias dentro de la elaboración y vínculo simbólico social.

De ser considerado éste último como la base de la instauración de la comida como una variada combinación de elementos culturales, que implican una tradición y que puede situar la identidad de un grupo en la historia del hombre. “Permiten construir y poner en escena la realidad y las relaciones sociales. En la comida se utilizan según representaciones y usos compartidos por los miembros de una clase, de un grupo, de una cultura”(Fisher en Miriam Bertrán,1995: 80). Las prácticas alimentarias, se encuentran marcadas en criterios, que caracterizan a un grupo con el fin de diferenciarse del otro.

¿Por qué denominar cultura alimentaria al acto del comer? Existen dos variantes que ya se han mencionado con anterioridad. En primer lugar, la alimentación humana puede ser comprendida como un acto selectivo bajo dos enfoques, los factores sociales y los factores biológicos.

En el caso de lo social, la alimentación se establece como aquello que tiene transcendencia en un grupo social, la organización y la identificación en la memoria colectiva, en la que se ha elaborado un establecimiento de transmisión del saber-alimentario bajo un código simbólico social de significado cultural de un alimento o de la alimentación en general. “El concepto de cultura alimentaria hace referencia al complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cómo, cuándo, con quien y porque se come lo que se come en una determinada sociedad”(Espeitx, 2004:195).

Dentro de la cultura alimentaria se encuentran una serie de relaciones sociales, históricas y de contexto que se encuentran en la memoria colectiva y que se expresan en elaboración de ciertos elementos, en usos y formas de consumo.

La tradición alimentaria, se considera como parte de tradiciones culturales de un pueblo donde se engloban las diversas formas de prácticas alimentarias, dentro de varios contextos como las fiestas, ritos, dichos, música, danzas, organización social entorno al alimento. En donde se transmite mensajes derivados de valores y creencias que el hombre crea con el fin de establecer la interacción social y que al final constituyen hábitos alimentarios plenamente definidos en la cultura considerados como elementos importantes, para el resguardo cultural y de preservación de un lugar o grupo; así como la asignación simbólica para un alimento con el fin de otorgar valor social de identidad y de reconocimiento del “otro”.

Hablar de tradición alimentaria también es recurrir los diferentes canales de transmisión de la información de un conocimiento ancestral y de los procesos de intercambio cultural (Aguilar 2000). La pregunta del ¿Por qué comemos lo que comemos?. Permite cuestionarnos sobre la historia cultural de un lugar o grupo definiendo la alimentación a partir del aprendizaje y herencia social, las diversas condiciones culturales y sociales. Sin olvidar los elementos ecológicos y biológicos; que han formado patrones alimentarios definidos.

Todo esto expresado de manera cultural a través de las prácticas entorno al alimento. Las prácticas culturales entorno a la comida son producto de la sabiduría gastronómica de un grupo y del medio. Las tradiciones más arraigadas pasan de generación en generación, en donde no solo se educa sobre la clasificación de los alimentos y cuales son adecuados, sino que también “educan” el paladar de los que reciben el conocimiento y su perfil psicológico y cultural”(Martínez, 2009: 68).

La tradición alimentaria en el caso de nuestro país, tiene un alto grado cultural que se ve expresado en lugares específicos de consumo, las festividades y de las transformaciones que ha tenido la alimentación a lo largo del tiempo “La tradición alimentaria mexicana en cuanto a la preparación de los alimentos se expresa en consejos y refranes refiriendo a lugares, fechas, fiestas, obligaciones de un individuo y que están muy arraigados a la comunidad y que es plenamente cultural”(Pérez,1999:188).

Con ello podemos hablar de concepciones acerca del espacio tiempo, del cómo y el cuándo se ha conformado el hecho de alimentarse de tal o cual manera y que no se encuentra como un acto aislado de lo social y que satisface necesidades culturales.

La relación del consumo, producción y preparación de ciertos alimentos que conforman una alimentación son en gran parte el resultado de costumbres y creencias, que han permitido que cierto alimento pueda permanecer o desaparecer. Todo ello constituye lo que se denomina herencia social y que se ha mantenido de generación tras generación.

La cocina mexicana ha tenido un papel preponderante en cuanto a identidad se trata, analizar la alimentación mexicana nos remite a una serie de elementos que se encuentran inmiscuidos en su cocina tradicional también conocida como “platillos típicos”, que han permitido otorgar reconocimiento del otro a nivel internacional , por otro lado se encuentran “los platillos de consumo cotidiano” y sin olvidar los “alimentos ceremoniales”, que de manera regional completan la

visualización analítica de la cultura alimentaria de un país. En esta caso México y que se pueden perfeccionar con las numerosas técnicas culinarias.

Todo esto se encuentra normalizado “conforme a las reglas” que pueden tener orígenes y fines diversos, desde los consejos de la abuela, hasta los más reconocidos artistas culinarios; y cuyo propósito va desde la mejora del “sabor”, la búsqueda del más que reverenciado “sazón de la abuela”, o la intención de mejorar la técnica; sin olvidar los rituales culturales entorno a la preparación de un alimento y/o las “normas de etiqueta” en cuanto a espacio o lugar de consumo.

El resultado de una amplia gama de alimentos en México, es el producto del constante mestizaje gastronómico y cultural, que se ve reflejado en los diversos alimentos en nuestro país. Dice Bourges que:

“Tiene que entenderse que en el caso de las cocinas hispanoamericanas, particularmente en la comida mexicana, la constante difusión cultural mesoamericana en diversos periodos históricos ha permitido la permeabilidad alimentaria, ya que al mencionar la cocina mexicana nos cuestionamos ¿a cuál nos referimos, a la mesoamericana, a la que surge después de la conquista o a la actual?. Ya que ha demostrado numerosas influencias y que ha sobrevivido en el tiempo”(Bourges, 2007: 36).

La perdurabilidad en el tiempo es favorecida por elementos importantes, por un lado se debe a la constante difusión del conocimiento de la preparación a través de dichos, ritos, recetas escritas o recetas orales y la adaptación de los recursos y las necesidades, económicas, de salud, sociales o culturales.

Todo lo anterior ha tenido su repercusión, en cuanto al resguardo y difusión del patrimonio alimentario a nivel mundial. Este tipo de patrimonio ha sido concebido dentro de lo que es la “patrimonialización” como la vinculación constante con uno o varios elementos culturales dignos de preservación, así como el vínculo histórico nacional o regional y la importancia en su proyección internacional.

Por su parte la UNESCO⁴ en los últimos años ha sido pieza clave para la institucionalización del patrimonio alimentario, reconociendo su protección e importancia histórico cultural en la humanidad. Estableciéndose como parte del patrimonio inmaterial de la humanidad, donde la alimentación figura como un aparato integrador, representativo y viviente de manera tradicional y contemporáneo dentro de la historia de la humanidad y que merece reconocimiento.

Actualmente en nuestro país existen organismos⁵, que pretenden a partir de la inclusión de la cocina mexicana promover la protección y difusión social de las cocinas tradicionales, a través de foros y eventos que promuevan el intercambio de conocimientos. Así como ayudar a identificar a comunidades, que requieran apoyos especiales para la conservación de las tradiciones gastronómicas del país.

Uno de los elementos de más interés sobre este tema se encuentra en la supervivencia de la cultura alimentaria dentro de su institucionalización como patrimonio. Elena Espeitx nos dice al respecto lo siguiente: “La adaptabilidad de un conocimiento alimentario perdura, esto se explica porque el patrimonio alimentario desaparece al ser consumido, y por tanto debe producirse constantemente, en ésta reproducción se modifica, pudiéndose adecuar a nuevas circunstancias y diferentes expectativas”(Espeitx, 2004:200).

⁴ La organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura (UNESCO) en año 2010 figuró a la cocina tradicional mexicana dentro de la lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Donde su cocina fue considerada como un modelo cultural que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitario ancestrales dignos de reconocimiento mundial. Fuente: <http://www.unesco.org/culture/ich/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400> febrero 2016.

⁵ Fondo México Patrimonio Gastronómico que ha sido fundado por académicos e investigadores, estudiosos y profesionales de la alimentación. La Secretaría de Cultura antes CONACULTA en cooperación con el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) y la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH) colaboran mediante foros y diplomados a disposición pública para aquellos interesados en temas como tradiciones gastronómicas y el patrimonio alimentario.

Esto establece una condición de permanencia a pesar del paso del tiempo y de los diversos escenarios en los que se desarrolle y por lo tanto su continuidad. Todo esto no sólo porque a través de esa continuidad expresa el punto de vista interno de los actores sociales, útil en la tarea antropológica de comprender lo que es verdaderamente significativo, no solo para el grupo estudiado, sino porque su relato da cuenta de cómo los actores sociales organizan el conocimiento y sus experiencias alimentarias en el transcurso del tiempo.

El estudio de alimentación entorno a todo lo que involucra dentro de los grupos humanos, le ha permitido intervenir a nuestra disciplina albergar, analizar e investigar un sinnúmero de fenómenos relacionados con este tema y de los procesos de intervención desde cualquier ámbito, donde el acto social del comer aparece como un carácter tridimensional con sus múltiples aspectos sincrónicos, de dimensión histórica o diacrónica y de una complementariedad constante.

La comida está íntimamente ligada con momentos temporales a lo largo de la historia de los individuos y que muchos de ellos son producto de la cultura y de situaciones sociales e individuales “Donde existen situaciones y tendencias temperamentales, sexo, deseos, estados emotivos, imaginación, cultura, inteligencia, conocimiento tradicional”(Lowenberg et al., 1970: 22-23).

Todo esto expresado en las prácticas tradicionales sobre la comida que se han manifestado en momentos sociales y culturales a través del tiempo.



Capítulo II

CAPÍTULO II: “PARA MITIGAR LA SED DEL ALMA” LAS BEBIDAS FERMENTADAS EN MÉXICO, UN BREVE RECORRIDO HISTÓRICO.

Dentro de la alimentación humana existe un elemento de vital importancia en el acto del comer la bebida. El beber a lo largo del tiempo y la historia se ha destacado por su uso social, ritual, medicinal, alimenticio, entre otros. En la historiografía de la alimentación del hombre, el acto de consumir algún tipo de bebida como un elemento de acompañamiento en ciertos alimentos o contextos sociales, ha derivado la presencia y la creación de diversas bebidas dentro de la historia cultural. Parte importante de ésta multiplicidad se debe a la gran variedad natural del país, que ha aportado diferentes materias primas para poder elaborar cualquier tipo de bebida.

Una de las presencias notables dentro de este universo, sin duda alguna, han sido las bebidas embriagantes como parte importante de la historia social del hombre; si bien es cierto que el estado de embriaguez que producen, constituye un elemento de múltiples significados culturales, sociales y medicinales. La presencia de alcohol dentro de estas bebidas existe, sin embargo, la manera en la que se presentaba en sus orígenes más antiguos, en cuanto a consumo y preparación es diferente a lo que se conoce hoy en día.

En muchos casos el alcohol dentro de las bebidas se ha forjado como un elemento de identidad; su consumo ha sido valorado como un mecanismo medicinal; además de ser considerado para diversos ritos simbólicos, como es el caso de los diferentes grupos indígenas, éstos factores determinan en muchas ocasiones las características y usos de una bebida embriagante dentro de un grupo social.

Para denominar de qué manera es considerada una bebida embriagante existen dos elementos de vital importancia, la presencia de la materia prima y el proceso de elaboración. En las bebidas destacan diversos granos y plantas como lo son la cebada, uva, caña y el maguey, estas materias primas han dado origen a las

bebidas más conocidas en el mundo, como lo es la cerveza, el vino, tequila, mezcal y el pulque.

Sin duda alguna el procedimiento más conocido para realizar bebidas embriagantes es a partir de la “destilación”, gracias al aporte de los alquimistas árabes en la introducción de los alambiques en el siglo X, que posteriormente dio origen a las bebidas destiladas. Sin embargo, existen otros procedimientos de elaboración que propician bebidas embriagantes reconocidas, como lo es el vino o la cerveza, dicho proceso fue conocido por grandes civilizaciones al inicio de la historia del hombre a partir de la fermentación.

La fermentación es un proceso complejo, a partir de la transformación de un alimento producida por acción de microorganismos del medio ambiente, utilizando los componentes disponibles del alimento, transformando el sabor, el color, el olor, la textura e incluso el valor nutrimental (Wacher, 2014).

Ésta técnica es considerada como un proceso de conservación antigua, que ha estado presente a lo largo tiempo y es parte del conocimiento ancestral en lo que alimentos se refiere, Carmen Wacher Rodarte nos dice lo siguiente al respecto de la historia de la fermentación:

“La fermentación fue un derivada de dos actividades, que hoy denominamos agrícolas y pecuarias, seguramente surgió la necesidad de almacenar los excedentes, es decir, de conservar los alimentos. Surgió también la posibilidad de cocinarlos o prepararlos de formas variadas. Dentro de estas formas quizás la más sencilla fue el secado al sol y la más compleja la fermentación” (Wacher, 2014: 4).

Es decir, que no sólo existen bebidas a partir de este proceso, sino que también existe alimentos como lo es yogurt o el proceso de elaboración y conocimiento de la levadura para el pan como es el caso de Egipto⁶. En relación con las bebidas, la fermentación tiene lugar imprescindible dentro de la historia de las primeras

⁶ Barrera et al. (2012) De acuerdo con investigaciones se cree que existen en el mundo 3500 alimentos tradicionales fermentados

bebidas embriagantes, muchos estudios refieren “que existe una la posibilidad que el primer vino que el hombre produjo haya sido elaborado a partir de la uva, ya que este fruto se contamina fácilmente con microorganismos, inclusive con levaduras”. (Godoy, 2003), por lo cual, el proceso de fermentación es uno de los conocimientos más antiguos en lo que ha bebidas se refiere.

La palabra fermentación proviene del latín *fervere*, que significa hervir, por la apariencia las cubas de vino al efectuarse en ellas el proceso de fermentación, convirtiéndose en alcohol y gas. La fermentación alcohólica es el proceso anaeróbico mediante el cual se hidroliza el azúcar para formar anhídrido carbónico y alcohol etílico (Godoy, 2003).

Luis Alberto Vargas (2005: 48-56) nos dice, que tienen que existir tres elementos importantes para que la fermentación se lleve a cabo, primero una fuente de hidratos de carbono, en segundo lugar los microorganismos necesarios para llevar a cabo una fermentación y por último el tiempo. Estos dos últimos varían de acuerdo a las condiciones ecológicas de un lugar o región en particular.

De los ingredientes o materias primas que se utilizan para la elaboración de bebidas fermentadas; se encuentran diferentes tipos de frutas maduras, ya que facilitan el proceso de fermentación⁷, sin olvidar a las cortezas de ciertos árboles o plantas, raíces y cereales. Con el paso del tiempo el ser humano ha perfeccionado la técnica de la fermentación; por lo tanto las bebidas fermentadas son muy antiguas, así como el uso social o ritual en el que se les ha empleado.

Para el caso de nuestro país, la investigación sobre alimentos y bebidas bajo el proceso de fermentación, se intensificó a partir del consumo de alcohol a finales del siglo XX. La investigación psicosocial y cultural tuvo lugar a mediados de los

⁷ En la india, durante la temporada de maduración y fermentación de determinadas frutas, son bien conocidas las borracheras colectivas de los elefantes, que caminan tambaleándose y son capaces de ocasionar grandes estropicios. Véase más en Dudley, Robert: E.: “Evolutionary origin of human alcoholism in primate frugivory”, *The Quarterly Review of Biology* 75 [1]: 3-15, 2000.

60's⁸. Sin embargo, en el caso de la antropología el consumo del alcohol fue asociado a las diversas formas de establecer lazos sociales y culturales, así como ser considerado parte de la cotidianidad indígena, sus patrones de consumo, el significado y la espiritualidad.

De la investigación sociocultural del consumo de alcohol asociado a los grupos étnicos del país, se encontraron diversas bebidas bajo diferentes formas de producción y consumo, que poco a poco fueron consideradas como tradicionales⁹; en las cuales no solo figuraban las bebidas de producción industrial, sino que también correspondían de manera regional o local, con fines festivos, rituales y medicinales. Además de que muchas de éstas bebidas no se encontraban disponibles de manera comercial.

Luis Barruecos Villalobos (2007: 7-9) nos ofrece una clasificación sobre el tipo de bebidas, basada en su forma de producción a lo largo de la historia del país. Estas se dividen en tres grupos:

- **Bebidas fermentadas:** Consideradas como las antiguas de la historia y cuya producción es de gran manera natural.
- **Bebidas destiladas:** Elaboradas en alambiques traídos de España con alta concentración de alcohol.
- **Tradicional NO comerciales:** Inventadas en otras regiones que se utilizan de manera frecuente y han formado parte de nuestras tradiciones.

El caso del consumo de bebidas tradicionales a lo largo de la historia de México ha despeñado un símbolo de interacción social, fortaleciendo los lazos grupales entre los miembros de una comunidad. Uno de los procedimientos más recurrentes para la producción de este tipo de bebidas ha sido la fermentación, "Las bebidas fermentadas tradicionales contienen gran historia y vale la pena ser conocidas y difundidas por ser componentes de nuestro patrimonio cultural."

⁸ El Instituto Nacional de Psiquiatría y División de Investigaciones Epidemiológicas y Sociales, realizaron los mayores estudios en la materia del consumo de alcohol en los grupos étnicos del país (Barruecos, 2007)

⁹ Lappe Olvera establece que se cree que existen 200 bebidas y alimentos (Herrera, 2003)

(Vargas, 2005: 49). Por su alto grado de permanencia en la memoria social y a la reminiscencia al pasado de la alimentación mexicana han constituido una parte importante de la identidad, siendo consideradas como patrimonio cultural inmaterial por la UNESCO.

Para la investigación sobre este tipo de bebidas ha constituido un reto, ya que la industrialización ha ocasionado su casi desaparición del conocimiento de elaboración, sin embargo, mucho del trabajo elaborado ha sido en documentar de forma histórica y etnográfica, explícitamente a partir de la época prehispánica, ya que la gran diversidad de bebidas fermentadas se encuentra en este periodo. Por ello para fines de ésta investigación se situara en este periodo ya que muchas de ellas han perdurado hasta la actualidad.

2.1. Las bebidas fermentadas durante el periodo prehispánico de México

Dentro de la alimentación en éste periodo destacan dos elementos de los cuales se han derivado muchos de los alimentos básicos y que forman parte importante de la identidad del mexicano en el acto del comer. Por un lado se encuentra el maíz, bajo la perspectiva de que todo puede ser utilizado y cuya importancia radica en ser parte del núcleo central de la alimentación mexicana y de las civilizaciones mesoamericanas; en la producción de diversos alimentos como es la tortilla, atole, topoxtle, pinole, elote, tlacoyo y el tamal; sin contar sus derivados, han constituido una fuente importante de nutrientes en la alimentación cotidiana.

Del maíz ha sido considerado clave importante para entender no solo las costumbres alimentarias, sino una vía para el conocimiento de mitos y creencias “A el grado de que algunos le atribuyeron propiedades curativas y plena utilidad de cada pieza: la mazorca, el pelo, la hoja, la caña, etc...” (Toledo, 2009: 134). Los productos del maíz han derivado una serie de ritos propiamente vinculados a su producción, dentro del ciclo agrícola de cada región del país.

Por otro lado se encuentra el maguey o agave, que junto con el maíz han sido consideradas las plantas más importantes dentro del periodo de asentamiento de

los primeros grupos sedentarios. El maguey que forma parte de los primeros procesos de domesticación agrícola conocido¹⁰; cuyos múltiples usos se instituían desde sus propiedades medicinales y nutricionales, materia prima para la producción de enceres domésticos o como parte de la delimitación territorial de un espacio (terrenos o parcelas) evitando así la erosión.

Existen diversos tipos de agaves y por ésta causa su uso varia; por ejemplo se encuentra el maguey pulquero, maguey que bajo los procesos de destilación produce mezcal o tequila y también aquellos que son plantas ornamentales. El Jesuita Joseph de Acosta autor de la “Historia natural y moral de las Indias” de 1590 expone un texto acerca del maguey:

“El árbol de maravillas es el maguey, de que los nuevos chapetones (como en Indias los llaman) suelen escribir milagros, de que da agua, y vino, y aceite, y vinagre, y miel, y arroje, e hilo, aguja y otras cien cosas. Tienen unas hojas anchas y groseras, y el cabo de ellas una punta aguda y recia, que sirve para prender o asir como alfileres, o para coser, y ésta es la aguja; sacan de la hoja cierta hebra e hilo. El tronco, que es grueso, cuando está tierno le cortan y queda una concavidad grande donde sube la sustancia de la raíz, y es un licor que se bebe como agua, y es fresco y dulce-, este mismo, cocido, se hace como vino, y dejándolo acedar se vuelve vinagre; y apurándolo más al fuego es como miel- y a medio cocer, sirve de arroje, y es de buen sabor y sano, y a mi parecer, es mejor que el arroje de uvas” (Acosta,1590;citado en Vargas et al.,1999).

¹⁰ El cultivo del maguey en el Altiplano central es casi tan remoto como los orígenes mismos de la agricultura americana. Testimonios materiales han permitido comprobar que los antiguos pobladores de la zona de Tehuacán, en el actual estado de Puebla, ya cultivaban la planta hacia el año 6500 a. C-.Los toltecas, sobre todo- la mayoría de los conocimientos relativos al maguey y al pulque que con el tiempo les permitiría alcanzar un amplio dominio de las técnicas de cultivo de la planta y de las cualidades nutritivas y curativas de la bebida (Soberón, 1999)

El maguey intervino no solo como una planta que ayudara a mitigar la sed, sino que sirvió de la producción de diversos derivados útiles para la vida diaria y llegó a ser considerado como un alimento básico y materia prima dentro de la cocina en la sociedad prehispánica, ya que se le encuentra en gran parte del territorio, cuyos usos han perdurado hasta nuestros días.

Tal fue el valor del maguey que se estableció de igual forma que el maíz en una jerarquía religiosa y social, asociada al su consumo y producción

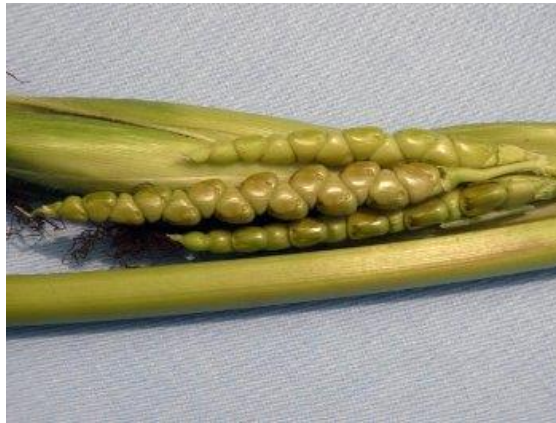
“La diosa Mayahuel fue quien por primera vez realizó el “agujereamiento” del maguey, mientras que el dios Patecatl descubrió cómo fermentarlo del maguey particularmente el pulque se encontraba ligado al conejo, suponiendo que uno de ellos fue el primero que se emborrachó con este líquido. El conejo o Tochtli transformado en dios de la Tierra y la embriaguez fue adoptado como el nombre de uno de los días del calendario mesoamericano” (Sahagún citado por Vargas, 1999).

La preponderancia de esta planta permitió ser sustituto en tiempo de escasez del maíz. Si bien es cierto que la maleabilidad dentro de la elaboración alimentos no es tan grande como la del maíz; la planta del maguey ha permitido la sobrevivencia ante ciertas circunstancias de insuficiencia alimentaria. Hasta nuestros días el uso de dicha planta es parte importante dentro de la vida cotidiana de algunas regiones de nuestro país, incluso en sus regiones áridas.

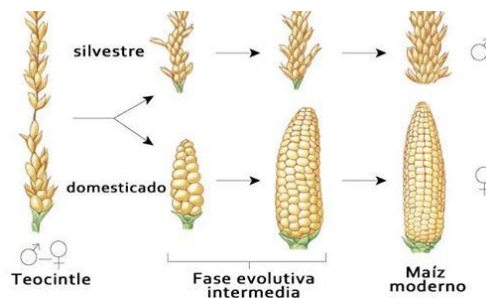
La importancia de estas dos plantas dentro de la alimentación en este periodo en particular, no solo constituye en saciar el hambre o la sed, sino que, implica todo un universo cosmogónico dentro de la vida prehispánica que ha perdurado al paso del tiempo.

Para el caso de las bebidas fermentadas. éstas han formado parte integral y base de los principios de la alimentación prehispánica; donde los ingredientes como el maíz y maguey han sido actores principales de muchas de las bebidas bajo esta elaboración.

Luis Alberto Vargas (2005) hace referencia al cuestionamiento de diversos investigadores¹¹ sobre la importancia del proceso de domesticación del maíz y su relación con las bebidas fermentadas a partir de la pregunta ¿Porque invertir tiempo y esfuerzo en un planta cuyo beneficio son tales granos?, todo esto a partir de diversas muestras de olotes encontrados en diversas excavaciones de Tehuacán. Dicha pregunta se establece para averiguar cuál era el fin de la domesticación del maíz en sus inicios; si en realidad la cantidad granos proporcionados por las primeras mazorcas, no eran suficientes, ya que los primeras mazorcas conocidas no contenían el número de granos como el conocemos hoy.



“Ejemplar moderno del Teocintle,”. Fuente: Cultura Gastronómica de México, 2011.



Evolución del Teocintle, Fuente: Cultura Gastronómica de México, 2011.

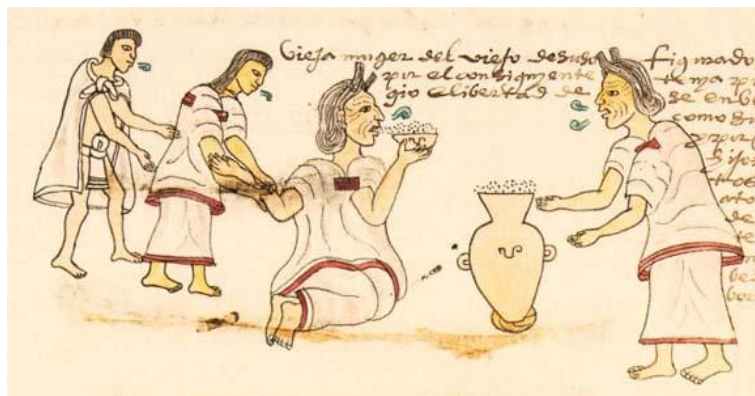
Lo que se propone como respuesta ante ésta pregunta, corresponde a la búsqueda en este maíz primigenio los tallos dulces, que eran cortados y molidos

¹¹ Smalley, John y Michael Blake: (2003) “Sweet beginnings, stalk sugar and the domestication of maize”, *Current Anthropology* 44 (5): 675-703.

para dejarlos fermentar y producir una bebida alcohólica. Por lo que se podría pensar que uno de los objetivos iniciales de la domesticación del maíz era el de fabricar una bebida alcohólica fermentada y no de establecer un alimento de las proporciones empleadas como comúnmente conocemos.

En la documentación de las bebidas fermentadas en la época prehispánica, se han encontrado registros desde el siglo XVI, donde se hablan sobre las normas para el consumo de dichas bebidas y su preparación. En estos documentos se han establecido ciertas generalidades como su producción familiar, el uso religioso y la normatividad social para el consumo. Los registros sobre estas bebidas se han encontrado en códices, documentos tributarios, libros de relaciones por parte de evangelizadores y cartas misivas a la corona española. (Buenrostro y Barros, 2001).

En el *Libro del Concejo de los Maya Quichés*, se señala haciendo referencia a los orígenes del hombre: “gente de maíz y maíz de la gente”



“Personas siendo apedreadas por embriagarse,” Fuente: Códice Mendocino, Alux de México 2014

“Ha llegado el tiempo del amanecer, de que se termine la obra y que aparezcan los que nos han de sustentar y nutrir, los hijos esclarecidos, los vasallos civilizados; que aparezca el hombre; la humanidad, sobre la superficie de la tierra”, describiendo también la esencia del cuerpo humano: “Cuatro animales (el gato, el coyote, el perico y el cuervo) consiguieron mazorcas de maíz blanco y amarillo. Molieron el maíz e hicieron 9 bebidas

y de ellas obtuvieron fuerza, alimentación, músculos. Hay también en la floresta otros árboles de flores que se llaman eloxochitl (flor de elote), en los cuales nacen una flores enormes, son de hechura de mazorca de maíz, no se deben echar muchas porque embriagan” (Tepeu y Gucumatz citado Wachter, 2014).



“Flor de elote, Jardín de Plantas”,

Fuente: Carl E. Lewis 2015

Por otro lado la vinculación del consumo de diversas bebidas dentro de la vida religiosa y de la explicación cosmogónica del mundo, permitió la normalización social de la bebida para su consumo ritual, medicinal y religioso.

“Los señores principales y la gente de guerra por punto de honor tenían no beber vino, más su bebida era cacao y otros brebajes de semillas molidas, y aunque eran inclinados a este vicio de la embriaguez, no se tomaban del vino tan a rienda suelta, como lo hacen el día de hoy, no por virtud sino por el temor de la pena”(Torquemada citado en Soberón, 1999).

Y hay otros autores como Toledo, que plantean que:

“La diosa Mayahuel fue quien por primera vez realizó el “agujereamiento” del maguey, mientras que el dios Patecatl descubrió cómo fermentarlo. Los mexicas fueron tan escrupulosos con los alimentos, que incluso tenían una

diosa coronada con un vaso en la mano derecha y en la zurda asiendo una rodela en cuyo centro se veía pintada una flor, de los alimentos, las comidas y bebidas llamada Chicomecóat”(Toledo, 2009: 131).



“Dios del pulque con adorno lunar en la nariz”,

Fuente: Códice Magliabechiano en Alux de México 2014

En el México prehispánico en los actos ceremoniales y la solemnidad de los ritos con los que se celebraba cada etapa de la vida del hombre complementan a través del binomio de comida – bebida y estaban dentro de las grandes muestras de cortesía en las relaciones sociales y religiosas. La utilización de elementos alucinógenos en el caso de los hongos y enteógenos por parte de estado de embriaguez, con el fin de entrar en contacto con el mundo religioso tenían gran importancia como fin último dentro del mundo religioso” (Alarcón y Bourges, 2002).

Por otro lado el consumo de las bebidas fermentadas su importancia no estaba ligado solamente a mitigar la sed, o entrar en contacto a través de la embriaguez al mundo sagrado o religioso “el propósito de algunas bebidas de ser utilizados como medicamentos, deshidratación y complementos alimenticios. Todo esto entendido como un medio para satisfacer necesidades ante circunstancias sociales, culturales y patógenas dentro de su vida diaria” (Herrera, 2003: 14).La

relación entre la bebida y su consumo cotidiano o sagrado, tenía que ver con la utilidad nutricia en relación con las actividades diarias del individuo.

De éste tipo de bebidas en la relación alimenticia, se ha reconocido el valor nutricional dentro de la dieta prehispánica en momentos históricos de sobrevivencia de grupos expuestos a condiciones extremas o sustitutas de diversas fuentes calóricas para el funcionamiento metabólico y fisiológico del individuo. La importancia enteógena de estas bebidas-alimentos constata el propósito de ser utilizados en diversos escenarios.

2.2. Las bebidas fermentadas en México

La diversidad de elementos encontrados dentro de las bebidas fermentadas ha propiciado su multiplicidad y complejidad. Dentro de la historiografía de las bebidas embriagantes particularmente bajo procedimientos prehispánicos como la fermentación, su cuantificación ha sido en muchas ocasiones considerada inaccesible ya que muchos de los ingredientes y condiciones sociales e históricas han propiciado su transformación o desaparición.

Pocos han sido los trabajos relacionados con el fin de averiguar el número preciso de bebidas no destiladas; sin embargo la variabilidad de ingredientes dentro de una sola preparación y la segregación de conocimientos que propician que su empleo y preparación pueden diferir, por lo tanto ha sido difícil encontrar una clasificación y número exacto.

Existen trabajos como el realizado por el Instituto de Investigaciones Antropológicas, como el libro de Godoy titulado *Más allá del pulque y del tepache* (2003). Donde a partir de 76 bebidas realizan un análisis histórico, entobiológico, microbiológico y químico en relación a la producción alimentaria dentro de dos momentos históricos como la época prehispánica y el proceso de colonización¹², particularmente en la consolidación de la Nueva España en el siglo XVIII. En esta

¹² Se debe de recordar existen dos momentos históricos importantes y que conformaron lo que hoy se conoce como cocina mexicana. Por un lado se encuentra la preparación de alimentos a partir del conocimiento prehispánico; a partir de la colonización española el sincretismo cultural dio lugar al mestizaje gastronómico de alimentos, técnicas y utensilios (Buenrostro y Barros, 2001)

investigación destaca la clasificación ofrecida por los autores en lo que ha bebidas fermentadas se refiere se pueden encontrar:

- Bebidas con frutos
- Bebidas a base de cortezas
- Bebida de pulpa
- Bebida de Savia
- Bebida de Tallos

En el contexto actual la versatilidad de bebidas es amplia, ya que de una sola bebida dentro de una región del país puede variar; a partir de que la preparación e ingredientes están expuestos a condiciones geográficas y sociales, que han permitido la versatilidad.

A partir del siglo XX las investigaciones socioculturales en temas como el indigenismo e identidad propicio el conocimiento e interés en temas relacionados a proceso de consumo del beber social. El resultado fue el reconocimiento de diversas bebidas a lo largo del territorio y el uso social indígena ante el consumo y producción de alcohol (Gálvez, 2002).

Dentro del gran panorama que existe en el país, la bebida parte importante de la tradición gastronómica del país. Es por ello la importancia en documentar, preservar y difundir dichos elementos como parte importante de la identidad mexicana.

A continuación dentro de esta investigación se hará referencia breve de diversas bebidas fermentadas tradicionales, que a pesar del tiempo han prevalecido. Sin embargo, otras actualmente se encuentran en peligro de desaparecer ante los constantes nuevos productos alcohólicos de fácil acceso y elaboración.

2.3 Tesgüino

“Nada está más cerca del corazón de los tarahumaras, que su licor.”

Lumholtz, 1987

Es también conocido como tecuino o “tecuin” (latir el corazón), la bebida se encuentra en la región étnica tarahumara de Chihuahua, pero también se ha conocido dicha preparación por parte de los tepehuanes (Durango), huicholes (Jalisco y Nayarit), quarijíos, yaquis y pimas (Chihuahua y Sonora)

Cabe aclarar que existen diferentes variaciones o tipos de tesgüino, pero existe un ingrediente en común que son los granos de maíz; este tesgüino es llamado “batari” (denominado así por los tarahumaras)(Herrera, 2003).

La preparación del tesgüino consta en la fermentación de los granos de maíz humedecidos y llevados a germinación bajo la obscuridad, posteriormente los granos germinados se muelen en metate y son llevados a cocer para obtener una consistencia líquida y pesada que se cuela, donde es mezclada con otros elementos como plantas, cortezas, tallos, raíces, hojas y otros vegetales “También se pueden utilizar fortificadores como lo son las plantas alucinógenas, como el peyote” (Herrera,2003:12) Todo es dejado fermentar durante varios días u horas dependiendo el efecto que se busque o para el cual sea utilizada.



“Mujer preparando tesgüino y olla tesgüinera” Fuente: Berenice Rivera en México Alterno, 2014

De los infinitos usos de los que puede ser empleada, se encuentran sus altas valoraciones medicinales y rituales en el caso del uso de alucinógenos. “El curandero tarahumara, *owirúme*¹³, lo usa en todos sus rituales, en los que comúnmente traza una cruz en las muñecas y en la frente del enfermo con un crucifijo y un rosario, sumergidos previamente en un jícara de tesgüino” (Lumholtz, 1987:89). Uno de los empleos más reconocidos es por parte de su uso social en diversas festividades regionales religiosas y/o formando parte importante de conmemoraciones de acontecimientos relevantes dentro estos grupos sociales.



”Mujer colando el tesgüino para Semana Santa”

Fuente: Rodrigo Cruz en Photoshelter, 2009

Las “tesgüinadas”¹⁴ por parte de grupo étnico tarahumara, son una manifestación clara de la organización social establecida a partir de la preparación y el consumo del tesgüino. Juan Luis Sariego en su trabajo de la Sierra Tarahumara expone una estructura de redes de asociación denominada “Red del Tesgüino” para la

¹³ El que cura (1 y 2). Del verbo owe, curar (2). También ogüirúame (3), oorúgame (2), owiame (1). Término utilizado por los tarahumaras para designar a sus curanderos (Enciclopedia Digital de la Medicina Tradicional Mexicana.)

¹⁴ En las “tesgüinadas”, son reuniones sociales. Durante esas reuniones se establecen lazos sociales económicos y se concretan noviazgos en libertad de elección. (Iglesias, 2014)

preparación en fiestas, en la que la bebida funge como una unión parental, religiosa y social “En las tescüinadas opera un sentido de pertenencia étnica, donde se ejerce el liderazgo, basado en el prestigio”(Sariego, 2002:135). El consumo de la bebida obedece a celebraciones específicas o etapas dentro del desarrollo humano o social de un individuo como el matrimonio, bautizos, construcción de una vivienda, levantamiento de una cosecha de maíz.



“Tescüinada”

Fuente: Luis Fierro en el periódico el Universal, 2015

De las diversas bebidas fermentadas al igual que otros alimentos de origen prehispánico; durante el proceso de colonización donde se llevó un proceso de mestizaje gastronómico en cuanto a nuevos ingredientes y cambios de elaboración de alimentos. El tescüino no escapó a este proceso de intercambio gastronómico, un ejemplo se encuentra en la implementación de granos de trigo con el fin de sustituir a los granos del maíz, dando origen al “suguiki”; donde el piloncillo también fue uno de los ingredientes utilizados como un agente de aceleración de la fermentación “Antes lo fermentaban con saliva humana que

formaba un licor suave. Ahora le echan piloncillo para que fermente más rápido” (Sahagún en Castello 1986:84). Este ingrediente dio origen a otra variante llamado “tejuino” del que puede o no puede tener algo de fermentación y es consumido como bebida refrescante es decir que no tiene grado de alcohol semejante como el tesgüino.



Haciendo sugiiki "cerveza de maíz", a la derecha "Comercialización del Tesgüino en el mercado"

Fuente: Etnología de la Alimentación, 2013 y Berenice Rivera en México Alterno, 2014

En la época actual el uso de la bebida y de su preparación reside en las organizaciones sociales como la familia o los sistemas de mayordomías que costean la provisión y costeo de ésta bebida embriagante

2.4 Pozol

Esto se llama pozol; (poorsoul) para los ingleses. Es de tanta estima que nunca falta en su casa.

William Dampier, 1680

El diccionario enciclopédico de medicina tradicional de la UNAM, define a la palabra pozol a partir del náhuatl *pozolli* que significa “espumoso”. Este preparado tiene dos maneras de consumo y puede ser considerado una bebida o alimento.

Esta bebida es considerada como una de las más importantes después del pulque por su gran contenido nutritivo. Su preparación se encuentra primordialmente entre los grupos étnicos del sur y sureste del país; particularmente entre los lacandones, chamulas o tzotziles, tzeltales, choles, memes, zoques (Chiapas), chontales y choles (Tabasco), mayas (Campeche, Yucatán y Quintana Roo) y por último los zapotecos (Oaxaca) (Herrera, 2003)



“Mujer sirviendo pozol”

Fuente: Antonio Pérez en *Visita Tabasco blog*, 2013

Su preparación dentro de los diversos grupos étnicos en los que se encuentra, obedece al principio general de la fermentación, sin embargo, existen diversos ingredientes que le son agregados dependiendo a sus fines prácticos medicinales. El pozol es una bebida o alimento elaborado a partir de bolas de maíz (negro, blanco, amarillo o rosado), su preparación inicia con el desgrane de la mazorca del

maíz llevando los granos al cocimiento con agua y sal para lograr su nixtamalización, posteriormente es molido y amasado para formar bolas de dicha masa que son envueltas en hojas de plátano que se dejan fermentar de uno a cinco días o hasta un mes (Wacher, 2014).



“Pozol de maíz blanco, amarillo y azul de Chiapas”

Fuente: Carmen Wacher, 2014

El consumo en forma de bebida es a partir de ser disueltas las bolas de masa en agua, de los ingredientes extras en esta forma de consumo se pueden encontrar la adición de azúcar, miel, piloncillo, cacao, pulpa de coco, diferentes chiles previamente tostados y molidos (Flores, 2008). El pozol por otro lado las bolas de maíz también son utilizadas como provisiones largas.

Las propiedades medicinales de este bebida- alimento también varían a partir de su modo de preparación y de consumo como es el caso de los mayas en la época prehispánica¹⁵ “aplicar fragmentos de pozol enmohecido sobre las heridas, para evitar o combatir infecciones, lo cual se ha considerado una anticipación al uso de la penicilina, que se prescribió mucho tiempo después, con bases científicas”

¹⁵ Actualmente, se ingiere mezclada con miel para bajar la fiebre, así como para el tratamiento de diarreas y otros padecimientos intestinales (Enciclopedia Digital de Medicina Tradicional,)

(Herrera, 2003:13). De los muchos usos sociales se encuentra el ritual agrícola del maíz.



“Jicaras talladas para pozol” Fuente: Chocotabasco, 2012

Existe una variante de la bebida llamada chorote o pochotl, que durante su preparación son agregados granos de cacao molidos a la masa de maíz, ésta forma de ser elaborado se encuentra en el al área de estado de Tabasco; en ciudades como Tuxtla Gutiérrez, San Cristóbal de las Casas, Tapachula, Tonalá y Chiapa de Corzo. Existen lugares de consumo llamadas “pozolerías” o puestos itinerantes donde se puede comprar la bebida (Wacher, 2014)



“Pozol preparado con cacao” Fuente: Yá Rodríguez, 2010

2.5 Colonche

Es fortuna entre fortunas probar tu sabrosas tunas, tunas coralitos de nopal; pero más me cuadra el ponche encarnao de tu colonche y un buen trago de mezcal

Dicho popular

Los aztecas la llamaban “nochoctli”, el preparado se realiza a base del fruto de nopaleras cuando están en su grado de madurez idóneo. Este fruto es denominado “tuna Cardona”, sus características constan en ser un fruto con espinas de color rojizo- carmesí, por lo que es considerada como un bebida de temporal que es preparada durante el periodo de los meses de junio y julio de cada año (Herrera, 2003).

Actualmente la bebida es preparada y consumida por las regiones de Zacatecas, San Luis Potosí, Querétaro, Guanajuato e Hidalgo; donde su elaboración puede ser realizada por grupos indígenas de éstas zonas sin embargo su fácil preparación hace de la bebida su fácil acceso a la población(SAGARPA, 2015).



“Tuna Cardona,” Fuente: Sagarpa 2015

La obtención de la bebida según estudiosos ha prevalecido a lo largo del tiempo, las tunas son recolectadas en lugares donde se pueden encontrar nopaleras, especialmente en los montes y cerros, posteriormente son lavadas y peladas, enseguida se exprimen con un cedazo¹⁶ de ixtle para eliminar las semillas. El jugo extraído se pone al fuego hasta que hierva y se deja reposar para que se produzca la fermentación. El resultado es una bebida de aspecto gaseoso que con el tiempo de preparación adquiere un sabor agrio (Romo, 1988).



“Vaso de colonche” Fuente: Carmen Mendoza Cámara, 2013

Según la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) ha declarado que la bebida del colonche se encuentra en riesgo de extinguirse, no obstante a su fácil preparación y la adquisición de la materia prima.

Los individuos o grupos sociales que tienen dicho conocimiento para su elaboración y consumo con el paso del tiempo se ha ido perdiendo ante la diversa proliferación de bebidas alcohólicas; es por ello que dicha secretaria ha hecho un llamado para que la bebida sea reconocida y continúe su elaboración, que se estima tiene dos mil años de antigüedad.

¹⁶ Instrumento compuesto por un aro y de una tela más o menos tupida que se utiliza para separar las partes finas de las gruesas de lagunas cosas, como la harina o el suero. (Fuente Electrónica: <http://www.wordreference.com/definicion/cedazo>)

2.6 Tepache

*No andes regando el tepache, como siempre;
mejor siéntate y cállate.*

Dicho popular

La palabra tepache proviene del náhuatl *tepatli* “bebida de maíz martajado”, determinar el origen de dicha palabra es tarea de diversos historiadores, por un lado aseguran las investigaciones que el origen de su significado se encuentra en Tepachoa vocablo que significa “moler o prensado con piedra”(Córdoba, 2014).



“El Tepache”

Fuente: Luis de la Borda en IMujer ,2008

Teófilo Herrera (2003) ubica al consumo del tepache en las regiones de la Ciudad de México, sin embargo, existen diferentes versiones de ésta bebida en otras zonas del país como lo son: Hidalgo, Puebla, Morelos, San Luis Potosí, Oaxaca, Jalisco y Nayarit. Antiguamente la preparación del tepache se le es atribuida a la época prehispánica, en sus inicios su elaboración constaba básicamente al maíz;

en la actualidad (después de la colonia) la preparación fue adicionando otros ingredientes como la piña, manzana y la naranja.

Particularmente en la Ciudad de México durante la época porfiriana y pos revolucionaria, el tepache y el pulque eran unas de las bebidas mayor consumo en la región, las recurrentes “tepacherías” eran conocidas para el dispendio de la bebida.

Para preparar el tepache; es necesario la cáscara y la pulpa de la fruta elegida (según la región), agregada con un poco de piloncillo y adicionada con otros ingredientes como granos de cebada, canela y clavos de olor, estos ingredientes son puestos a fermentar a temperatura ambiente de una o a tres días. Durante los primeros días el tepache es considerada una bebida dulce y refrescante, posteriormente con el paso del tiempo el proceso de la fermentación hace sus efectos hasta lograr una bebida significativamente embriagante(Romo, 1988).



“Sirviendo tepache”

Fuente: Yadin Xolalpa ,2014

De los utensilios y para elaborar a la bebida destacan grandes barriles de madera, éstos son decorados y adornados comúnmente con imágenes que se asemejan a la fruta con la que se ha elaborado el tepache llamados “tepacheras”, son cubiertos con una manta de cielo para evitar su contaminación (la entrada de insectos), también pueden ser utilizados recipientes de barro que sirven como contenedores (Moreno, 2005).



“Tepachera”

Fuente: de Chefs.mx en como en tianguis ,2014

La gran diversidad de ingredientes que se le han integrado a esta bebida, han originado diferentes versiones del tepache, donde dos regiones del país destacan en su preparación. En el estado de Oaxaca el grupo étnico triqui consume de manera recurrente la bebida refrescante, agregándole chile de árbol, piloncillo y en algunas ocasiones pulque; sin lugar a dudas el tepache que es más conocido se encuentra en Jalisco basado en el fruto de la piña y acompañado con especias como la canela y el clavo de olor.

2.7 Axokot

Lo que le da sabor al axokot, es el axokotxihuit

Entrevista, 2010

El axokotxihuit es uno de los ingredientes vegetales de gran importancia para la preparación de esta bebida “ es considerada uno de los aditivos vegetales , una planta de la especie *fleischmannia pycnocephalia*, y el *tzopelicxhuit* de la especie *lippia dulcis*. Para ambas especies han reportado sus usos en la medicina tradicional siendo la planta dulce una planta de uno muy antiguo en México” akoxotl (Aguirre et al., 2010:122). Ésta bebida es llevada a cabo bajo el proceso de la fermentación, pero no tiene efecto embriagante.



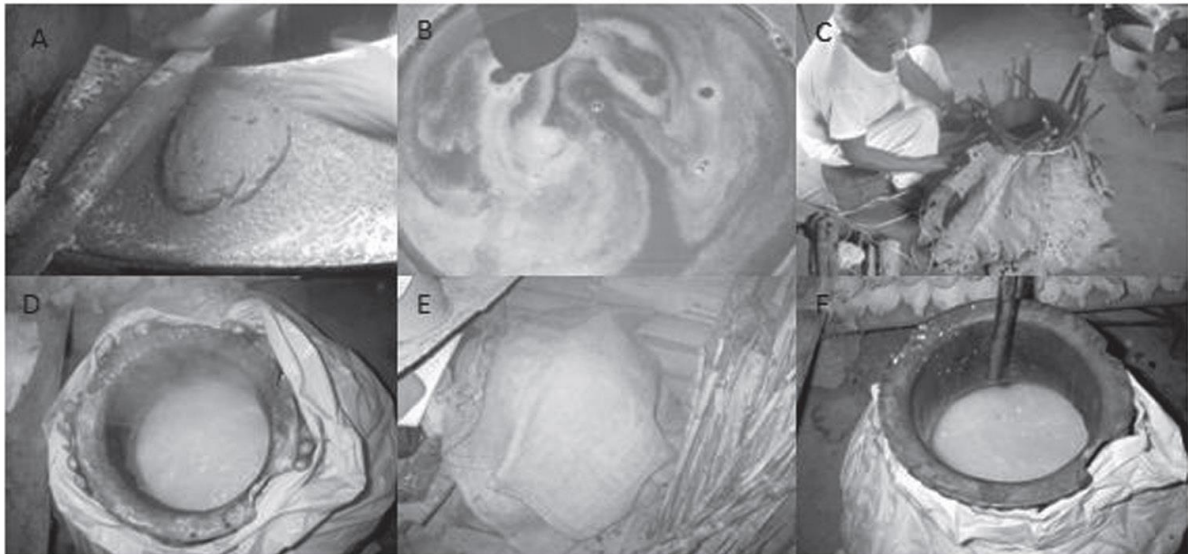
Planta *fleischmannia pycnocephalia* Fuente: Tierra nostra blog, 2014

De acuerdo a su traducción *xocot* “cosa agria”, *xocolia* “acedar o avinagrar algo” y *xocolia* “es fruta agria”. La bebida es consumida en la parte norte de la Sierra Nahua de Puebla en gran proporción por los grupos indígenas de esa región, como es el caso de la comunidad de Cuetzalán en San Andrés Tzicuilan. (Molina, 1992:5).

Su preparación es muy diversa, ya que varía de una familia a otra, sin embargo, ciertos ingredientes que forman parte importan dentro de la bebida y que no pueden faltar se encuentra el axokot (maíz en procesos de nixtamalización) una pasta preparada a base de cal y axokotxihut y tzopelicxihuit, que le da sabor al preparado. Su fermentación varia de uno a tres días respectivamente “a los tres

días se llega, una vez que ya está llegado el Axokot, ya no le pasa nada, a los seis días ya está más fuerte, a los 10 días se rehíerve, si no se ha acabado”(Don Martín en Aguirre et., al 2010:114).

Todo comienza con un poco de cal hecha polvo en el metate, se realiza una mezcla con el axokotxihut y tzopelicxihuit. Posteriormente en un fogón es puesta una olla de barro o aluminio con agua (6-8 litros) en ella se colocara el maíz nixtamalizado (1.5 kg), la mezcla de cal, axokotxihut y tzopelicxihuit se le agrega un poco de agua caliente y es añadida a la olla dejando hervir hasta obtener una consistencia de atole (después de una hora aproximadamente). Todo se retira del fuego y es tapada con hojas de poxne y se le es agregada brazas tomadas del fogón (olotes, leña de sauco y totomoxtles. Se vuelve a tapar con hojas de plátano y cubierta con un plástico, una cobija y un costal, dejando reposar tres días, en un lugar seco y oscuro. La bebida puede durar hasta ocho y diez días. (Aguirre et., al 2010).



“Proceso de elaboración del Axokot, “Fuente: María Guadalupe Sánchez Dirzo, 2010

El Axokot era consumido como agua de tiempo, no fue hasta la aparición de los refrescos que ha sido desplazada paulatinamente, sin embargo sus usos medicinales prevalecen.

2.8 Sambumbia

Si el pulque ésta bueno, la sambumbia sale buena

Entrevista, 2008

La bebida tradicional de la sambumbia contiene gran variabilidad a partir de su proceso de elaboración, ingredientes y tiempo de fermentación. Esta bebida se encuentra en el Estado de México en municipios como: Donato Guerra, Valle de Bravo, Temascalcingo, San Felipe del Progreso, Atlacomulco e Ixtapan del Oro, también en algunas partes del Estado de Michoacán (Inafed, 2005). Siendo éste último en la comunidad de San Martín Ocochitepec donde la sambumbia es elaborada bajo la celebración del cabildo en el segundo domingo de pascua de cada año; donde se lleva a cabo el cambio de mayordomía en el lugar.

El agua de zambumbia, como también es conocida; tiene diferentes nombres y formas de preparación según la región y es descrita como una bebida refrescante fermentada. Moreno de Arcos realiza una transcripción de ella en un manuscrito atribuido a Antonio de Pineda “Tostada la cebada y martajada (molida generosamente), se hecha agua y en término de cuatro o cinco días fermenta y la endulzan con miel de cueros o panocha (piloncillo o panela)” (Pineda en Moreno 1975.179)



“Ingredientes y utensilios que actualmente se utilizan en la elaboración de la sambumbia en San Martín Ocochitepec”, Fuente: Baciliza Quintero-Salazar et al.2012

La monografía de Valle de Bravo establece la elaboración de la sambumbia como un preparado de arroz, cebada con canela, clavo, pimienta, una hoja de maíz previamente tostada y molida; pulque y todo esto endulzado con piloncillo; mucha de su variedad y sabor de la bebida dependerá de la calidad del pulque que le sea agregado éste es el ingrediente más importante durante su preparación. A pasar de esta preparación existen otras dos que se derivan de la primera; se encuentra la sambumbia fermentada a base de frutas y sambumbia con frutas (naranja, piña, plátano) y tibicos.

Todo ello es depositado en un utensilio esencial para su preparación como lo es la olla de barro llamada “sambumbiera” cuya capacidad es de 20 litros, con el paso del tiempo ha sido desplazada por las ollas de peltre, acero o cubetas, en donde se lleva a cabo la fermentación. La sambumbia al final presenta un olor y sabor dulce y suave, que son característicos de ésta bebida (Barrera et., al 2012).



“Sambumbiera tradicional de San Martín Ocochitepec,”

Fuente: Baciliza Quintero-Salazar et al. 2012

Su preparación y consumo puede ser de uso propio o también puede llevarse a la venta en época de calor (abril-junio); primordialmente en las fiestas patronales. En el estado de Michoacán el empleo de la bebida consta en diversos rituales religiosos, como lo es la fiesta del Santo Santiago o la festividad patronal de San Martín Caballero en Ixtapan del Oro (Estado de México) el cambio y entrega de mayordomías. “Cada uno de los nuevos integrantes del cabildo debe de llevar a la ceremonia un recipiente adornado con flores y lleno de ésta bebida” (Barrera et., al 2012:125). Todo esto es consumido con otros alimentos durante la celebración.



“Cántaro lleno de sambumbia para la celebración de El Cabildo, en San Martín Ocochitepec,”

Fuente Baciliza Quintero-Salazar et al.

2.9 Pulque

Pulque bendito, dulce tormento.

¿Qué haces ahí fuera? ¡Venga pa' dentro!

Dicho popular

De todas las bebidas dentro del país, el pulque es la más conocida y considerada como una de las bebidas tradicionales más importantes dentro de la historia; cuya transición ha dejado huella dentro de la historiografía de las bebidas de México. La bebida del pulque ha trascendido a través del tiempo y en cada una de las etapas importantes del país ha encontrado un desarrollo importante y le ha permitido situarse en la memoria social del acto del beber.

Su consumo se encuentra en gran parte del país como el Estado de México, Ciudad de México, Guanajuato, Guerrero, Hidalgo, Michoacán, Morelos, Oaxaca, Puebla, Querétaro, San Luis Potosí, Tlaxcala y Veracruz. Mucho de ellos no solo consumidores sino como productores oficiales de esta bebida.

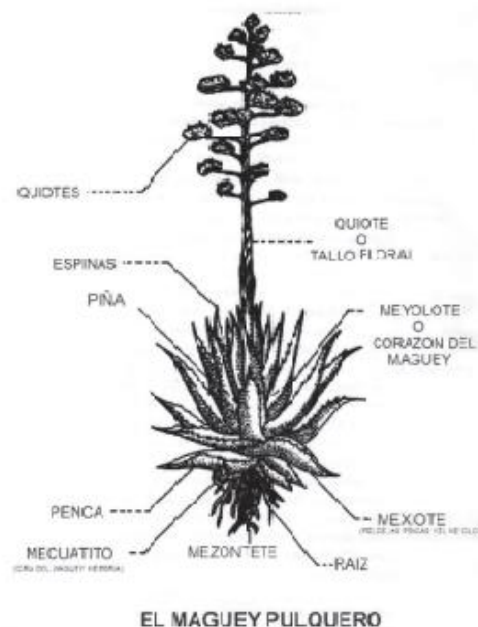


“Bebida del Pulque,”

Fuente: Omar Barcena, 2013

La bebida del pulque en épocas antiguas estaba destinada a ser parte de una estratificación social definida. Existen diversas documentaciones en las que se exponen la familiarización de la bebida con el contexto histórico-cultural del país.

Esta bebida de acuerdo con el diccionario enciclopédico de medicina tradicional define al pulque como “bebida alcohólica que se obtiene a partir de la fermentación de la savia, extraída de varias especies de magueyes, especialmente del agave atrovirens” (Vargas, 1999:13).



“El maguey y sus partes”

Fuente: Fournier García, 2007:144

Su elaboración se basa primordialmente a partir del maguey, su cultivo puede diversificarse en varias maneras. Aproximadamente a la edad de 8 años de sembrado el maguey¹⁷, se dice que llega a un estado de madurez; es decir que está lista para “caparse”, deben considerarse ciertas características dentro de la planta para dar paso a capar (adelgazamiento del meyolote, la pérdida de espinas de la penca y cambio en su coloración) todas estas actividades a considerar serán

¹⁷ Muchas ocasiones se debe esperar hasta los 12 años de edad del maguey, para considerarlo maduro

realizadas por sujetos denominados “tlachiqueros”. Para llegar al meyolote éste sujeto debe de buscar “el mejor lugar o lado” del maguey, lo cual se logra buscando la cara que mejor apunta la sol cuando se eleva al amanecer. Comienza el corte de pencas que harán más fácil el acceso al centro del maguey. El tlachiquero debe retirar las espinas utilizando un instrumento llamado “espumilla” que ayudara en la extracción del meyolote. Se retiran las pencas para llegar al corazón y se rompe el meyolote con el “quebrantador”.



“Herramientas para la elaboración del pulque: raspador, espumilla y afilador”, Fuente: Roberto Mira Tapia, 2009.

Se picará al maguey de acuerdo a las fases de la luna, primordialmente en la luna llena. La picazón se ubica el lugar donde fue capado y se rasga una cruz, con la barreta el meyolote es retirado para ser limpiado y comenzar nuevamente a ser raspado, se limpia el hueco donde brotara el líquido que se dejara reposar de tres a ocho días, dependiendo el lugar y el clima. El tlachiquero deberá regresar dos veces al día, durante ocho o cuatro meses en los cuales el maguey segregara el líquido. Con la ayuda de un “raspador” y con movimientos oscilatorios, cuidando no dañar las paredes, posteriormente el líquido será contenido con ayuda del “acocote” donde será sumergido y se succionará por el tlachiquero sin que llegue

a su boca para que sea vertido en otro recipiente, hasta dejar la piña sin rastros de agua miel para ser raspado de nuevo.



"El pulque", Fuente: pLanet of the azTecs, 2016

La elaboración de pulque variará de acuerdo al lugar y el clima, así como el sujeto que lo prepare. El lugar para la preparación es denominado como "tinacal" donde se llevará a cabo la fermentación y en diferentes recipientes, esto tarda 24 horas aproximadamente por lo cual debe de estarse alimentando constantemente con aguamiel. Pasado las veinticuatro horas se produce el pulque, donde puede ser natural o también en combinación con diversas frutas, dando origen a los conocidos curados. La graduaciones en alcohol que contiene el pulque dependerá de mucho de su elaboración, "primordialmente oscila entre los tres a seis grados, obedeciendo al aguamiel, los cuidados del maguey, clima y región (Erlwein, et.,al 2009: 73-79).



“Tinacal “, Fuente; Alejandra Velasco, 2009

Dentro de su historia se puede encontrar tres momentos claves en el tiempo para definir al pulque como una bebida nacional, la época prehispánica, colonial y la revolucionaria

El papel de esta bebida embriagante fermentada se situó a lo largo del tiempo como parte de la cotidianidad indígena en particular; el conocimiento de su preparación se remonta a la época prehispánica y prevalece hasta nuestros días.

El *octli*, (náhuatl) como también era conocido, formaba parte importante de la alimentación espiritual y de convivencia social en la época prehispánica “los toltecas, sobre todo- la mayoría de los conocimientos relativos al maguey y al pulque que con el tiempo les permitiría alcanzar un amplio dominio de las técnicas de cultivo de la planta y de las cualidades nutritivas y curativas de la bebida” (Soberon,1999:4), la consideración de su consumo trascendió de gran modo que de ser una bebida para mitigar la sed , hasta ser considerada como una de las bebidas sagradas extraída de la diosa Mayahuel (diosa del maguey).



"El Maguey" Fuente: Jesús Mendoza, 2016

Las normas del consumo del pulque eran altamente restrictivas, ya que de ser considerada una bebida sagrada no todos podían consumir de forma deliberada; la importancia del pulque dentro de la sociedad prehispánica se introdujo como moneda de cambio dentro del sistema económico y político de la época “el pulque fue del tributo impuesto por la nación mexicana a los pueblos bajo su dominio y parte importante llegaba al gran mercado de Tlatelolco”(Soberón, 1999:4). Sus atribuciones alucinógenas (enteógenos) como forma de comunicación entre el mundo de los dioses y el mundo terrenal, fue añadiendo gran valor dentro del mundo religioso, sin dejar a un lado las funciones terapéuticas y medicinales¹⁸ que fomentaban su consumo, como parte del conocimiento de la medicina tradicional.

¹⁸ Facultades medicinales: tratamiento de trastornos gastrointestinales, pérdida del apetito, debilidad y padecimientos renales, incrementación de la secreción de leche materna para amamantar.

Funciones terapéuticas: en padecimientos del aparato digestivo, recientemente se obtuvo un producto preparado a partir de aguamiel fermentado, y se ha demostrado su efectividad en el tratamiento de úlceras gastroduodenales, gastritis y esofagitis, debido a sus cualidades reparadoras de la mucosa gastrointestinal y de su flora.(Enciclopedia Digital de Medicina Tradicional, 2016)



Vasija de miel prieta de maguey

Fuente: Fundación Armella, 2014

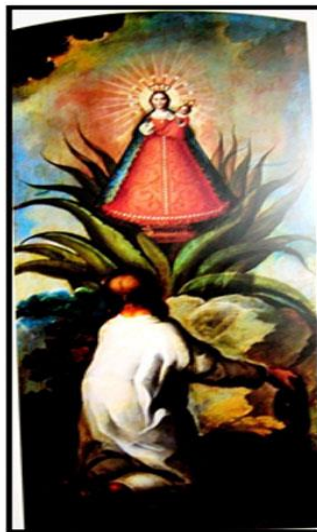
Durante la conquista la documentación sobre esta nueva bebida para el conocimiento occidental fue narrada por religiosos y cronistas de la época, la presencia de ella dentro de la cotidianidad del nuevo mundo llamo la atención, lo escrupuloso de su empleo y de su producción determinaron grandes narraciones acerca del tema, haciendo referencia las notables variedades de productos extraídas del maguey y sobre los usos y beneficios del pulque.

“Cocido este licor (el aguamiel) en tinajas como se cuece el vino, y echándole unas raíces que los indios llaman odian, que quiere decir medicina o adobo del vino, hácese un vino tan fuerte, que a los que beben en cantidad embeoda reciamente... Tiene este vino mal olor, y por el aliento de los que beben mucho de él; y en verdad, bebido templadamente es saludable y de mucha fuerza. Todas las medicinas que se han de beber se dan a los enfermos con este vino; puesto en su taza o copa echan sobre él la medicina que aplican para la cura y salud del enfermo” (Motolinia en Soberón,1999:76).

No obstante la bebida del pulque trascendió de la nueva estratificación y jerarquías sociales de la Nueva España, poco a poco ésta bebida fue adoptada por los españoles colonizadores, sin embargo, la preponderancia en el sector indígena se intensificó siendo considerada una de las bebidas con las que se podía identificar éste sector por sus condiciones raciales y económicas

“Los indígenas percibían los salarios más bajos de la población novohispana, que en ese entonces oscilaban entre dos y tres reales diarios, mientras que en las pulquerías - los grandes establecimientos expendedores al menudeo de pulque - la bebida podía adquirirse a razón de tres cuartillos por medio real trabajador estaba en condiciones de ingerir poco menos de litro y medio de pulque fino” (Soberón, 1999: 7).

Las condiciones sociales permitieron que el pulque comenzara los primeros indicios de su producción a mayor escala, ya que la colonización reformuló sus normas de consumo de las bebidas embriagantes dentro de la población de la Nueva España.



Hallazgo de la Virgen de los Remedios¹⁹ Fuente: Fundación Armella, 2014

¹⁹ El antropólogo otomí Jesús Salinas Pedraza (1984) menciona la relación simbólica y práctica de la luna y la virgen con la planta del maguey, el aguamiel y el pulque .(Rivas, 2014)

La relación con el nuevo mundo y el pulque tuvo grandes alcances durante este periodo como parte importante en la recaudación de impuestos reales en el periodo novohispano. Los arrendatarios españoles de la época voltearon su mirada para comercializar la bebida; mucho de estos pilares fueron fundamentalmente gracias a los grupos jesuitas de la época que poco a poco incorporaron la actividad tlachiquera, la producción y circulación del pulque, considerándola un negocio rentable.

Al hacerlo definieron las pautas culturales que caracterizaron esos establecimientos desde sus orígenes hasta el siglo XX, como ofrecer en ellos música, bailes, comida picante, juegos de azar, pinturas alusivas y otros atractivos tendientes a estimular un alto consumo; hacia finales del siglo XVIII, era una de las actividades económicas más prósperas de la Nueva España, al grado de ubicarse como la quinta renta en importancia para la Real Hacienda” (Soberón, 1999:10).

Es así que durante el periodo de 1560 y 1690 comenzó la producción de pulque a proporciones considerables y como fuente económica estable a partir de la consolidación de la Gran Hacienda Pulquera²⁰ donde la existencia de mayores inversionistas reorganizó el comercio del pulque.

Todo ello ocasionó que durante este periodo existirían una serie de nuevas normativas para el consumo de la bebida embriagante más popular, por su fácil acceso al público, “En el informe sobre pulquerías y tabernas del año 1784, se menciona que: "las más fatales resultas de la embriaguez poseen a gran parte de hombres y mujeres, especialmente entre los indios, negros, mulatos, coyotes, zambos y demás castas que hay en este numerosísimo pueblo”(Lozano, 2000:75).Las regulaciones legales sobre el consumo de la bebida correspondieron a la importancia económica del pulque, ya que no conducían dichas normas a la

²⁰ En la segunda mitad del siglo XVIII, el gran mercado del pulque estaba controlado por una élite bien organizada que influía con bastante éxito en las decisiones del gobierno.

prohibición, sino a la regulación, para evitar la producción fuera del régimen fiscales de la real hacienda y la producción ilegal de bebidas.

A fines del siglo XVIII, el oidor y fiscal de lo civil don Baltasar Ladrón de Guevara opinaba así respecto a las bondades del pulque:

“El uso del pulque en esta numerosa capital es de la mayor importancia y tiene los más benignos y saludables efectos. Si no tuviesen este socorro los indios y otros operarios de la última plebe que se ejercitan en los más fatigantes y duros trabajos,... Pero si tantos beneficios causa su moderado uso, no son menores los perjuicios y daños que trae su abuso y exceso” (Lozano, 2000:15).



“Las pulquerías novohispanas”

Fuente: Facebook Recorri2, 2016

No es hasta el periodo independentista donde la producción del pulque sufre los estragos de la revuelta nacional. Los saqueos y la destrucción afectaron considerablemente la economía nación en cuanto a producción en las grandes

haciendas²¹; el pulque durante este lapso de tiempo; sin embargo el mayor auge para la bebida del pulque fue durante la época porfirista.

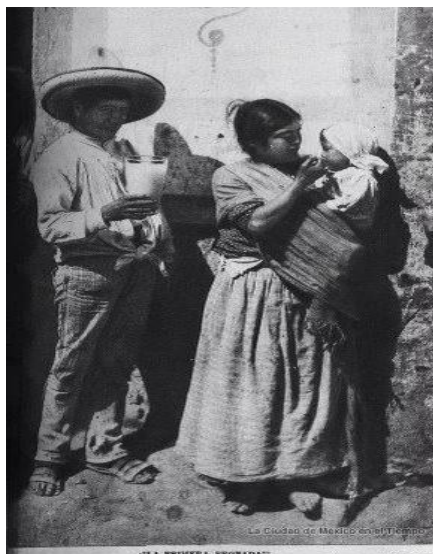
La producción y comercialización dentro del país tuvo mayor impacto en este periodo, no sólo en la industria pulquera, sino también en la cervecería mexicana²². La potencialización de las comunicaciones durante esta etapa fue punto clave, la aparición del ferrocarril en México, estimulo la aparición de haciendas pulqueras “En 1909 un grupo de individuos vinculados a diferentes aspectos de la producción y comercialización del pulque decidió formar en la ciudad de México la Compañía Expendedora de Pulques; en el mismo año de su formación la compañía contaba ya con 989 expendios al menudeo en la ciudad de México” (Soberón, 1999: 8). La búsqueda persistente por parte de Porfirio Díaz, para que el país sea considerado como parte importante de la riqueza cultural del mundo inevitablemente posicionó a la bebida del pulque como un elemento emblemático del país²³.

Por otro lado la apertura del mercado internacional en el país dio paso a la inversión extranjera donde muchos productos por parte de las bebidas embriagantes fueron desplazando poco a poco al pulque.

²¹ Durante los periodos de 1812 y 1816, tropas insurgentes tomaron por asalto las haciendas de las regiones de Apan y Otumba, se instalaron en ellas y procedieron a apoderarse de cuanto cargamento de pulque se cruzó por su camino (Lozano, 2000).

²² Hasta 1841, en que se fundó la primera cervecería en Guadalajara de la producción artesanal (Lozano,2000).

²³ En 1909 un grupo de individuos vinculados a diferentes aspectos de la producción y comercialización del pulque decidió formar en la ciudad de México la Compañía Expendedora de Pulques; en el mismo año de su formación la compañía contaba ya con 989 expendios al menudeo en la ciudad de México (Soberon,1999).



Primera probada, Fuente: Facebook pLanet of the azTecs, 2015

La revolución social en 1810 terminó de catapultar al pulque como uno de los elementos figurativos de identidad mexicana importantes, sin embargo, la producción pulquera fue devastada “La conflagración militar devastó las grandes haciendas pulqueras, pero de mayor impacto fue la ocupación de los ferrocarriles para transporte militar.” (Soberón, 1999). Por mucho tiempo el comercio del pulque estuvo en receso comercial y económico a gran escala.

No fue hasta la década de los veinte que el pulque regresó a ser considerada como una de las bebidas nacionales más importantes; aun así su posicionamiento no fue el mismo a la gran escala y demanda , ya que las grandes corporaciones cerveceras nacionales remontaron con grandes expectativas industriales, donde poco a poco se fueron ganando adeptos, por lo tanto trajo nuevos hábitos de consumo de las bebidas embriagantes, donde la cerveza se posiciono de manera rápida en el gusto de la población mexicana a finales del siglo XIX y principios del XX.



Parroquianos en la Pulquería "El templo del Amor" Fuente: Colección Villasana-Torres en la foto del periódico el Universal

Actualmente el panorama nacional sobre esta bebida ha prevalecido a través del tiempo gracias al constante trabajo de investigadores y pobladores que han pretendido que el pulque tenga su reconocimiento y la concientización social sobre su valor histórico- cultural que le precede. En muchas regiones del país la vinculación religiosa y medicinal de la bebida ha sido recuperada y en muchas ocasiones resguardada por los propios sujetos sociales de un lugar. Consuelo García Andrade analiza la importancia del pulque en el caso del Valle del Mezquital, que con el paso del tiempo han llevado a cabo la Feria del Ixtle celebrada a finales del mes de junio de cada año, donde la bebida del pulque es expuesta como un alimento altamente nutritivo para la comunidad de Santiago Anaya; donde las raíces del consumo y producción de la bebida tienen gran profundidad cultural y social en ésta región ñahñu. (García, 2002)



“Pulque”, Fuente: Facebook Pulque, pLanet of the azTecs, 2015

Las disciplinas científicas como la biotecnología han estudiado al pulque como un elemento nutricional dentro de la sociedad mexicana “Es un hecho que existe aún un enorme potencial por explotar, derivado del conocimiento de la actividad microbiológica que beneficia la salud y nivel nutricional del consumidor de productos fermentados tradicionales. También es posible pensar en que dichas actividades microbianas podrían promoverse en el mismo alimento, o bien, en el caso de algunos de sus componentes, adicionarlos a otros alimentos” (Lozano, 2000:80); diversas ferias y congresos nacionales e internacionales han hablado sobre la importancia ancestral del pulque en su producción y uso social.

Hoy su producción ha tenido una reconsideración importante en cuanto a su consumo, las pulquerías de la Ciudad de México han prevalecido a pesar de los años siendo un destino turístico importante a visitar, de forma más regional el uso del pulque sigue siendo considerado como una bebida emblemática de las celebraciones patronales y festivas de un lugar.



“Representación de Pulquería “Fuente: Museo casa de Madera S.C. 2016



"Una pulquería elegante". Fuente: Así fue México, 2016

La bebida del pulque ha trascendido más que otra bebida fermentada conocida, conocida no solo como bebida sino también como alimento, a partir de ella se han creado contextos específicos para el acto del beber, ambientes propicios destinados a su consumo y su preservación.

En el caso de las bebidas en el país, dentro de la gastronomía mexicana, instituciones públicas y privadas, así como asociaciones y organizaciones sociales; han pretendido recopilar recetarios sobre bebidas de diferentes lugares del país, con el fin de conservar el conocimiento de su preparación, no solo de las bebidas embriagantes, sino de otras bebidas que formaban parte importante de la vida social de la cultura mexicana.

Las bebidas refrescantes como las aguas frescas, las infusiones, las bebidas consideradas como bebida- alimento, las destiladas y las bebidas fermentadas, forman parte del universo social y cultural de México donde no sólo las bebidas pretenden mitigar la sed sino aportar muchas veces nutrientes y ser parte importante dentro de la alimentación del mexicano a lo largo de su historia. La presentación de las bebidas mexicanas se establece a través diversas clasificaciones químicas, biológicas, culturales, sociales y nutricias que justifica el interés en que sean documentadas e investigadas por diversas disciplinas.



Capítulo III

CAPÍTULO III: ETNOGRAFÍA DE SAN ISIDRO LABRADOR, MUNICIPIO DE VILLA VICTORIA, ESTADO DE MÉXICO.

3.1 La Etnia Mazahua.

De la denominación mazahua no existe un dato fidedigno sobre su origen, “se dice que proviene del primer jefe de este pueblo que se llamó Mazatl-Teculli, otras versiones refieren que viene del termino mazatl “venado” o Mazahucán “donde hay venado”(Carro, 1994:1).

De acuerdo a las fuentes históricas de los cronistas del siglo XVI, poco se ocuparon de los mazahuas en cuanto a su descripción, Sahagún dice lo siguiente:

“Estos mazahuaques están y viven en una comarca de Toluca y están poblados en pueblo de Xocotitlan y su lenguaje es diferente pero de la misma claridad y costumbres de los de Toluca aunque son frio también inhábiles y toscos... Hace en su tierra grandísimos fríos, porque están poblados debajo de una sierra llamada Xocotepetl. Y este nombre de mazahuas se les quedo de su primero y antiguo caudillo que se llamaba Mazatl- Tecuili, los mismos también se llaman chichimecas” (Sahagún, 1999:127).

Sahagún también comenta que:

“Los mazahuas fueron en algún tiempo parte de la nación de los otomíes, porque las lenguas estas dos naciones no son más que diferentes dialectos de una sola, sus principales poblaciones se formaron en las montañas occidentales del valle de México que componían la provincia de Mazahuacan, perteneciente al reino de Tacuba. El glifo de mazahuacan , que se encuentra en el códice Mendocino, indica que su población principal fue Xocotitlan, la provincia de Mazahuacan comprendía nada más las actuales entidades políticas de Jocotitlan, Jipilco, Atlacomulco Ixtlahuaca y Tlachichilpan”(Sahagún,1999:127).

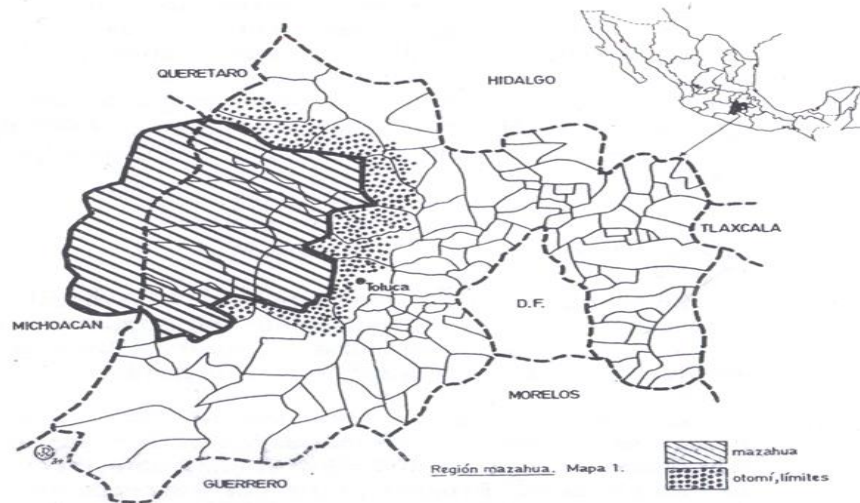
El conocimiento específico que se tiene sobre los mazahuas desde épocas posteriores a la conquista es escaso, aunque se puede decir que en esos tiempos, sus precarias condiciones de vida fueron las mismas desde la independencia. En diversos textos en que aparecen siempre lo hacen en calidad de “indios, en los pocos escritos de principios de siglo, cuando se les menciona, solo se dice que hablan una lengua llamada mazahua (Carro, 1999).

3.2 Los mazahuas en la actualidad.

Hoy en día la región hablante mazahua se encuentra dividida en dos áreas; en el Estado de Michoacán donde se tienen hablantes mazahuas en los municipios de Tlalpujahua, Ocampo, Angangueo, Zitácuaro y Susupuato; ubicados en el límite estatal colindante al Estado de México.

En el caso del Estado de México se localizan en dos regiones, la región Norte (ubicada al Noroeste del Estado), conformada por los municipios del Oro, Atlacomulco, Jocotitlán, San Felipe del Progreso, Ixtlahuaca, Villa Victoria y Almoloya de Juárez y al sur comprendiendo los municipios de Villa de Allende, Donato Guerra, Ixtapan del Oro, Amanalco de Becerra y Valle de Bravo.

Actualmente la región mazahua ocupa en su totalidad, la parte occidental del Estado de México, abarca 14 de sus municipios y una pequeña proporción de la región del Estado de Michoacán. Su extensión total es aproximadamente de 6 068.71 Km². Su límites están dados por grupos de lengua Otomí, al norte y al este; un pequeño grupo de Matlazincas al sur (San Francisco Oxtotilpan, en el municipio de Temascaltepec) y Tarascos y Otomíes al oeste.



Distribución de la población mazahua en el Estado de México, Fuente: Comisión Desarrollo Indígena (CDI), 2010.

3.3 Ubicación

Como parte de la región étnico-mazahua el municipio de Villa Victoria, se encuentra ubicado limitando al norte con el municipio de San Felipe del Progreso, al este con Ixtlahuaca y Almoloya de Juárez, al oeste con el Estado de Michoacán en el municipio de Zitácuaro y al sur Amanalco de Becerra y Villa de Allende. El acceso al municipio corresponde a la carretera federal Toluca – Zitácuaro, en el kilómetro 45, se encuentra una desviación hacia el Norte que conduce a la cabecera municipal, cuenta con una extensión superficial 464.156 km². La cabecera municipal de Villa Victoria se localiza a 46 Km al Noroeste de la capital del Estado de México (Gobierno del Estado de México, 2013).

La localidad del barrio de San Isidro Labrador está ubicada dentro de la zona mazahua que forma parte de las 103 localidades que integran el municipio de Villa Victoria, se debe de aclarar que la denominación por parte de la división política del municipio hace referencia a la categorización de localidad, sin embargo, dentro de la ubicación social se hace referencia a su denominación como barrio(INEGI, 2010).

Existen dos caminos por los cuales se puede llegar a la ubicación de dicho lugar, el camino “viejo”, denominado así por los pobladores, y su tránsito abarcaba

desde la “Puerta Vieja” de lo que era considerado la laguna seca del poblado de Yebucivi, atravesando los diferentes cerros y lomas de la comunidad, para llegar a San Isidro por el camino denominado “La Cañada”. Este trayecto de aproximadamente 3–4 horas de duración era utilizado por ancianos y jóvenes cuyo propósito era cortar leña para sus respectivos hogares. Muchos de estos leñadores como también eran llamados, tomaban dicho camino para llegar de manera más rápida al centro de Yebucivi los días de mercado y poner en venta los leños, y otros productos como el maíz y sus derivados.



Descansos del camino viejo a San Isidro Labrador para los “leñadores”, Fuente: Trabajo de Campo, 2013

Actualmente el camino para llegar al barrio de San Isidro, parte de la carretera que va en dirección a Villa Victoria atravesando por los municipios de Zinacantepec y Almoloya de Juárez, hasta llegar al kilómetro 34 con dirección al Centro Cultural Mazahua y en dirección el municipio de Amanalco de Becerra. Su acceso al lugar puede ser a través del transporte público (taxi y autobús) y automóviles privados. Cabe señalar que las vías que terrestres de transporte cuentan con pavimentación, sin embargo, al encontrarse ya en la comunidad cuenta con caminos de terracería y que en épocas de lluvias puede dificultar su acceso, por lo cual el transporte público únicamente llega hasta el acceso en el

que se encuentra pavimentado, posteriormente los habitantes tienen que caminar de 30 a 45 minutos para llegar hasta el centro del lugar.

3.4 Antecedentes históricos

Por información documental, se dice que la fundación de los barrios dentro del municipio de Villa Victoria fue aproximadamente en la misma época del origen de la Villa de San Felipe del Progreso, se tiene un conocimiento de que el origen o la fundación de la Villa de San Felipe, fue en el año de 1531, por los españoles de la conquista.

Los viejos pobladores de diversos barrios aledaños a Villa Victoria incluyendo a San Diego Suchitepec (comunidad cercana a San Isidro Labrador), dan la versión que las comunidades se formaron respectivamente, con los peones acasillados de diversas haciendas, a quienes sus patrones entregaban unos “pehujales” de dos cuartillas de sembradura (una hectárea), en donde fincaban sus viviendas y cultivaban pequeñas cantidades de maíz, haba y calabaza, cuya escasa producción, no resolvía sus problemas de hambre. Estos pueblos o barrios estaban directamente ligados a las haciendas (González, 1986:49-54).

Don Remigio Ruiz, mayordomo mayor de San Isidro, hace mención que aproximadamente hace 150 años, según las rancherías de San Diego Suchitepec y la Ex Hacienda de Ayala fueron anexando barrios entre ellos el de San Isidro Labrador, esta decisión fue tomada por los principales de las comunidades (Trabajo de campo, 2013).

Esta versión hace pensar en la posibilidad de la primera y estrecha relación íntegra para conformar los barrios con las haciendas, se haya dado por el vínculo religioso, ya que en el año 1856 se hace mención de las fiestas patronales en honor a la imagen de San Isidro misma, que se organiza el Barrio de San Isidro.

En cuanto al origen del Barrio de San Isidro, por información documental, se dice que su creación data del año 1932 y sus fundadores fueron 62 campesinos de las diversas comunidades aledañas, informantes mencionan que para no quedarse sin tierras en el año de 1932 se juntaron 51 campesinos para comprar

ociosas, el terreno media 80 hectáreas y estaba repartido en tres fracciones, otros once campesinos compraron 20 hectáreas en otro paraje, después en el lugar se construyó una capilla conocida como el Calvario, al barrio se quedó el nombre de San Isidro(Díaz, 2013).

3.5 Datos sociodemográficos

Actualmente dentro de la comunidad se tiene registrado a 1176 habitantes, según el último censo por parte de INEGI en el 2010 y se distribuyen de la siguiente manera:

Municipio	Nombre	LOCALIDAD	NOMBRE	Población Total	POBLACION FEMENINA	POBLACION MASCULINA
114	Villa Victoria	0046	Barrio de San Isidro	1176	592	584

Tabla 1

Fuente: CDI. Sistema de indicadores sobre la población indígena de México con base en: INEGI Censo General de Población y Vivienda, México, 2010.

En dicha comunidad su categoría pertenece a población indígena por lo cual cuentan con 28 hablantes de lengua indígena 7 hombres y 21 mujeres, que su edad oscila desde los 56-76 años que hablan una lengua indígena y español. Donde existen 220 hogares en el que habitan indígenas.(INEGI, 2010).

3.6 Asentamiento y vivienda

En San Isidro cuenta con 210 viviendas registradas y particulares donde existen 189 habitadas, teniendo un promedio de 6.22 habitantes por vivienda. (INEGI 2010). El asentamiento es disperso, aunque esta dispersión no llega a ser muy considerable, ya que la distancia que separa los sitios de residencia está marcada por pequeños pehujales o parcelas de cultivo no llegan a ser mayores de $\frac{3}{4}$ de hectárea, de ahí que la distancia que se separa una vivienda de la otra no pasa de 150 metros(Trabajo de campo, 2012).

En algunos lugares del barrio, se pueden encontrar viviendas hechas a base de adobe, caballerizas y bebederos para animales, por información de los

habitantes del lugar dichas viviendas pertenecieron a muchas de las personas, que fueron los primeros pobladores y que en época reciente fallecieron o que migraron hacia otras ciudades.



Fachadas de viviendas y comisaria, Fuente: Trabajo de Campo, 2013.

Por lo general en los sitios de residencia se presentan concentraciones de dos o tres casas, fenómeno que refleja aspectos sobre la organización familiar, predominando la forma patrilocal, que propicia la concentración de casas de los hijos varones casados en el sitio del hogar paterno.

La vivienda generalmente está construida por cuartos rectangulares, se utilizan para el descanso de los padres e hijos, en la mayoría de las casas, es cada pieza se coloca el altar familiar y se guardan escasos muebles del matrimonio. Es común que enfrente de este cuarto se construya un pequeño portal, que es donde descansa el techo, se anexa a esta habitación un cuarto donde se encuentra la cocina, y es en este lugar se toman los alimentos (Trabajo de campo, 2010).

El maíz se almacena en el tlapanco de la pieza principal o en “cincolotes” contruidos con tiras de madera sobre puestas. Generalmente no cuentan con lugares adecuados para el resguardo de animales, siendo común que perros, gatos y aves de corral, convivan con la familia.

Los muebles de la casa son: camas de madera y latón con colchón, catres de madera, petates, cobijas, gabanes de lana, mesas de madera, sillas de tule, bancos de madera, fogón, estufa, metate, molcajete, comal, ollas cazuelas, cucharas , platos , refrigerador, plato de peltre, vasos de vidrio, canastas de vara. La mayoría de las familias cuentan con radio, televisión y celulares de diversas marcas y precios.(Trabajo de campo, 2010).

De las viviendas más recientes, encontradas en San Isidro son el resultado de familiares que han migrado a otras ciudad como lo es la Ciudad de México y/o a municipios de Toluca y Valle de Bravo o en su caso a países como Estados Unidos y han dejado a su familia (padres o esposa e hijos), para incrementar su ingreso económico y con ello una vivienda propia. Por lo cual en los trayectos recorridos durante en campo se pudieron apreciar casas aún en obra negra o en proceso en término. Estas casas son habitadas por grupos de familia menores a los 4 habitantes, ya que se encuentran bajo el resguardo de familiares cercanos (padres-esposa) quienes durante su ausencia figuran como propietarios. (Trabajo de campo, 2010).

3.7 Servicios e infraestructura

La infraestructura que se encuentra con los servicios básicos. Existe un total de 200 viviendas, donde se cuenta (dependiendo su ubicación) con red de agua potable, drenaje, alcantarillado y alumbrado público, 20 tiendas que abastecen a la población, aunque los días domingos acuden generalmente a la cabecera municipal, porque es considerado como día de plaza, la población cuenta con un pequeño tianguis donde se ponen a la venta enceres domésticos y alimentos los días jueves de cada semana (Trabajo de campo, 2010).

En palabras de Jorge López habitante del lugar hay: “Servicios innecesarios, como televisión de paga o internet, por lo que no es considerado importante ya que aún los niños son ajenos a esas cosas”(Trabajo de campo, 2010). La disposición de internet al servicio de la población corre a cuenta de la escuela pública del lugar, específicamente en la biblioteca que se encuentra al servicio de los estudiantes.

3.8 Salud

El sistema de salud está compuesto por una unidad de atención de primer nivel, cuyo objetivo es brindar servicio a la comunidad, siendo esta la más cercana y que se encuentra al servicio de quienes cuentan con Seguro Popular otorgado por parte del gobierno federal, en un horario de lunes a viernes de 7am-3pm.

Por otro lado existe población derechohabiente a servicios de salud a instituciones como ISSSTE e IMSS, por parte de aquellos familiares que trabajan en empresas o el sector privado. Para acudir a este tipo de servicios de salud, es necesario trasladarse al municipio de Villa Victoria donde se encuentran las unidades clínicas que le corresponde a la comunidad (Trabajo de campo, 2013).

Actualmente la población del Barrio de San Isidro Labrador cuenta con una cobertura de 63% en el sector salud particularmente al IMSS y en el segundo lugar con un 31% se encuentra el ISSSTE, mientras que 4% pertenece al Seguro Popular. El 2% restante no cuenta con un servicio de salud en específico, en el que se encuentran la recurrencia por parte de la población a la medicina tradicional y a servicios de salud privados (INEGI, 2010).

3.9 Educación

La población al Barrio de San Isidro cuenta únicamente dentro de su área geográfica una escuela rural federal y en la que se puede cursar desde el preescolar hasta la secundaria. Para estudiar o acceder a los niveles de educación medio superior y superior los habitantes, se trasladan a la cabecera municipal de Villa Victoria o a la Ciudad de Toluca.

Por lo general entre los jóvenes que cursan la educación básica (primaria-secundaria) existe un rezago por parte de éstos grupos de edad al ingreso de los siguientes niveles de educación, ya que existe una tendencia en abandonar los estudios por falta de ingreso económico o para colaborar con los padres en diversas actividades relacionadas con la agricultura y quehaceres domésticos (Trabajo de campo 2010).

Para que la formación escolar continúe dentro de la comunidad se ha gestionado una serie de programas destinados a la continuidad escolar, (desayunos escolares, programa de escuelas con calidad y el programa “Oportunidades”), todos ellos otorgados a familias, para promover la infraestructura y la continuidad escolar de los alumnos.

Si bien es cierto que existe de deserción escolar en niveles como la secundaria a causa de condiciones económicas y sociales, siendo uno de los principales motivos al migrar a municipios cercanos, ya que los padres van en busca de mejores oportunidades y dejando a los hijos bajo la tutela de hermanos abuelos o familiares, sin embargo, la matrícula escolar sigue siendo alta con un 60% de continuidad escolar por lo menos para la educación básica, (Trabajo de campo, 2010).

Por lo tanto la población de analfabetas según estudios estadísticos consta de 111 habitantes 82 mujeres y 29 hombres, cuyas edades oscilan entre los 50.-66 años de edad (INEGI 2010, Censo de Población y Vivienda).

3.10 Política

Políticamente el municipio de Villa Victoria, es la unidad funcional para el Barrio de San Isidro a través del ayuntamiento, encabezado por el presidente municipal, se ventilan todos los asuntos administrativos que afecten a las 103 comunidades con conforman la municipalidad, es ahí donde se deben registrar nacimientos, matrimonios y decesos y también en este lugar se deben pagar los impuestos y obtener cualquier tipo de certificado,

La delegación del barrio está constituida por un comisario, un secretario, un tesorero y un comité de vigilancia, la segunda sección la constituyen tres delegados y un número de policías, los cargos en ambas organizaciones se dan por el voto popular, contando con el aval de las autoridades municipales, donde el término de gestión es al cabo de tres años (Trabajo de campo, 2013).

Para la elección delegacional, la postulación para ser candidatos generalmente es por una invitación de quienes, ya se encuentran en los diferentes puestos que la conformado con anterioridad, muchos de los integrantes que han ocupado cargos en la mayordomía durante la fiesta patronal, y que según los habitantes del lugar conocen de las necesidades del barrio son a quienes se les hace extensa la invitación.

De las actividades de las que se hacen cargo los integrantes de la comisaria delegacional destacan los servicios de alumbrado público, drenaje, seguridad y pavimentación, donde la participación y opinión pública es tomada en cuenta para los recursos con los que cuenta la comunidad(Trabajo de campo, 2013).

Sin embargo, existe la autoridad religiosa que en la actualidad continua formando parte importante de las decisiones del barrio, durante acontecimientos importantes con fines políticos o democráticos del lugar, la figura sacerdotal es considerada en opiniones, con el fin de orientar a la población.

“Cuando se acercan las votaciones, en ocasiones no nos acordamos; muchas veces ni los políticos se acuerdan de que existimos. Entonces el padre nos recuerda que votemos o cuando se dispone lo que se va hacer en la comunidad, como cuando se hizo lo de la pavimentación” (Entrevista a Remigio, Trabajo de campo, 2013).

La organización social para actividades en relación a la mejora de San Isidro Labrador, en los que se vincula la delegación, como ha sido el caso de la pavimentación de una parte del barrio, ha sido de vital importancia para que se lleven a cabo de manera satisfactoria. Y donde el párroco de la comunidad

hace una invitación a la comunidad religiosa a ser partícipe en la colaboración con la comunidad.

3.11 Tenencia y explotación de la tierra

La base de la población es la agricultura, actividad que realizan en ejidos no mayores de cuatro hectáreas o pequeñas propiedades, ya que en gran número de familias las parcelas ejidales se reparten entre el padre y uno o más hijos casados, dándose casos de campesinos que cuando mucho en una hectárea de tierra produzcan algo de maíz para la alimentación familias. En esta región básicamente se cultiva el maíz con una producción de auto consumo, ya que el rendimiento en promedio es de 1 ½ tonelada por hectárea. En algunos casos se intercala frijol, haba y calabaza (Trabajo de campo, 2013).

El sistema de cultivo para tierras de temporal, que se emplea en la zona así como el ciclo anual de labores es el siguiente:

FAENA	FECHA	IMPLEMENTOS
Barbecho	Diciembre –Enero	Arado o tractor
Cruza y rastra	Enero-Marzo	Arado o tractor de gas de madera
Siembra	Marzo-Abril	Arado o tractor
Resiembra	15 días después de la siembra	Palo plantador y peones
Primera escarda	Mayo-Junio	Arado y peones
Segunda escarda	Julio-Agosto	Palma de madera y peones
Cosecha	Fines de Octubre a fines de Diciembre	Pizcador y peones

Tabla 2, Elaboración propia.

Fuente: (Trabajo de campo ,2013)

En la diferente faena del ciclo agrícola es común ver trabajar a personas de ambos sexos y diversas edades. En varios casos son familias completas (abuelos, padres, hijos y nietos) las que realizan diferentes labores dejando las más pesadas para los hombres. Las mujeres y niños mayores de 10 años participan primordialmente en la siembra, resiembra, primera y segunda escarda, cosecha y desgrane (Trabajo de campo, 2013).

Durante el proceso de la siembra y recolección existen ciertos elementos rituales que se pueden encontrar. Al inicio de ciclo agrícola generalmente los ancianos de la familia van a la troje donde se almacena el maíz destinado para siembra, y son escogidos los mejores granos de la cosecha anterior. Dentro del trojal se encuentra una mazorca completa que tiene que ser desgranada al momento del inicio de la siembra. La mazorca con anterioridad fue bendecida en la misa destinada a la celebración de la cosecha, durante los meses de agosto y septiembre de cada año(Trabajo de campo, 2013).

En el centro de cada parcela se pueden encontrar cruces de color azul adornadas de diversos colores, estas son bendecidas durante la festividad patronal, con el fin de bendecir la parcela y de alejarla de algún “mal de ojo”, que arruine el crecimiento del maíz, su color está dispuesto para la llegada de lluvia necesaria y para alejar al granizo y los fuertes vientos que puedan tirar el maíz. (Trabajo de campo, 2013).



Venta de haba en mercado, Fuente: Trabajo de Campo, 2012

Cuando los integrantes de la familia migran (generalmente varones), los encargados del cuidado de la parcela son las personas más ancianas, niños y algunas ocasiones mujeres. La producción de dicha parcela de tierra está destinada en grande cantidades a la venta comercial durante los días de mercado, para siembra y la elaboración de productos alimenticios como la tortilla.

3.12 Actividades económicas

La población económicamente activa consta de 39 comerciantes, donde la mayoría es el sexo masculino con 33 y la población económicamente inactiva consta de 309 habitantes. (INEGI 2010). Para cubrir la economía familiar, la mayoría de los miembros de las familias se ven obligados a realizar otras actividades, que generalmente llevan a cabo una vez que han terminado con sus particulares faenas del ciclo agrícola.

Las mujeres solteras y casadas, así como también niños, se contratan en diversos servicios en la cabecera municipal, también es frecuente ver que trabajen como pastores, también migran a ciudades cercanas como la ciudad de México, o Toluca, en busca de oportunidades de trabajo, donde las actividades en las que las mujeres son contratadas son como trabajadoras domésticas. Los hombres en su mayoría trabajan como peones de albañiles, pocos son los que elaboran en alguna de las fábricas de la zona metropolitana (Trabajo de campo, 2013).

Los jefes de familia tienen primordialmente dos opciones como fuentes secundarias de ingresos, trabajar en los talleres de beneficio de la raíz del zacatón establecidos en Villa De San Felipe del Progreso y/o migrar a ciudades cercanas.

Por lo general cuentan solo con animales de trabajo, bueyes, burros y mulas, las familias que poseen una vaca, cuya escasa producción de leche la utilizan para alimentar a los hijos menores o los ancianos. También con fines comerciales varias familias tienen borregos, que explotan para a producción de carne o de lana. Los animales domésticos más comunes en la región son:

perros, gatos y aves de corral, donde se crían y consumo de fiestas religiosas o sociales, donde su cuidado es otorgado por parte de los individuos más jóvenes o en su caso de las mujeres encargadas del hogar (Trabajo de campo 2012).



Venta de productos por parte de los habitantes en el mercado de San Isidro, , Fuente: Trabajo de Campo, 2012

El uso de los animales propios de ganadería es una constante y la venta de ciertos animales, durante festividades de la comunidad como lo son: la fiesta patronal, celebraciones familiares como, bautizos, matrimonios y funerales, el costo de estos animales puede oscilar de los 2500-3400 pesos, dependiendo el peso y para cuantos invitados sea destinado el animal(Trabajo de campo, 2012).

Finalmente otras actividades aleatorias están relacionadas con el comercio se encuentran las misceláneas donde se expenden refrescos, tortillas y pan dulce, las recauderías donde se venden verduras, frutas, semillas y otros productos de primera necesidad, la pulquería, puestos de comida (tacos) durante los fines de semana y los días de mercado,(Trabajo de campo 2012).

3.13 La familia

De acuerdo al último censo, se tienen registrados 378 habitantes en matrimonio ya sea religioso o por vía civil. (INEGI 2010, Censo de población y vivienda). Se puede afirmar que la estructura familiar predominantemente es la nuclear, aunque en muchos de los casos se dan ciertas formas de familias extensas, pero esto es el resultado de las costumbres matrimoniales que según el patrón usual, es común que el hombre lleve a la recién casada a la casa de su padre, en donde viven uno o dos años hasta que nace su primer hijo, o la suegra considera que la esposa ya ha aprendido como manejar el hogar.

Posteriormente, el padre da al hijo un pedazo de tierra dentro de su pequeña propiedad, para que construya su vivienda formando así núcleos de parientes consanguíneos. En el caso del hijo menor aun casado, es que permanezca en el hogar quedando en resguardo de la familia política. Con el fin de asegurar la protección y cuidado de los suegros o padres a la muerte ellos es quien hereda la casa paterna. Anteriormente se acostumbraba en las familias, que el último descendiente fuese mujer tenía prohibido casarse, y cuyo deber se resumía a estar al cuidado de sus padres, hasta su fallecimiento (Trabajo de campo, 2013).



Boda de Sr. Fortino y la Sra. Juana, Trabajo de campo, 2015

En la estructura familiar en general, en la que se encuentre el varón (esposo, padre, hermano) es la base familiar y económica, la mujer, hijos solteros y casados le deben obediencia y respeto. La esposa debe ser fiel y cuidar con esmero el manejo del hogar y los recursos familiares, es frecuente que el hombre entregue todos sus ingresos a la esposa, quien da el dinero para diversos gastos que solicite el marido. De los hijos las consuegras cuando viven en la casa paterna o ya separada, se espera que ofrezcan su apoyo moral y económico cuando los padres los solicitan (Trabajo de campo 2013).

Las relaciones que se tiene con parientes que se encuentran viviendo fuera de la comunidad, es a la larga distancia. Durante los fines de semana los familiares se reúnen con fines recreativos y festivos. Acuden a la visita de padres y familiares cercanos como hermanos, tíos, esposa e hijos. Una de las festividades más esperadas para la reunión familiar es la fiesta patronal y época vacacional (Trabajo de campo, 2013).

3.14 El ciclo de vida, nacimiento.

El tratamiento de las mujeres embarazadas está a cargo de la madre o la suegra que con tres meses de anticipación al alumbramiento, se encarga de atender a la madre aplicándole masajes en el abdomen “para acomodar a la criatura”. El día del parto la mujer es acompañada por la madre o la suegra a atenderse el parto al hospital que le corresponde por parte del sector salud, (Trabajo de campo, 2013).

“Anteriormente estaba “Doña Juana” ella era partera, te acomodaba el niño, dolores de frío o cosas así. Cuando se comenzó eso del centro de salud, fue ubicado cerca de su casa por si se presentaba alguna cosa de emergencia. La gente a la que dio a luz le decían “tía” y le tenían mucho respeto”(Entrevista a Delfina, Trabajo de campo, 2013).

Durante 40 días la madre tiene que guardar reposo casi absoluto estando además sujeta una dieta rigurosa, constituida de caldo y carne, atole de maíz y bebidas como el puque o sende; para que la madre tenga la suficiente leche

materna. Pasado este tiempo se baña a la mujer y al niño en agua caliente a la que se le pone alcohol y plantas silvestres.

En el curso de los tres primeros meses o al primer año de edad del niño se celebra el bautizo, cuya celebración correrá a cuenta de los padrinos y se lleva a cabo en el hogar del ahijado; en muchas ocasiones matrimonio que apadrina presta su hogar para la festividad, todo esto dependiendo el espacio con el que cuenta la familia (Trabajo de campo, 2013).

3.15 Noviazgo y matrimonio

Las relaciones del noviazgo están determinadas por un trato previo al matrimonio, muchas de esas relaciones comienzan desde temprana edad (16 años), durante ciertas actividades en las que los individuos se conocen y entablan una relación (Trabajo de campo, 2012).

Para el matrimonio sigue prevaleciendo la forma tradicional cuando el varón decide casarse, se lo comunica a su padre y en compañía de éste, se dirigen a la casa de la novia llevando algunos regalos como frutas, pan, licor y sendejo, en donde oficialmente se pide permiso para el matrimonio. Realizados los arreglos necesarios y habiéndose fijado fecha para el día de la boda, los novios y sus familiares ocurren a la iglesia más cercana en donde se celebra la ceremonia.

“En años viejos, los jóvenes casaderos buscaban a la mujer que les gustaran, muchos de esos no eran de aquí eran de Villa y pues las robaban, luego ya no se sabía de ellas hasta que alguien las veía en algún pueblo, pocas eran las que regresaban a decir que ya eran casadas” (Entrevista a Tomás, Trabajo de campo, 2012).

La celebración nupcial dura por lo general dos días, puesto que el primero hay que estar en la casa de la novia, en donde se ofrece mole, tortillas sopa de arroz, tamales, pulque, cerveza y sendejo. La festividad corre a cuenta de los padres de los novios, puesto que es una forma de orgullo familiar, en donde la elaboración la comida que será servida, es realizada por lo general por parte de las madres

de los novios, que con meses anteriores organizan lo que se ha de preparar para dicha fiesta(Trabajo de campo, 2012).

La colaboración de los padrinos religiosos (velación, argollas, ramo, lazo y arras) se resume en la ceremonia religiosa, sin embargo, en algunas situaciones también existen padrinos que colaboran de forma material o económica, para que se lleve a cabo la celebración del nuevo matrimonio

En el transcurso de dicho acontecimientos estos padrinos ayudan a las familias de los novios durante la recepción de los invitados y en otras actividades que así lo requieran. Ya entrada la noche los recién casados acompañados por familiares y amigos, se dirigen a la casa del novio en donde al día siguiente se repite la comida “recalentado”, donde se bebe en abundancia y además se baila(Trabajo de campo 2012).

3.16 Compadrazgo

Se establece una relación de formalidad de parentesco entre personas, que no son familiares consanguíneos. Existen cuatro casos en las que se contraen los vínculos de compadrazgo de grado (importantes), y donde se encuentran el bautizo, la confirmación, primera comunión y matrimonio.

Para el caso de los padrinos éstos son elegidos por los novios o matrimonios en los que existen lazos de amistad o que en otras celebraciones la familia del novio o novia han participado, y es considerado como un acto de reciprocidad. Muchos de los aspectos que se toman en cuenta cuando se elige “compadres” son la posición social a la que se pertenece, estado civil (casado, soltero), religión, situación económica o si pertenece algún partido político; con el fin de brindar algún tipo de seguridad o ejemplo a la persona que se desea apadrinar (Trabajo de campo, 2013).

Los compadres comparten o adoptan una serie de responsabilidades sociales que corresponde al compadrazgo del que son sujetos. Tal es el caso del compadrazgo de grado. El ejemplo que otorga el padrino hacia el ahijado es fundamental y que se puede extender hasta tener lazos estrechos con la familia.

Como es en el caso del padrino de bautizo, donde los padrinos son considerados los padres espirituales, que encaminan a la religión que profesan y en el que en caso de muerte o incapacidad de los progenitores, asuman la responsabilidad de cuidar, educar y adoptar al ahijado (Trabajo de campo, 2013).

La otra variedad de compadrazgos denominados “menores” que también son considerados como sacramentales como parte de a un acto especial, se encuentran el compadrazgo de mayordomía, mortaja, XV años, imagen, adoratorio, capilla y corona. En los que el compadre colabora de manera material durante la celebración, en ellos la condición económica es primordial para que se lleve a cabo el compadrazgo, sin dejar a un lado las relaciones de reciprocidad en los que ha participado la familia (Trabajo de campo, 2013).

3.17 Religión

La religión que predomina dentro de esta localidad se ve representada en su mayoría por la religión católica con 1131 habitantes que la profesan y sin incidencia de otras religiones (INEGI, 2010).

En la actualidad se han separado diversas parroquias de las dependencias de Villa Victoria. En el caso del Barrio de San Isidro la religión que predomina es la religión católica, no teniendo datos sobre otras religiones anexas o sectas. En todos los años de existencia de la capilla dedicada al Santo patrono San Isidro Labrador es atendida por los mayordomos de cada año. Donde se disponen las condiciones necesarias para su cuidado (Trabajo de campo, 2013).

En la capilla no existe sacerdote de planta, la máxima autoridad religiosa es el fiscal (ante la ausencia del sacerdote) y el primer mayordomo, quien tienen la obligación de hacer cumplir los preceptos religiosos dictados por la iglesia, este puesto es de elección popular, y además debe estar refrendado por el sacerdote de la iglesia más cercana.

En la organización religiosa el cargo del mayordomo, es de gran importancia y está acompañado por un gran número de socios o compadres, ya que él es el principal patrocinador de la fiesta patronal. El sacerdote parroquial, funge como

principal organizador para el cambio de mayordomía, es quien elige con ayuda del primer mayordomo al mayordomía anual, quien llevara cabo la festividad patronal, posadas, día de todos santos, 12 de diciembre y navidad(Trabajo de campo, 2013).



Cruces para sembradío bendecidas en la festividad del santo Patrono.

Trabajo de campo, 2011

La característica más importante de la mayordomía es que es hereditaria, y su cumplimiento, es acrecentar el prestigio de la familia, que cumple las tradiciones religiosas. Entre las diversas tareas a las que quedan a cargo dicha organización se encuentran el cuidado del templo que alberga la figura de San Isidro labrador tallada en madera, considerada la reliquia más importante del lugar al ser una imagen del santo patrono; así como el deterioro que surja del templo, la disposición de materiales y enceres para la misa ordinaria y funerales(Trabajo de campo, 2013).

La participación de cada uno de los integrantes de la mayordomía para celebraciones propias de la semana eucarística y festiva, permite la colaboración por parte de los habitantes del lugar, como es en el caso de los rosarios celebrados durante los meses de mayo y junio dedicados a María y el Sagrado corazón de Jesús, en los que asisten los niños y niñas con el fin de adentrarlos a la religión católica y donde las familias auxilian mediante la invitación de la mayordomía para otorgar aguinaldos a los niños que acuden los rosarios. Cabe

destacar que esta es una práctica con el fin de instruir a los más pequeños a la oración y para acercarse a la iglesia católica (Trabajo de campo, 2013).

Calendario festivo

Mes	Día	Festividad
Enero	1 ero	Circuncisión del Redentor
	6	Día de reyes
Febrero	2	Candelaria y niño dios
Marzo	19	Inician las vísperas y
Abril	25	Inician las novenas y preparación del Sendejo
Mayo	Día 3	Santa cruz
	Día 15	Día de San isidro Labrador Fiesta Patronal, bendición de los animales en honor a San Antonio Abad Rosarios a María
Junio	13	San Antonio
		Rosarios al Sagrado Corazón de Jesús
Julio	16	Primera escarda
Agosto	19	Segunda escarda
Septiembre	23 y 24	Fiesta en la cabecera municipal

Octubre	31	Víspera de muertos
Noviembre	1, 2	Fieles difuntos y día de muertos
Diciembre	12, 14, 16-24-	Virgen de Guadalupe, Posadas y Navidad Cambio de mayordomía

Tabla 3 Elaboración propia.

Fuente: Trabajo de campo, 2013

Dentro de estas fiestas, especialmente la patronal el 15 de Mayo son de gran concurrencia por la comunidad, donde existen música, danzas y cantos, adultos y niños llevan animales domésticos adornados con flores o listones de colores para que los bendiga el sacerdote en el templo(Trabajo de campo, 2013).



Animal adornado para la bendición del sacerdote el 15 de mayo e imagen de bulto de San Isidro Labrador

Fuente: Trabajo de campo, 2011

3.18 Indumentaria

Dentro del barrio de San Isidro gran parte de la población sobre todo las mujeres ancianas, siguen conservando su traje tradicional mazahua. El vestido diario de la mujer adulta, está dado por una combinación de prendas tradicionales y de manufactura actual. Entre las que encontramos enaguas de manta rematadas

en los vuelos con tejidos anchos en diversos colores, quechquemitl que son de lana y elaboradas por las mujeres en talleres de cintura, las de fabricación industrial son suéteres, vestidos, rebozos, faldas, blusas y pantalones. Sin embargo, las más jóvenes su vestimenta está relacionada con el ambiente urbano. Sus peinados están a una sola trenza que atan con listones, usan también para estas ocasiones collares de ocho a diez hilos con cuentas generalmente rojas, aunque a veces intercalan algunas de otro color(Trabajo de campo, 2013).

Actualmente la vestimenta de los hombres, es completamente moderna utilizando prendas elaboradas con los productos al alcance de recursos económicos. Los hombres de mayor edad se ponen abajo del pantalón una faja de lana bordada y otros portan un sombrero de palma, en las noches frías se cubren con sarapes de lana(Trabajo de campo 2013).

La visualización por parte de la población más joven acerca de las personas que aún conservan la indumentaria occidental, les provee una sensación de respeto, los individuos que poseen la indumentaria tradicional, son aquellos que aún conservan cierto conocimiento sobre la lengua mazahua o que poseen algún saber tradicional.

“ La gente mayor, que usa aun esas cosas, sabe bordar en cruz, que es muy difícil, se la pasan bordando, creo que en eso matan el tiempo, otras saben hablar mazahua o algunas palabras, se les debe respeto por ser mayor, son las más viejitas, por eso se les dice [tías]” (Trabajo de campo 2013).

Si bien existen personas que ya no usan la vestimenta tradicional completa, otras la han adoptado, como manera de recordar a quienes la portaban dentro de su familia, por ejemplo su madre, la cual su vestimenta es considerada como una visualización de madurez y de vejez. No todas las personas que adoptan dicha vestimenta lo hacen de manera completa, inclusive la ropa tradicional se ve mezclada con la ropa occidental.



Varones comprando ropa para fiesta y montando a caballo, Fuente: Trabajo de Campo, 2013

Son las mujeres entre los 40-50 años de son quienes han adoptado dicha vestimenta de forma total o parcial; mientras que los hombres adultos continúan con la vestimenta moderna, salvo elementos como lo son los sombreros vaqueros o rancheros (Trabajo de campo, 2013).

3.19 La música y la danza

La música y danza dentro del barrio es una de las manifestaciones obligatorias durante las celebraciones religiosas, por eso es común encontrar grupos musicales y de danza en las fiestas patronales. Los instrumentos más comunes son el violín, guitarra, chirimía y tambor. No se puede hablar de que existía un ritmo tradicional representativo de la región por que las interpretaciones que realizan los músicos son tonadas religiosas o de piezas populares conocidas, (Trabajo de campo, 2013).

Las danzas que se interpretan en la región son las “pastoras” y “santiagueros”. Las pastoras en su danza de está formada por una cuadrilla de jovencitas (12) cuyas edades van entre los 6 y 17 años. Las integrantes de cuadrilla las escoge

la mayordoma en la comunidad después de pedir permiso a los padres, se ponen en manos de una maestra, quien es la persona que les enseña a cantar las alabanzas y maracas los pasos que se interpretan en la danza. El atavió más común de las jóvenes es una lía azul de lana, quechquemitl azul marino bordado con hilos de colores rojos, amarillo y verde, sombrero adornado con flores de papel y listones de colores y de la mano derecha traen un bastón de cascabeles quienes bailan al son de los cantos de las pastoras(Trabajo de campo, 2013).

Los cantos que interpretan el grupo de pastoras son dedicadas a la imagen de la virgen de la comunidad, por lo regular durante la celebración el día de la cruz (3 de mayo) y durante el mes de junio en una serie de novenarios dados por la mayordomía del lugar. Cada pastora lleva consigo un bastón, que en un extremo lleva un serie de cascabeles que la son de la danza golpean en el piso realizan una sonata, al son de ella cantan una serie de estrofas dedicadas a la imagen de bulto.

O padre dador de vida que nos das tu bella luz,
que florezca la humanidad revestida de tu luz.

O padre dador de vida que nos das tú bella luz
que florezca la humanidad revestida de tu luz.

(Coro)

Que florezca la luz

Que florezca la luz

Que florezca:...(Trabajo de campo, 2012)

En las últimas ocasiones (hace 2 años aproximadamente) fue grabada la sonata original con ayuda de la familia Romero Beltrán, que quien durante 10 años los integrantes más ancianos de su familia eran quienes llevaban a cabo la sonata original, con instrumentos como el violín, violonchelo, flauta y trombón.

El recorrido de los “montados” es muy conocido durante la festividad patronal, los “los rancheros” como también son conocidos, son grupos de jóvenes de las comunidades aledañas principalmente de Yebucivi, quienes realizan cabalgatas a manera de peregrinaciones a ciertas ciudades dentro y fuera del estado a caballo.

Durante la festividad a San Isidro Labrador, estas cabalgatas son conocidas por la gente del lugar en las que son acompañadas por las familias quienes tienen animales de yunta adornados, quienes acuden al templo para que dichos animales sean bendecidos, asemejando a la réplicas de la imagen de San Isidro Labrador más conocida por la comunidad, en la que se le puede ver en una milpa y con la ayuda de una yunta orando hacia el cielo (Trabajo de campo, 2013).



Danza mexicana y arriero rumbo a la celebración eucarística de San Isidro Labrador, Fuente: Trabajo de Campo, 2010

La danza de los “santiagueros”, es también conocida como “moros y cristianos” representan varones de diversas edades, cada cuadrilla la forman 24 personas quienes traen una vestimenta que trata de ser réplica de las utilizadas en tiempos del así cruzadas; cada cuadrilla viene a cargo de un mayordomo y un director.

Durante la celebración de la fiesta patronal ésta danza, es parte del programa de la festividad, los instrumentos musicales con que se acompaña la danza son un pequeño tambor y una chirimía, como flauta. Estos grupos los conforman hombres y mujeres de las diversas localidades o del mismo barrio de la región, quiñes hacen promesas de ir a bailar a determinada fiesta religiosa tradicional, en este caso la de San Isidro Labrador (Trabajo de campo 2013).

3.20 Alimentación

Es en base a los productos básicos: maíz, frijol, calabaza, papa, nopal, quelites verdolagas, chivatitos, quitoniles y animales domésticos. El fundamento de la alimentación ha sido siempre el maíz que se prepara en diversas formas: tortillas, tamales y bebidas.

En temporada de aguas se recolectan una gran variedad de quelites, que se preparan con algunos guisos, acompañado de charales, papas, huevos y hongos. También se consume la carne de gallina y guajolote, especialmente en fiestas religiosas y familiares. Cuando se ponen el mercado o se va a la cabecera municipal se acostumbra comer carnitas y barbacoa. Ocasionalmente se obtiene carne por medio de caza de conejos, tlacuaches, tejones (Trabajo de campo, 2013).

En la región se acostumbra hacer tres comidas, la primera el desayuno, que se toma desde temprano difiriendo el horario ya que depende de las diversas actividades, la segunda el almuerzo que se toma a las once y la comida entre las cinco o seis de la tarde se comen frijoles, tortillas, sopa o arroz, un guiso, y agua. No existe una alimentación especial para los menores de edad, todos consumen el mismo tipo de alimentos.

Durante las celebraciones (matrimonio, bautizos, funerales, comuniones, días festivos, cumpleaños), las familias recurren a la preparación de ciertos alimentos que no pueden faltar en una fiesta: carnes de cerdo, barbacoa, arroz, pollos a la leña, mole con guajolote, tortillas a mano, mixiote. La colaboración familiar es de

vital importancia, así como la ayuda que le puedan otorgar a la familia en este tipo de situaciones.

A lo largo del tiempo las familias han formado una serie de entramados sociales de retribución de favores y en este tipo de situaciones, donde acuden familiares cercanos y políticos a elaborar los alimentos destinados a esta festividad. Cabe resaltar que no de todos los familiares llegan a cocinar, solo aquellos que son considerados que tienen “buena mano”, término que es utilizado para determinar quién tiene buena sazón.



Mujeres alistando el maíz para las tortillas en la celebración, Fuente: Trabajo de Campo, 2010

La preparación de alimentos varía de acuerdo a la condición económica, el gusto de la persona de quien la prepara y la consume. En este caso el ama de casa tiene un propio modo de guiso, cada familia preparan de una forma convencional la comida, todas los patillos preparados tiene su estilo y es variado su consumo y su preparación.

Además del cultivo, los alimentos básicos se consiguen en el mercado regional o municipal, donde se prevén todas las verduras y recaudo, así como una gran

variedad de carnes, las lonjas mercantiles dentro del lugar y las misceláneas venden alimentos industrializados y abarrotes(Trabajo de campo, 2013).

En este capítulo permite contener una panorámica general sobre las características particulares que conforman a la región San Isidro Labrador, dentro del Estado de México y a su vez proporciona generalidades concretas y detalladas de lo que conforma al lugar de estudio. Aquí se plasman sus peculiaridades físicas y geográficas. Su estructura social, la organización política, la organización religiosa, entre otros aspectos importantes de la comunidad



Capítulo IV

CAPÍTULO IV: EL SENDEJO, BEBIDA TRADICIONAL MAZAHUA DEL BARRIO DE SAN ISIDRO LABRADOR

Desde épocas prehispánicas se ha recurrido al empleo e ingestión de bebidas alcohólicas no destiladas con diversos fines, en los que destacan los beneficios, medicinales por sus valores nutricionales, su prevalencia en diversos rituales religiosos y su uso en convivencia social. La preparación y consumo de bebidas fermentadas es de gran antigüedad en la historia de México.

A lo largo de cientos de años han sido base de la alimentación y el eje de diversas concepciones religiosas. Su explotación, su cultivo y la manera en que se elaboran bebidas como el pulque y el mezcal con distintas clases de agaves, además del tesgüino, que es una cerveza hecha con maíz, atestigüando profundos conocimientos técnicos ancestrales (Godoy, et al, 2003:6).

El uso de las bebidas fermentadas posee una amplia importancia en la vida ritual y religiosa a lo largo de la historia del país, además de constituir un elemento indispensable en la alimentación diaria de los diversos grupos sociales en el que se les encuentra (Morales, 2000). Muchas de estas bebidas si no es que en su totalidad, se relacionan con la producción alimentaria, su diversidad en cada una de las regiones, se han visto modificadas con el paso del tiempo con respecto a su producción y empleo.

Del maíz generalmente se aprovecha todo, ha sido siempre considerado un producto agrícola importante, valioso al grado de ser divinizado como fuente de la vida. El maíz se ha convertido no solo en alimento básico de un pueblo, sino de los múltiples usos alimenticios conocidos de éste grano, se extienden hasta las bebidas de maíz fermentadas, en la que el grano es fermentado, cocido, molido para dar paso a diversas bebidas consideradas muchas de ellas como bebida ritual

El maíz en cuanto a su preparación ha proporcionado un clave para entender no solo las costumbres alimentarias, sino una vía para el conocimiento de mitos y

creencias que siguen vigentes en la tradición de una región y que en base a ellas se constituyen diversas actividades sociales en las cuales el alimento se ven inmiscuidos.

4.1. El Sjendechjo, Sendecho o Zeydetha; el pulque o cerveza de los antiguos mexicanos

El contexto histórico de la bebida conocida como **Sjendechjo, Sendecho o Zeydetha**, pocos han sido los documentos históricos permiten cierto seguimiento en cuanto al origen, preparación y actividades relacionadas con dicha bebida.

Sin embargo, algunos documentos de cronistas durante el proceso de la evangelización, refieren que los antepasados conocían algún tipo de cerveza, distinta a la que era del conocimiento español, cuyo ingrediente principal era el maíz.

Los otomíes hacían referencia a dicha bebida como “**Zeydetha**” y los mazahuas “**Sjendechjo o Zeyrecha**” a cierta composición hecha a base de maíz puesto a germinar, seco y molido, hervido después con agua (Genin, 1924). El pulque de maíz, como también es conocido, era descrito por los antiguos cronistas, percibida por el pueblo en el que se consumía como limpia y saludable.

Según Gumersindo de Mendoza (Genin, 1924) existe una leyenda que marca aparentemente el origen de la bebida en el que destacan los pueblos mazahua y otomí, cuyas tribus radicaban en las montañas de los alrededores del valle de Tenochtitlan, hasta llegar a los linderos del país de los Tarascos, hoy Michoacán, en lo que se menciona lo siguiente:

“En el año XII Tepactl (1440), fue proclamado Rey de México Moctezuma Ilhuicamina. Era costumbre entre los mexicanos después de los festejos de la coronación, el rey declarara la guerra a algún enemigo de su nación para tener victimas que ofrecer al dios Marte mexicano Huitzilopochtli, y a veces a otras deidades protectoras como Tonatiuh, el sol. Tal hizo Moctezuma: con motivo de había que Tetcotzin, señor de Chalco, había mandado matar dos hijos del Rey Netzahualcoyotl y tres señores aztecas, el monarca Mexicatli declaro la guerra a los Chalquenses cuyo territorio después de la victoria de

Moctezuma fue agregado a Tenochtitlan. Moctezuma Ilhuicamina, además de ser un gran administrador, un notable legislador y un rey piadoso, fue un guerrero invencible.

Su victoria sobre este pueblo incitó a seguir aumentando el poder de los mexicanos y después de haber vencido a Atonaltzin, señor de Coaixtlahuacan en la Mixteca de Oaxaca, adelanto victorioso, llegando hasta las ciudades de Ahulizapan (hoy Orizaba) y Casamalopan (sobre el río Papaloapan). El hueso Moctezuma Ilhuicamina, el más grande de los reyes mexicanos, durante el reinado de Itzcoatl llevó por todo el Valle las armas triunfantes de su pueblo.

Una de sus hijas tuvo un hijo y varias hijas una de ellas llamada Atotoztli quien fue madre de tres reyes Axayacatl, Tizoc y Ahuizotl. Otra se casó con uno de los más grandes señores Otomíes Techotlala. Este último caso con su hijo Ixtlixochitl con la hermana de Huitzilihuitl llamada Matlacihuatzin madre de Nezahualcōyotl.

Es durante estas fiestas nupciales que probó el famoso Sendecho, bebida conocida desde esos tiempos por los otomíes y mazahuas. En un viaje que hizo de la capital del Anáhuac, tuvo la idea de llevar a su padre Moctezuma Ilhuicamina una vasija de Sendejo y aunque como lo atestanan todos los cronistas e historiadores Moctezuma Ilhuicamina era acérrimo enemigo de la embriaguez, el rey consintió en probar la bebida que según contaban Otomíes y Mazahuas, alegraba el corazón y daba valor, sin que perdiera el sentido a menos de beber cantidades exageradas.

El rey azteca tomó con gusto la bebida que empezó entonces a propagarse entre los aztecas, aunque nunca llegó a destronar al pulque, Sin embargo las leyes promulgadas de severas contra las bebidas embriagantes, nunca llegaron a referirse al Sendecho considerado como una bebida higiénica y nutritiva. La presentación del Sendecho al monarca tuvo lugar hacia el año 1450 sin embargo no existe documento sobre el origen de la bebida” (Gennin, 1924:9).



Atotoztli , hija de Moctezuma que reino de 1440 a 1459, ofreciendo al monarca una copa de Sendecho, la cerveza a base de maíz fermentado que conocieron los antiguos mexicanos, muy particularmente los Otomíes y Mazahuas,(Genin, 1924:10)

Un testimonio documental de dicho acontecimiento, se encuentra en la conmemoración de la fundación de la compañía Cervecería Moctezuma, donde se tenía la costumbre de repartir entre sus clientes calendarios que representaban escenas del México antiguo. En el calendario correspondiente al año de 1924 de la cervecería Moctezuma figura dentro de sus imágenes precisamente Atotoztli, hija de Moctezuma, ofreciendo al monarca mexicano un vaso conteniendo aparentemente Sendecho, haciendo referencia al inicio de la cerveza en México(Genin,1924).

4.2. El Sendejo entre los mazahuas

Como se ha mencionado con anterioridad, el hombre mesoamericano dio al maíz diversos usos no solo como alimento sino también como bebida. La bebida de sencho en la región étnico mazahua, es considerada como una bebida prehispánica muy popular, donde se consume primordialmente en la semana santa, festividades patronales, cambios de mayordomías y acontecimientos familiares como el matrimonio, bautizos y funerales.

Dependiendo a sus diversas variantes dialectales de la lengua mazahua es conocida con los siguientes nombres Sjenjechjo, sjenchechjo, sjenrrechjo, sende mbat'apju "rojo pulque, por su coloración rojiza o de color chocolate una vez mezclado con el chile del mole" (Bartolomé; 1995:21). El término Sjenjechjo hace referencia al "pulque de grano de maíz". La elaboración de la bebida alcohólica a partir de la fermentación del maíz por algunos grupos, como los mazahuas se remonta a un periodo prehispánico como testimonian los Anales de Cuautitlán al consignar el "xocoatl cierta bebida de maíz", (Chimalpopoca, 1975: 20) considerado como "fruta agria" o "atole agrio".

Esta bebida elaborada de maíz era consumida también por una región otomiana donde era denominada vino de trigo o de "al que llamaban nocedëtha en caso de la región matlazinca, donde también era conocida y consumida la llamaban "jocoatole"; el cual era mezclado con maíz, chocolate y chile (Sahagún, 1999:606). La bebida de acuerdo a sus diversos procesos de elaboración, le han adjudicado diferentes nombres como: cerveza de maíz, atole agrio, agua agria, pulque de maíz, agua chile y vino de trigo o de maíz; derivados por la apariencia y similitud con otras bebidas, como lo son la propia cerveza de cebada y diversos atoles.

La diversidad de sus ingredientes la caracterizan por su sabor agrio, una vez que ha llegado a su estado de fermentación. Dentro del Estado de México en particular en la comunidad de San Isidro, es conocida popularmente como Sende, (pulque de maíz), haciendo referencia a su efecto embriagante.

SJEJME-----bebida o pulque
NDECHJO-----grano de maíz
"Bebida o pulque de grano de maíz"

**Traducción etiológica del SJENDECHJO de la lengua mazahua.
(Bartolomé 1992: 21)**

En el grupo mazahua existe poca documentación sobre la denominación de origen del nombre de forma específica, más sin embargo como ya se ha mencionado su denominación radica en los ingredientes utilizados para su elaboración y su uso social.

Dentro de sus generalidades en el proceso de elaboración, la germinación del maíz constituye un elemento característico de esta bebida; donde puede ser rosado o negro dependiendo del temporal, hasta que comienza a brotar y después cociéndolo con cierto orden de ingredientes que obedecen a gustos propios de cada región, como el agregar chile seco al ofrecer un sabor fuerte cortando su efecto de embriaguez, o la carne de res²⁴ para que la fermentación sea aún más fuerte.

Sin duda alguna la diferenciación entre los ingredientes agregados permite una diversidad en cuanto a la preparación, denominación del sabor y la textura; que serán primordiales en el uso social del lugar.

4.3 El sendejo en el Barrio de San Isidro Labrador, Villa Victoria Estado de México

En el caso de la preparación y consumo del sendejo en el Barrio de San Isidro; cabe señalar que como en cualquier otra parte del país el maíz constituye una forma de veneración y la proporción de los cuidados de protección necesaria a través de diversas, creencias y ritos; ya que todo esto se ve expresado durante el desarrollo de la preparación de la bebida.

En todo acontecimiento trascendente dentro del lugar; la elaboración del sendejo está implícita de manera constante en la vida social y religiosa en la comunidad. La bebida actúa como parte importante de la cohesión social y en cada una de las etapas consideradas como trascendentes del desarrollo de un individuo dentro del grupo social.

²⁴ Ya que en otras partes de la región mazahua como en la comunidad de Francisco Serrato, en el municipio de Zitácuaro Michoacán, lo mezclan con carne de res.

Su preparación se consigna primordialmente a momentos y fechas específicas, en el complejo social del lugar de los cuales forman parte importante la elaboración y el consumo de la bebida del sendejo.



Existen momentos importantes dentro del grupo social en el que la bebida se ve involucrada, las festividades religiosas, como la fiesta patronal, y las etapas de cambio o de transición de un individuo.

Elaboración propia,

Fuente: Trabajo de campo, 2016

La festividad religiosa dedicada al santo patrono del lugar “San Isidro Labrador” que es llevada a cabo de manera anual el día 15 de mayo, es considerado como uno de los acontecimientos de mayor importancia para que sea realizada la bebida fermentada. Sin embargo, existen otros sucesos sociales que están ligadas a su consumo y preparación; como lo son las diversas etapas importantes en el desarrollo social de un individuo dentro de la comunidad, por ejemplo los matrimonios, bautizos, funerales, en la construcción de nuevos hogares, y el final de ciclo agrícola.

En cada uno de los eventos la preparación y consumo de la bebida han implicado diversas formas de organización social para el conocimiento de su elaboración, consumo y la función que desempeña.

La ingestión del Sendejo en la comunidad tiene en gran parte un efecto embriagante, existe cierta relación de esta bebida con propiedades estimulante

para las parturientas y también acelerar o aumentar la producción de leche materna de para poder alimentar al recién nacido. Existen diversas aseveraciones en cuanto a la bebida del sendejo y sus efectos curativos, como su uso como desparasitante o “apaciguador de estómago”, además de su gran cantidad nutricia, han justificado su elaboración con el paso de los años. (Bartolomé, 1992).

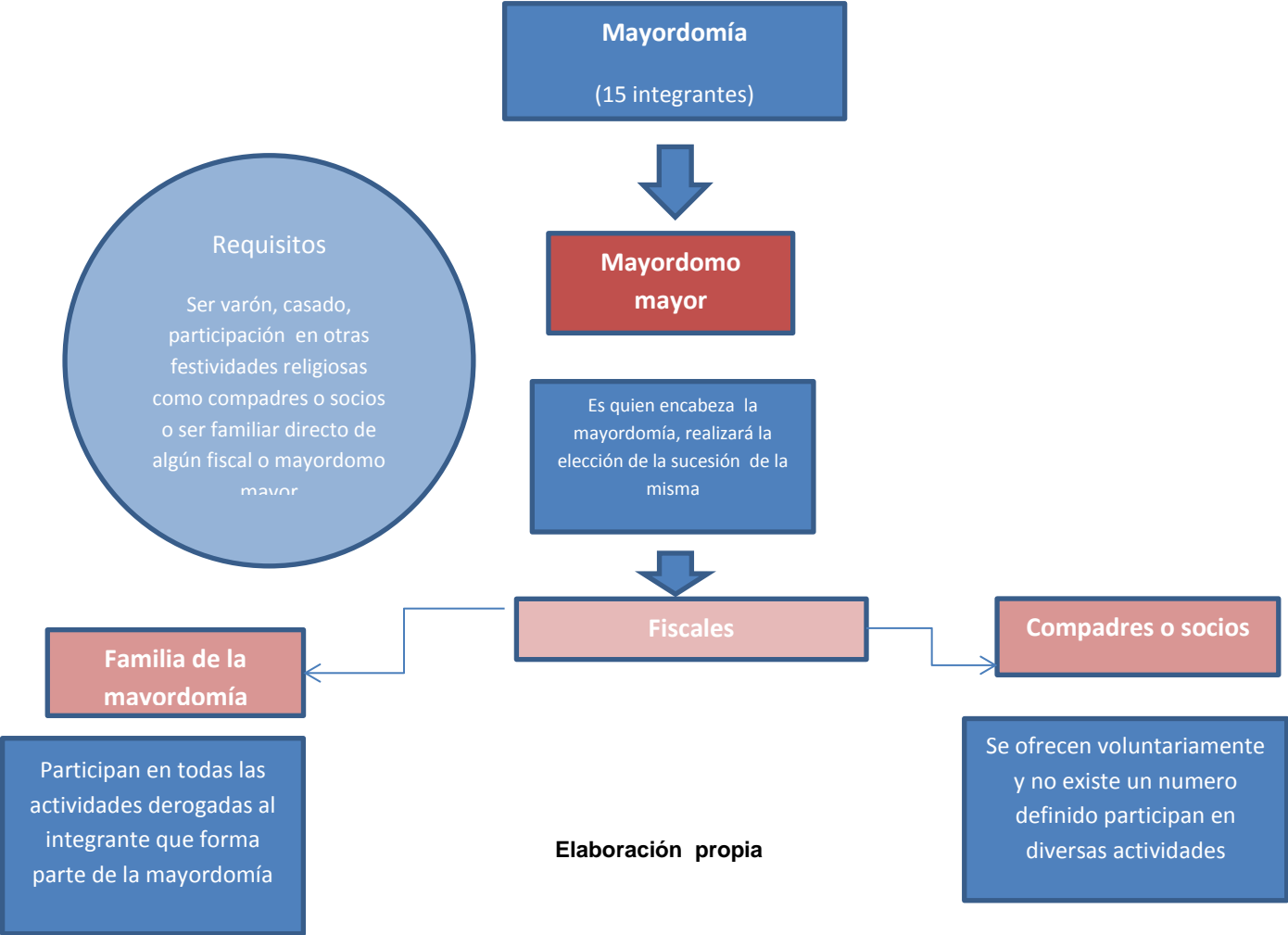
La transmisión del conocimiento de la elaboración del sendejo está sujeta a normas y organizaciones sociales, donde constituyen un continuo tránsito de saber para establecer su continuidad dentro de la memoria e historia social del lugar. El papel más importante dentro de la preservación de éste conocimiento se encuentra conferido dentro de la institución familiar, cuyo fin es de preservar la bebida como parte importante dentro de la convivencia y cohesión social del barrio de San Isidro Labrador.

El sendejo dentro de la comunidad constituye un vínculo religioso dentro del pensamiento social que ha sido considerada como parte de una bebida ceremonial. Al decir de Bertrán (2005) al referirse sobre el análisis de los sistemas alimentarios, la participación familiar denota una información cultural en el que la familia es su principal promotor, que al considerarse un conocimiento colectivo y valorado por los propios integrantes, es digno de preservar. La familia dentro del complejo social en el proceso de transmisión y preservación de la bebida, demuestra su importancia en su reproducción social para que la bebida continúe.

En el caso particular del lugar; la festividad patronal de San Isidro Labrador es considerada un suceso relevante para que la bebida sea preparada, la organización social obedece a los vínculos religiosos que se establecen a partir de las mayordomías que estarán a cargo de la preparación de la festividad general. En esta celebración el papel de la bebida del sendejo toma una significación notable para que se lleve a cabo en sintonía con la fiesta patronal.

La función de la bebida radica en el vínculo que se establece a partir de la convivencia social de su consumo y en relación al aspecto ritual como parte del ciclo agrícola que converge con la fiesta patronal.

Para la festividad, la organización queda a cargo de 15 mayordomos que participan durante la festividad religiosa, las actividades ceremoniales tienen cierto vínculo con la vida económica, familiar y social dentro de la comunidad, está íntimamente vinculada con el conocimiento del proceso del Sendejo la singularidad de la mayordomía radica en la forma en la que son sucedidas de manera paterna, y en la marcada preferencia para que los familiares desempeñen cargos civiles y religiosos en cuanto a la fiesta



Fuente: Trabajo de campo, 2015

Dentro de los preparativos de la celebración llevadas a cabo por parte de la mayordomía, la bebida del sendejo se encuentra en uno de los puntos más importantes a tratar desde en un inicio.

Para la organización el cambio o traspaso de mayordomía de cada año obedece a dos factores importantes, en primer lugar a quienes están dispuestos el cargo deben contar con los requisitos dispuestos por la religión católica para ser parte de la mayordomía y por otro lado saber preparar la bebida, ya que dentro de la celebración de la fiesta se lleva a cabo la “comilona” ofrecida por los mismos mayordomos al finalizar la celebración eucarística como parte de la festividad, donde el sendero es el protagonista para la convivencia social.



Cambio de mayordomía anual, Trabajo de Campo, 2014

Al respecto Don Eufemio comenta: “La fiesta no es lo mismo, sin la comilona, sin el taco, sin el sendejo. Es donde se dan a lucir los padrinos, antes se tenía que hacer todo, tortillas, matar borrego o cochino, ¡Las mujeres se la sabían, esas si eran! Esa bebida era la más esperada en la comida ahí dabas a lucir a tu mujer y como mayordomo sentías bien (Eufemio, Trabajo de campo, 2014).

Anteriormente la bebida y su preparación era parte del papel de la mayordomía, donde las esposas de los integrantes en la comida ofrecida al término de la celebración religiosa. Para determinar quién llevaría a cabo la preparación de la bebida la tarea era preparar con anticipación el sendejo con el fin de que cada uno de los matrimonios probara y determinara el “buen sabor de la bebida” y así decretar quien de los matrimonios llevara a cabo la bebida para dicha fiesta.

“Cuando fuimos mayordomos, mi marido y yo, mi mamá me dijo: ¡Ora sí!, échale ganas como te enseñe, si no darás vergüenza, ahora ya no es así

con el tiempo se cabo. Por un lado lo pienso ya era tiempo de cambio ya es más fácil, antes si eran trabajos de hacerla pobres de las mujeres que no las pasábamos en el fogón” (Francisca, Trabajo de campo, 2014).

Actualmente la participación de la bebida se ha hecho más accesible en cuanto a la posibilidad de hacer más fácil la preparación o dado paso a la sustitución de la bebida, ya que el conocimiento de su elaboración con el paso del tiempo se ha ido rezagando considerablemente, debido a diversos factores descritos por la comunidad. En primer lugar y uno de los principales factores que han determinado su desaparición se hace presente al arduo trabajo de elaboración de la bebida, con respecto al tiempo de preparación para llevarse a cabo y en segundo lugar el conocimiento de dicha elaboración dentro de la comunidad.

Dentro de la organización de la mayordomía correspondiente al año 2014, el énfasis hacia el desconocimiento de la elaboración del sendejo, se es notable; ya que las nuevas generaciones tienen noción de la bebida, sin embargo, el conocimiento de la preparación es vago o nulo.

“Antes las mujeres nos casábamos jóvenes. Tu vida era la casa tu mamá o suegra, ahora pues muchas estudian o trabajan, bueno algunas están en la casa pero pues con el tiempo ya no se hace mucho, ¡Imagínate que viviera mi mamá!, que diría de las mujeres de los mayordomos que no saben hacer la comida o el sencho (unas flojas). Ahora todo fácil, ya no le sufren y aun alguien sabe hacerlo y todos ganamos” (Francisca, Trabajo de campo, 2014).

Para el nuevo contexto dentro del lugar, en la festividad la bebida ha pasado por dos situaciones empleadas a partir del supuesto de que existan dentro de las mayordomías en las que no existan matrimonios que conozcan la elaboración de la bebida del sendejo.

Dentro de Barrio de San Isidro existen tres grupos familiares en la comunidad, que con el paso del tiempo han formado parte importante dentro de la preservación de la bebida, con el fin de darle continuidad a su elaboración; donde

la comunidad acude a estos grupos familiares para llevar a cabo la preparación de la bebida en celebraciones especiales como ciertos eventos sociales como es el caso de la fiesta patronal. Sin embargo, existen casos en los que la bebida se ha visto remplazada con otras al momento de la convivencia en las diferentes festividades en la que se ve relacionada, como la cerveza y el pulque.

Estas dos familias con el paso del tiempo se han convertido en referencia constante por el lugar, para llevarse a cabo la preparación de la bebida. La identificación de estos grupos los ha visualizado como los sujetos de prestigio dentro de la comunidad, los que se puede recurrir para llevar a cabo la elaboración.

Los grupos familiares reflejan una parte de la producción del sendejo, en San Isidro Labrador existen familias que aún elaboran la bebida para su consumo personal (familiar), ya que conocen de su preparación y es consumida durante festividades propias. Para Mintz (citada en Bertrán ,2005:20), las narrativas familiares de quien elabora un alimento, forman parte de una historia asociada al pasado familiar en el que se observa el progreso de la elaboración de un alimento.

Durante el periodo de la investigación en el año 2013 se contabilizaron a 10 familias que aun elaboraban la bebida del sendejo para su consumo personal, cuya preparación era llevada a cabo por mujeres entre 60-69 años, algunas de ellas, el papel que desempeñan durante su preparación ha constado en observar y dirigir la preparación con ayuda de otras mujeres que son parte de la familia (nueras, nietas o bisnietas), ya que su edad y cuestiones principalmente de salud, han ocasionado que su participación sea poca o se remplazada por actividades que no generen tanto esfuerzo, durante la elaboración.

“Mi má, se queda sentada durante el fogón, todo debe estar cerrado porque si no se corta; así que ella permanece ahí todo el tiempo viéndonos y diciendo lo que se hace o no, ya no ve bien pero huele todo. Lo que ella dice se hace y punto” (Ángela, Trabajo de campo 2014).

Para el caso de las familias que viven en dentro del área, el trabajo de continuar con la elaboración del sendejo se ha intensificado. La familia González y Rubio, forman parte de un entramado social, donde la producción del sendejo ha constituido parte importante dentro de su historia familiar y que se ha ganado reconocimiento por parte de del lugar.

Si bien es cierto que existen ciertas retribuciones económicas hacia las familias por parte de aquellos que buscan la bebida, al parecer la significación por parte de las familias, sobre su papel dentro de la comunidad, tiene una significación personal. La elaboración del sendejo por parte de los grupos familiares se establece a partir de diversas festividades, en las cuales la bebida figura para ser parte de la convivencia social y ritual.

En primer lugar se encuentra la fiesta patronal dedicada a San Isidro Labrador, donde la familia González figuran en la preparación de la bebida como parte de la comida ofrecida por los mayordomos, ya que como se ha mencionado anteriormente pocos son aún los matrimonios que tienen conocimiento de la elaboración, es en esta situación donde el matrimonio a quien se le ha otorgado dicha tarea va en búsqueda de ésta familia para que lleven a cabo la preparación.

En el caso de que el matrimonio tenga cierto conocimiento de la elaboración de la bebida, ya que en ocasiones los suegros o parientes conocen su preparación, el papel de la familia González se reduce a indicar, especificar o aclarar dudas sobre la propia elaboración o en relación de las cantidades de ingredientes para el número de gente esperada o invitada.

La Familia #2 Rubio realiza la bebida a partir de invitaciones a eventos considerados como “especiales”, es decir, acontecimientos de diversas familias como celebraciones matrimonios, bautizos, el levantamiento de la construcción de una vivienda y en ocasiones en funerales o novenarios. En estos casos la familia se traslada a los hogares donde se realizarán los eventos donde serán proporcionados los ingredientes necesarios y enceres para su elaboración. El

papel que desempeña la familia consta en la total elaboración de la bebida, tomando en consideración la cantidad de invitados.

Las familias han constituido dentro de esta investigación, parte importante sobre la manera en la que se identifican y se llevan a cabo la transmisión del conocimiento de la elaboración de la bebida del sendejo y como ésta se mueve dentro de las diversas relaciones sociales del lugar.

Es por ello que se tomó como punto de partida estas tres unidades familiares, con el fin de lograr de alguna manera monitorear la bebida dentro del lugar de estudio, y determinar su influencia en el proceso de su transmisión. Cada una de ellas es reconocida por la comunidad como agentes activos de la transición y preservación de la bebida.

En el comienzo de la investigación el conocimiento de estas familias se llevó a cabo a partir de una serie de entrevistas en campo con pobladores del lugar en el que conocían y/o habían consumido la bebida durante diversos actos festivos o rituales (principalmente en la fiesta patronal), dentro de los cuales se podían identificar a miembros de dichas familias, cuyo contacto permitió seleccionar a éstas tres para determinar la naturaleza y conocer la manera en la que se lleva a cabo la tradición y transmisión del sendejo.

A partir de ello se realizaron entrevistas informales, para conocer las características de cada familia y con ello determinar la importancia de los diferentes miembros dentro de los vínculos de parientes que contribuyen para que la elaboración y el consumo de la bebida continúe dentro y fuera de la unidad familiar y determinar la relación existente de estos grupos en la influencia para que la bebida aún sea reconocida elaborada y consumida dentro de San Isidro Labrador. Demostrando la importancia de las familias en el proceso de reproducción de un saber dentro y fuera del núcleo familiar

El papel del parentesco dentro del mecanismo de reproducción de dicho conocimiento se remite a los vínculos sociales y consanguíneos dentro de las tres familias en el contexto social en que estos se desarrollan. El papel que

desempeñan cada uno de los integrantes permiten determinar el lugar que ocupan en la transmisión de la elaboración de Sendejo.

4.4 Familia González- Sánchez

La familia González- Sánchez, se encuentra conformada por padre, madre y seis hijos. Fortino González Salazar de 79 años y su esposa Juana Sánchez Zúñiga de 73, oriundos de la comunidad de San Isidro Labrador, han conocido y elaborado el sendejo desde que eran pequeños en sus respectivas familias.²⁵

“Quien me enseñó fue mi abuela, los días de fiesta teníamos que irles ayudar. Mi mamá nos dejaban mirar, sabíamos que se acercaba la fiesta y teníamos que oír antes con ella para saber que tanto haríamos cada año” (Juana, Trabajo de campo, 2013).

“Mi papá se llevaba a mi mamá desde un día antes a casa de la abuela para ayudar, cuando teníamos fiesta se esmeraban los papas para que quedara uno bien” (Fortino, Trabajo de Campo, 2013).

La familia González- Sánchez con el paso del tiempo se ha desempeñado como una de las familias que a pesar de los años siguen siendo parte importante de la festividad patronal del Barrio de San Isidro, ya que la preparación de la bebida no solo ha sido para su consumo familiar, sino que como se ha mencionado con anterioridad su participación dentro de la fiesta patronal en la comida ofrecida por la mayordomía hacen que esta familia sea reconocida por la comunidad como figuras importantes en cuanto a la organización de la fiesta.

²⁵ Véase anexo 1



Fortino y Juana, Trabajo de campo, 2013

“Lo importante es que la bebida se usa para la fiesta ahí se ve todo el trabajo el esfuerzo de mi mujer, es bonito cuando la gente pregunta que si habrá Sendejo en la fiesta mi abuelo le gustaba eso, era lo que más le gustaba”(Don Remigio, Trabajo de campo 2014).

Don Fortino sin embargo, hace referencia que aproximadamente hace 20 años lleva participando en la fiesta patronal con la preparación del sendejo, pero que no siempre fue así. Anteriormente los matrimonios quienes ocupaban la mayordomía conocían de la elaboración de la bebida, por lo cual no recurrían a dicha familia. Con el paso del tiempo la migración de diversas familias hacia la Ciudad de México y el Municipio de Toluca, fue provocando que el conocimiento de la elaboración del Sendejo se fuese perdiendo.

Muchos de los integrantes de diversas familias ante la posibilidades de nuevas oportunidades de empleo y de estabilidad laboral, decidieron establecerse de forma definitiva en dichos lugares para formar así nuevos hogares.

En el lugar aún existen personas que viajan diariamente hasta su trabajo; actualmente la fiesta patronal permite que ahora los hijos de esas familias que

decidieron marcharse regresen a sus antiguos hogares durante la festividad a visitar a sus padres o familiares. Ante estos sucesos la organización sobre la fiesta patronal quedo en manos de las personas mayores del lugar, donde los hijos que se encentraban viviendo en otras regiones viajen exclusivamente en fechas importantes como es el 15 de mayo.

“La gente trabajaba en muchos lados, las esposas se quedaban a criar a los niños, de albañil o de empleado en la cervecería Cuauhtémoc (se fueron muchos allá), luego los hijos también se iban a trabajar o estudiaban y se iban. Después la mujer le dio por trabajar y también se fue, se quedaban los viejitos ¿A quién le enseñaban? Solo regresaban los fines de semana” (Doña Juana, Trabajo de campo, 2014).

Sus 6 hijos (cinco mujeres y un hombre) han conocido la elaboración de la bebida al igual que sus padres desde pequeños, donde su preparación únicamente era para consumo familiar.

La primera participación de la familia en la elaboración del sendejo , fue precisamente en la fiesta patronal formando parte de la mayordomía de dicha celebración, Don Fortino fue quien organizó la “comilona” ofrecida después de la celebración religiosa, un año después su único hijo, Esteban y su esposa también formaron parte de la organización en la fiesta patronal de igual manera en la comida ofrecida por la mayordomía. Posteriormente un año después la mayordomía pasó a otra familia, pero fue en este caso que por primera vez durante la celebración no se realizó la preparación del sendejo.

“Mi papá de la familia fue el primero, yo tenía poco de haber regresado de trabajar en Toluca y decidí casarme, fue cuando me lo pasaron (mayordomía), nunca habíamos hecho tanto sende como aquella ocasión. Después de un año a otra familia le toco pero su hijo se fue a trabajar a la cervecería y dieron cerveza, la gente mayor se disgustó”. (Esteban, Trabajo de campo, 2014).

A causa de ese acontecimiento, las próximas mayordomías optaron por utilizar otras bebidas durante la celebración, el descontento de la gente mayor se hizo notar durante dos o tres años consecutivos; fue cuando el sacerdote de la región durante la elección de la mayordomía de ese año recurrió a la familia, ante del desconocimiento la nueva mayordomía de la preparación de la bebida, ya que para ese tiempo no había nadie que la elaborara. Desde esa ocasión la familia ha sido solicitada para que acuda a la ayuda de cada mayordomía

“Existía otra familia, que vendía cada año el sendejo en el mercado de los domingos, eran dos viejitos, por eso de la edad ya no querían el compromiso, decían que no querían hacer mal las cosas...Las mayordomías cada vez eran más jóvenes no saben, se les olvidaba o nunca les enseñaron;”(Don Fortino, Trabajo de campo, 2014)

La posición de la familia ante la decisión de formar parte de cada una de las mayordomías de manera constante ofreciendo su ayuda en la preparación del sendejo, ha constituido parte importante de sus relaciones intrafamiliares, lo han considerado como un compromiso con la comunidad y en gran manera religiosa por parte de la familia en relación con el santo patrono. Desde entonces la familia se ha ganado el reconocimiento del lugar porque cada año acuden a los hogares de los fiscales y mayordomos para la elaboración del pulque de maíz.

“Si vas a buscar del sendejo , debes de preguntar por Doña Refugio ella sabe hacerlo y lo dan en la fiesta, eso es de cada año y además enseña a quien le guste pero es muy exigente para que lo hagas bien y sepa rico”(Dominga Reyes, Trabajo de campo, 2014).

La mayoría de la gente del barrio conoce a la Familia González por su elaboración de la bebida y por la participación en el fiesta patronal, muchos de los que van en busca de la bebida en la festividad les hacen referencia de la familia.

4.5 La preparación del Sendejo

Durante la preparación de un alimento, es donde se lleva a cabo la transmisión de una información significativa de un individuo a otro, para convertirse e en un

conocimiento colectivo, para Lévi -Strauss (citado en Bertrán, 2005:31), es el momento en el que el alimento pasa de ser un elemento para satisfacer las necesidades biológicas y se agrega al entramado cultural social.

La organización de la familia comienza desde un año antes. Durante el mes de diciembre cuando es elegida la mayordomía que llevará a cabo la fiesta patronal del año; quien elige a los integrantes es por parte de la mayordomía saliente y con ayuda de un sacerdote. Las personas quienes integran dicho grupo constan de matrimonios casados por la religión católica y cuya participación durara todo un año, durante las diversas celebraciones religiosas de la comunidad.

Es en este mes en el que la nueva fiscalía como también es conocida a la mayordomía, va en busca de la familia González para que les ayude u oriente en la preparación del sendejo en la “comilona”. En esta visita el matrimonio, Don Fortino y su esposa se pondrán de acuerdo y cuestionan en primer lugar a la pareja para saber si conocen la elaboración, ya que en muchas ocasiones tienen a familiares que conocen de la preparación, sin embargo, acuden a la familia para su ayuda ya que por lo general el sendejo es producido en pocas cantidades y para consumo personal o familiar; por lo que la familia orientara un mes antes de la celebración sobre las cantidades de ingredientes. En el caso que se desconozca por completo de su preparación e indicara los ingredientes y enseres que se necesitaran.

La colaboración de la familia, no exime la ayuda y la presencia del matrimonio o matrimonios que quedaron a cargo de la comilona, ya que la intención de Don Fortino y su familia es que aprendan dicha receta, para que en próximas ocasiones la puedan preparar solos.

“Imagínate ¿nos morimos y que hacen?, han corrido con suerte de que no nos muramos antes de la fiesta, ya estamos viejos, ya deben aprender”
(Don Fortino, Trabajo de campo 2014).

Es en el mes de abril de cada año se lleva a cabo la primera fase de la preparación del sendejo, la elaboración es realizada en uno de los hogares del

matrimonio que realizará la comilona. La organización de la familia González constará con ayuda de sus 5 hijas en primer plano, en el caso de Esteban su esposa, Enedina Sánchez, es quien ayudará a la familia, así como de algunos nietos y nietas.

“Aquí todos debemos ayudar, yo cuando me case me dijeron que aquí se debe ayudar y cuando mi hijos se casaron yo les dije a la nuera, aquí la fiesta es lo principal no me importa si lo demás quieren ayudar o no” (Doña Juana, Trabajo de campo 2014).



**Supervisión de Doña Juana a nietos en preparativos durante la Fiesta Patronal,
Trabajo de campo, 2013**

El tiempo que dura el procesamiento del Sjendechjo es de aproximadamente un mes, de acuerdo a los diferentes factores que intervienen y de las etapas que comprende el proceso de elaboración, éste va desde preparar la leña, seleccionar el maíz para su germinación hasta la molienda, fermentación y consumo, tomado en consideración el número posible de **“convidados”** al acto social previsto familiar o comunal. Durante las diferentes etapas que implica el procesamiento del Sendejo, se cumplen ciertos ritos y toman forma algunas creencias. En todo acontecimiento trascendente dentro de la comunidad, la elaboración de alimentos y las bebidas contiene ciertas creencias, como se explica en otras de las referencias recogidas en las comunidades.

1) Selección de la semilla, germinación y extracción del grano

Primordialmente esta selección es partir de pequeños grupos familiares al momento de la primera cosecha del maíz, (año antes) los más jóvenes van en busca de aquellas mazorcas que sirvan para la bebida, acompañados de un adulto mayor generalmente es el padre de familia, si es que se tiene almacenado alguna cantidad de maíz, se va a la troje y se selecciona el mejor grano donde se tiene cuidado de que el maíz este limpio y que no esté podrido. Cabe hacer la consideración que, el maíz que se destina especialmente para la elaboración de la bebida puede ser rojo, rosado o blanco, el color del grano da a la bebida un tono distintivo.

La colocación de la semilla para su germinación, varía según la comunidad mazahua. En el caso de Villa Victoria usan el ocoxal u hojas de ocote como “cama” donde se coloca el maíz y se coloca un cerco que puede ser de madera, se procede a colocar la semilla, extendiéndola, de manera que quede solamente una capa delgada de tierra que permitirá la filtración de agua para la germinación del grano.

“Es importante escoger bien el maíz, a la hora de desgranar evitar los últimos y los primeros granos de la mazorca, porque es muy difícil que estos se espiguen y tienden a no reventar” (Don Fortino, trabajo de campo, 2014).

La participación durante estas primeras etapas corresponde al grupo de los varones que están conformados por el matrimonio que forma parte de la mayordomía y por otro lado en el caso de la familia González- Sánchez la participación del hijo varón de Don Fortino y de sus 10 nietos, donde colaboran en la selección, desgrane y en la germinación (construcción del cerco) de semilla de la mazorca del maíz.



Desgrane de maíz, Trabajo de campo, 2014

Durante este primer proceso, por un periodo de tiempo (aproximadamente de una semana), de forma diaria se rociara agua fría o caliente para acelerar que el grano logre “espigar” o germinar; donde dicha tarea se encontrara a cargo del matrimonio quien tendrá el cuidado de su riego y de que otros animales dañen o se coman el maíz



Maíz germinado, Fuente: Pinterest., 2014.

Don Fortino y su esposa durante esta fecha señalan al matrimonio las cantidades necesarias de madera o carbón que servirán como combustible durante el cocimiento de la bebida y de los enseres que deberán tener a la mano las mujeres para la molienda y para el día de la elaboración.

Al paso de una semana, (generalmente en la última semana de abril) el grano ya se encuentra germinado, es decir, se encuentra en brote o reventado, se pueden

observar ciertos tallos. En este fin de semana donde nuevamente Don Fortino y su familia se reúne nuevamente para llevar acabo el destape de la cama del maíz.

Sobre un ayate o trapo se extenderá el grano para que a la luz del sol pueda secarlo y facilitar su molienda. La cantidad de días que se dejara el grano expuesto al sol varía de acuerdo a la consistencia que se le quiera dar la bebida y con el fin de facilitar su trituración, ya que dependerá de la finura de la molienda lo que determinara en muchas de las ocasiones su consistencia. En este caso se deja un lapso de 3 a 5 días para que dé inicio a la etapa de la molienda.

“Me pongo y las pongo a limpiar el maíz esto debe ser temprano para dejarlo secar. Después de dejarlo secar unos 7 o 15 días les toca moler, mientras los hombres y mis nietos va por la leña y yo prenden el fogón, después nadie toca las ollas solo la que le toque de mi familia ese año y la mujer del matrimonio” (Doña Juana, Trabajo de Campo 2014).



Olla para sende, metate y guaje, Trabajo de campo, 2014

Después de haberse transcurrido los días necesarios para el secado deseado; las mujeres del grupo se reúnen para así dar inicio a la molienda del maíz, donde en ocasiones se utiliza el metate como herramienta básica para dicho procedimiento, por otro lado existen dentro de las familias molinos en los que facilitan dicha actividad haciéndola aún más rápida y en menor tiempo. De la molienda del grano dependerá la consistencia que se busca en la bebida y además en favorecer al

proceso de la fermentación. En esta tarea en particular se ve involucrado en gran manera a la mujer por parte del matrimonio de la mayordomía y las mujeres que forman parte de la familia González.

2) Cocción y Fermentación

Durante las últimas dos etapas elaboración de la bebida del sendejo, la colaboración por parte de la mayordomía y la familia González es de primordial importancia; ya que la apreciación de la “buena comida” no solo se considera en el acto de realizar los alimentos (en este caso, la bebida), si no que a través de la valoración del cómo elaborar cierto alimento.

La educación acerca de la elaboración de cualquier comida va dirigida principalmente a las mujeres a partir de los 8 y los 10 años. Anteriormente su preparación en la labor de la cocina iniciaba cuando las mujeres más jóvenes de la familia dejaban a su cuidado ciertas tareas fáciles de realizar dentro de la cocina.



Mujeres tortilleras, Archivo General de la Nación, 2016

La organización de Don Fortino y su esposa, comenzará con la participaciones de su hijos, nueras, nietos y nietas, además del matrimonio que apadrinará la “comilona”, todos y cada uno de ellos tendrá colaboración al momento de la preparación final, que consistirá en preparar los ingredientes necesarios y enseres domésticos.

Los integrantes de la familia González dedicarán el día completo a la elaboración de la bebida, muchos de sus integrantes dejan sus actividades diarias para consignarán el tiempo necesario a la preparación; ya que para ellos estas últimas dos etapas son de vital importancia para que el sendejo sea una buena bebida de ofrecimiento para el santo patrón el día de la festividad.

La presencia de la pareja que conforma el matrimonio durante la preparación forma parte primordial, su participación se reduce a ciertas actividades sencillas, en el sentido de la elaboración; ya que las tareas destinadas al matrimonio por parte de la familia permiten la observación y que así aprendan la preparación de la bebida.

“Cuando llegué con mi suegra por el bautizo de mi primer hijo , eso fue como a las 15 años me pregunto si había visto como hacían el atole y le dije que a mí nunca me dejaron ver , porque mi abuela solo lo preparaba y mi mamá me llevo a México para cuidar a mis hermanos y solo llegábamos cuando ya estaba listos y ella me contestaba siempre que no hacia las cosas bien : ¿Que no eres mujercita para poder hacer bien tus tamales”(Mireya González, Trabajo de campo, 2013).

En el caso del sendejo, la enseñanza de su elaboración se basa a partir de la práctica, y la observación mucho de lo que se visualiza durante estas etapas constituye un saber heredado de generación en generación; por lo general las personas adultas dentro hogar como lo son las abuelas y las madres orientan en el aprendizaje de las tareas diarias dentro del hogar a los más jóvenes.

Para Peláez (1999) la manera en el que se integran los individuos en el la constitución de los hábitos alimentarios, tienen una fundamentación social basada en la asignación familiar de roles, y que se modifican con el desarrollo del al individuo al paso del tiempo.

En el caso de la elaboración de alimentos la dirección por parte de las mujeres es de vital importancia en el aprendizaje de la cocina, que comienza en la etapa más

joven de los individuos, durante el transcurso de su crecimiento obtendrán los conocimientos necesarios para la alimentación de una familia.

La valoración sobre los alimentos en cuanto a la preparación se establece a partir de la apreciación y evaluación de los integrantes de mayor edad dentro de la unidad familiar (abuelos, padres, suegros,) quienes determinan si está o no bien elaborado un alimento, todo esto dependiendo de igual forma a la manera en que ellos fueron educados para llevar a cabo cierta preparación.

Las conductas que se observan desde la preparación hasta a la hora del consumo están encaminadas a la estimación del cómo debe ser preparado el sendejo, particularizando su elaboración de acuerdo al saber tradicional familiar.

La familia González durante todo el tiempo de su elaboración se hablara del sendejo, haciendo referencia a sus diversas preparaciones, en lo que se debe y no debe de hacer en su preparación. El acto de realizar y consumir el sendejo desde de los utensilios para la preparación forman parte de las costumbres de la comunidad.

Muchas de las creencias dentro de ésta etapa del proceso influyen en gran manera en las diversas concepciones sobre la textura, sabor, color, con respecto a su consumo, ya que las diversas opiniones e ideas sobre la apreciación del “buen sendejo” están otorgadas por la comunidad, grupo o la familia quien lo prepara, en este caso la familia González.



Troje donde se guarda el maíz, Trabajo de campo, 2014

Al inicio de la cocción, los varones de la familia preparan todo lo necesario para llevar a cabo encendido de la lumbre, (combustible, leña); en ella se preparan dos fogones para que posteriormente se coloquen dos ollas ya sean de barro o recipiente metálico, en una se llenara hasta el tope con la cantidad necesaria de agua que se dejara hervir y en la otra se colocara la molienda ya disuelta.

Es recomendable que para lograr un mejor terminado de la preparación y buen sabor sea en una olla de barro; ya que se tiene la creencia que en un recipiente metálico el sabor es impregnado por este material y corre el riesgo de que se quemé la masa por su gran capacidad de llegar a altas temperaturas en corto tiempo.



Lugar destinado por la familia para la preparación del sende, Trabajo de campo, 2014

Mientras tanto las mujeres reúnen el maíz molido en una cazuela para que la harina sea disuelta con cierta cantidad de agua. Durante esta etapa la mujer encargada de la comilona bendecirá el inicio de la preparación y con la mano o cuchara, ira moviendo la mezcla para evitar grumos y que quede perfectamente integrada. Este movimiento será en una sola dirección para evitar que la mezcla comience a cortarse y bajo la supervisión de Doña Juana determinará la velocidad del movimiento.

En este lapso el cántaro que se ha dejado lleno de agua, los varones específicamente el esposo atizará el fogón y verificara que el agua llegue a su punto de ebullición y evitando que el fuego baje de intensidad.

Una vez que se llega a la integración total de la mezcla será agregada al recipiente caliente y se moverá constantemente hasta que la olla llena de agua llegue al hervor para que sea integrada con la mezcla. Por un lapso de 8 a 10 horas aproximadamente que puede iniciarse desde las 5 o 6 de la mañana y prolongarse hasta las 2 o 3 de la tarde, se requiere una cantidad suficiente de leña, el matrimonio moverá constantemente la bebida evitando así que se queme, nuevamente en una sola dirección y verificando que no haga espuma o se “suba” o se queme.

Todo esto bajo la dirección de don Fortino y su esposa quienes estarán dentro del fogón para evitar que se rompa con el constante de movimiento; por otro lado se evita que aquellos que realizan el sende salgan de la cocina para evitar la entrada de aire al lugar y que no se logre el sendejo; si alguien requiere salir deberá cubrirse la cara y la cabeza para evitar que ese contraiga el mal del aire y se enfermara.



Ollas de sende, Trabajo de campo, 2015

Además de vigilar el hervor el matrimonio deberá tener “buena mano” o sea, tener la “mano caliente” para que el Sendejo salga bien, no se descomponga ni se corte. Al no tomar en cuenta estos cuidados mencionados, pierde el colorido y el sabor de la preparación siendo un color desabrido e inapetente.

Este proceso de la cocción e integración de otros ingredientes en la bebida anteriormente correspondía a la mujer del hogar que puede ser la madre, abuela o la suegra de la casa; la cual siempre estaría al cuidado de su elaboración e indicando aquello faltante en la preparación, ya que era la única que podía probar dicha bebida durante el proceso de elaboración. Tiempo atrás los que podían estar dentro del fogón se encontraban las mujeres del hogar no solo las casadas sino las jóvenes y niñas. En esta etapa se turnaban cada una de las mujeres

adultas para estar vigilando la olla, pero sin moverla, ya que si esto sucedía se podía cortar el sende.

“Para que se obtenga un buen pulque de maíz, debe, ser solo un persona la que se encargue de su preparación, debe ser una persona que tenga buena mano la que le agregue todo, de lo contrario se cortara” (Don Joaquín González, Trabajo de campo, 2013).

“Así mismo, cuando se descomponía el Sendejo se calentaba un xiro, o sea el tezontle, hasta ponerse al rojo vivo y lo ponían en el agua hirviendo, y así, ya volvía a componerse el Sendejo, ¡Y que rico sabía! “(Bartolomé, 1992:8).

Los demás familiares de Don Fortino llevan a cabo la misma preparación en otro lugar dispuesto, ya que en ocasiones la cocina del matrimonio o donde se dispuso el fogón es un lugar pequeño donde no pueden estar más de 4 personas; todo esto dependiendo de la cantidad de sendejo que se pretenda preparar para la fiesta patronal y los invitados que se esperen en la comilona.

En la mayoría de las ocasiones son preparados dos fogones provisionales en la casa de los mayordomos, con el fin de preparar otra parte de la bebida del sendejo, donde la preparación estará realizada por los hijos, esposas y nietos de don Fortino.



Tomando sende en pulquería “Dolores”, Trabajo de campo, 2011

Cuando el agua contenida en el otro recipiente esta ya hirviendo se le ira agregando poco a poco a la primer mezcla sin dejar de mover; para evitar que el líquido se asiente. Las demás personas que se encuentran dentro de la cocina podrán ser relevadas de manera constante con la persona que está moviendo la olla, pero sin cambiar la dirección del movimiento.



Esteban sirviendo sende, Trabajo de campo, 2011

Existen diversas versiones de la bebida embriagante en diferentes lugares, en muchas de ellas a la preparación se les ha agregado ciertos ingredientes que van desde algún tipo de chile o carne, como es caso de algunas partes del estado de Michoacán. Es por ello que durante este tiempo en algunas familias, mientras uno de ellos sigue moviendo el preparado otro muele chile o disponga algún otro ingrediente para que se le sea agregado.

Una vez que en la preparación comience tener cierto grado de espuma y en su superficie se forme una nata de apariencia achocolatada ligera y consistente, (dependiendo si se le fue agregado otro ingrediente), se podrá retirar del fuego y dejarlo enfriar; mientras se espera se entrelazan conversaciones entorno al Sendejo y su elaboración en sus respectivos hogares y lo que recordaban cuando eran pequeños.

Don Fortino y su esposa van continuamente a verificar la otra preparación a cargo de su familia, donde sus nietos recurren a ellos por si sus padres tienen alguna duda.

“Así como mi mamá me enseñó yo dejo que ellos ayuden que vean, que me pregunten, no importa que sean niños , estos trabajos son muy pesados y necesitamos manos y oídos fuertes que ayuden en estas cosas si no un día de estos por lo cansado se va acabar” (Lilia , Trabajo de campo,2014).

Después de unas tres o cuatro horas el recipiente se encuentra frio doña Juana y el matrimonio están listos para comenzar a colar el líquido obtenido. Durante esta etapa definirá la consistencia que se le quiera dar a la bebida fina, ya que, se puede colar de 2-3 veces dependiendo a la textura se quiera dar en el paladar. Existen personas que les agrada sentir el maíz en el paladar para asegurar que fue bien molido; en este caso el líquido será colado dos veces para extraer el maíz sobrante y que ha quedado asentado.

Mientras que doña Juana con un recipiente extraerá el líquido y lo colará, la esposa del mayordomo moverá constantemente el líquido para evitar que se siga asentado el maíz. Una vez colado, el resultante final se dejará reposando en una vasija, olla o tambo y será tapado con una servilleta roja para evitar el mal de ojo a la bebida. Cabe señalar las que las dos preparaciones realizadas por las dos familias, no deben ser colocadas en un mismo recipiente.



Servilleta bordada para la olla del sende, Trabajo de campo, 2013

3) Fermentación

El tiempo de fermentación de la bebida comenzará al segundo día de la cocción de la harina del maíz espigado, como se ha mencionado anteriormente durante la etapa de cocimiento y la fermentación se le pueden agregar ciertos ingredientes en la búsqueda de la mejora del sabor o en su caso del grado de embriaguez.

Durante esta última etapa se le es recomendable dosificar cierta cantidad de pulque, adoptando así el sabor agrídulce característico de la bebida; nuevamente será tapado con una servilleta y se dejará reposar el número de días, que se consideren necesarios de acuerdo con el grado de embriaguez que se busque en la preparación, particularmente es de 1-2 días los recomendados para que la bebida esté lista para el consumo.



Sendejo, Trabajo de Campo, 2011

4.6 El consumo, Fiesta Patronal a San Isidro Labrador

“Achocolatado, apetitoso para la gente y que refresque pa´los sedientos de la calor” Segundo, 1992.

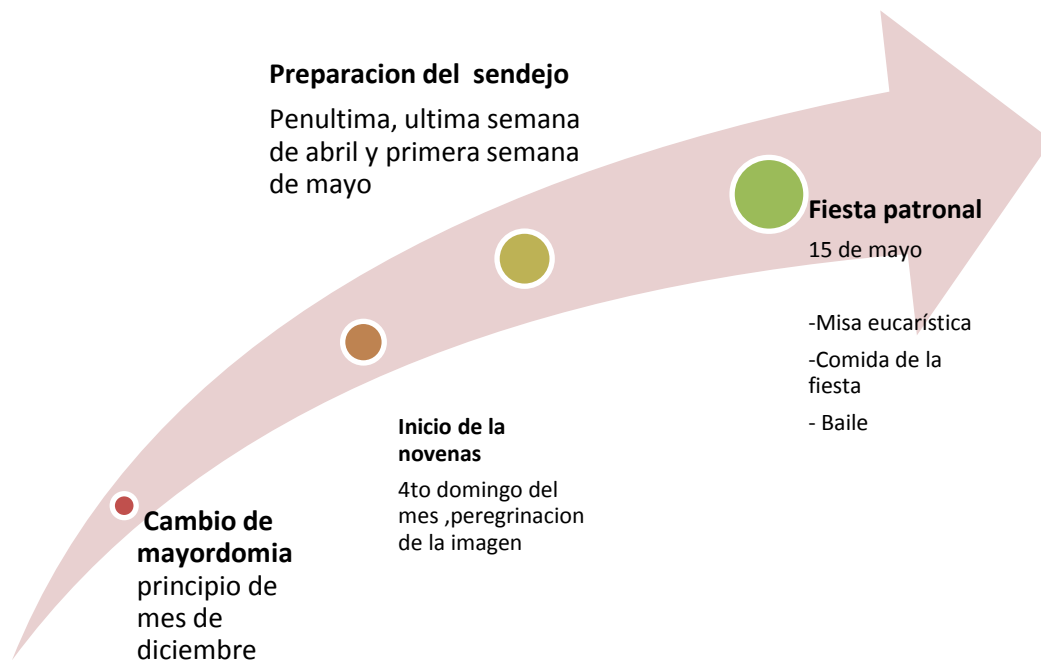
La festividad más importante en la comunidad llevada cabo en honor al santo patrono que lleva el mismo nombre San Isidro, inicia desde la 3 semana del mes de Abril de cada año. Los organizadores de la fiesta llevan a cabo una organización que está integrada por mayordomos, feligreses y población en general que participan durante las diversas actividades que se llevan a cabo previamente, durante y después de la celebración (peregrinación, novenas, “comida de la fiesta”, baile y adornos para el templo). San Isidro Labrador consta de una imagen de “bulto”, donde la población acude al templo religioso para venerarle por distintos favores que se han llevado a cabo durante el año transcurrido, así de celebrar y encomendar el ciclo agrícola venidero.



Portón del templo a San Isidro, Trabajo de campo, 2015

Las primeras actividades que se llevan a cabo, se inician desde el año anterior a la fiesta en el mes de diciembre cuando se anuncia el cambio de mayordomía posteriormente con los primeros días del mes de Abril donde se alistan las

vísperas y novenas donde la imagen recorrerá el barrio y varáis casas donde se le dará asilo al santo patrono. No es hasta las últimas semanas del mes de abril donde comienzan los preparativos sobre la bebida del sendejo y trabajos logísticos en cuanto al desarrollo del programa de la fiesta patronal



Cuadro de proceso de la fiesta patronal, Elaboración propia, Trabajo de campo,2016.

El un antes día de la festividad religiosa, la familia González- Sánchez y la mayordomía acuden nuevamente al hogar donde se elaboró la bebida, con el fin de probar su sabor y bendecir el sendejo. La bendición es llevada a cabo por el matrimonio, para que la cantidad de pulque agrio sea la suficiente durante la comilona.

Los primeros en probar la bebida, son Don Fortino y su esposa, con el fin de valorar la consistencia, la potencia de fermentación y el sabor, posteriormente la prueba a la mayordomía restante. Durante ese lapso de tiempo se comenta sobre la logística en la festividad, además de verificar los requerimientos para que el sendejo sea llevado hasta la iglesia y que se encuentre en buen estado hasta el momento de la comilona.

“El primer cántaro que se prueba es el que realiza solamente mis hijos, si algo no me gusta ellos me explican quien hizo esto o aquello y les comento que les falto. No debo decirlo enfrente de las personas, lo guardo, es como exponerte y tal vez digan la gente que ya no sé, que ya se me olvido como enseñarles”(Doña Juana, trabajo de campo 2014).

Los hijos de la familia González y el matrimonio de la mayordomía, estarán a cargo de llevar el sendejo hasta la puerta de la iglesia y depositarlo en el lugar que se ha dispuesto llamado descanso, en el cual se colocarán los cántaros llenos.

Este lugar esta previamente acondicionado para que el sendejo no expuesto a la luz del sol ni el calor, donde permanecerán tapados hasta el momento de la bendición de la comilona.



Preparativos para depositar el sendejo en la capilla, Trabajo de campo, 2015

En la comida ofrecida por los mayordomos, participan socios del barrio, músicos y coheteros, así como a sus respectivas familias en forma de agradecimiento. Dicho convivio se celebra en la parte frontal del templo a San Isidro.

Por costumbre en uno de los altares que se encuentran a los costados de dicho templo se depositan las jarras, vasos pulqueros, por otro lado en dos mesas anexas a la recepción de los invitados se encuentran las diversas cazuelas de comida, platos.



Jarras usadas durante la “comilona”, Trabajo de campo, 2016

La celebración de la comilona se lleva a cabo después de la celebración religiosa, en ella así como en cualquier otro evento en el que se vieran implicados otros alimentos; son consignados a la presentación por parte de la mayordomía ante la autoridad religiosa (sacerdote), quien ofrecerá en agradecimiento al santo patrono de la comunidad y quedarán bendecidos en esos momentos.

El reconocimiento es también de manera pública a la ayuda que cada año brinda la familia de Don Fortino, esperando que el año entrante se encuentre nuevamente con su colaboración.



Celebración religiosa a honor de San Isidro, Trabajo de campo, 2015

Una vez que dichos alimentos quedan benditos, el matrimonio responsable de la comilona, llevará a cabo la repartición de los alimentos. Esta ofrenda, se podía servir los alimentos y la bebida a todos los invitados.

Este ritual se sigue practicando en algunas comunidades Mazahuas y otras tantas Otomíes. (Bartolomé, 1995). Dentro de una capilla en el templo la esposa tenderá en el suelo, un petate, un lienzo de flores, incensario con brazas y copal. Mole y arroz, frijoles y sendejo.



Feligreses agradeciendo al Santo Patrono, Trabajo de campo, 2016

“Para mi este es el momento más cercano para mi familia, agradezco estar con mis padres y pido que dentro de un año me den sabiduría para continuar con ellos aprendiendo y con la tradición” (Esteban, trabajo de campo, 2014).

Las jarras colocadas en cada mesa que oscilan entre 3 o 4 litros de Sendejo, así como de pulque. La bebida es consumida primordialmente adultos mayores (30-45 años) y gente de la tercera edad entre hombres y mujeres (60-79 años) quedando en poca proporción el consumo por parte de jóvenes y niños que durante la celebración únicamente se les otorga un “sorbito” ya que su sabor es poco familiar para aquellos de este sector de edad.

Durante este tiempo la familia de Don Fortino ayuda a servir las jarras de sendejo para que sean llevadas a cada una de las mesas.



Niño probando sende, Trabajo de campo, 2015

En el transcurso de la comilona se escuchan comentarios sobre la preparación del Sendejo y la comida, agradecimientos por parte de la mayordomía a los compadres por su cooperación.

La apreciación sobre la bebida gira en la valoración sobre si fue “buena” o “mala” la preparación por diversas características que la bebida debe ofrecer como el

color, olor, sabor, efervescencia, consistencia, y espesor. Muchos de estos comentarios incluyen percepciones a partir de la observación de la gente con respecto a quien preparo dicha bebida por ejemplo, quien otorgó la materia prima del grano, su color, si es ama de casa, si tenía alguna experiencia anterior con la bebida, entre otros. Lowenberg (1970) explica al respecto, sobre las percepciones ideológicas al momento del consumo que interfieren en el comportamiento alimentario, dentro del contexto grupal.

Las recomendaciones a la mayordomía en cuanto la preparación la bebida no se hacen esperar, particularmente son ofrecidas por aquellos que han sido partícipes de la elaboración de la bebida con anterioridad.

Muchas de las pláticas giran en relación a la familia González y de su participación, expresando sus deseos de presenciar la fiesta próxima y sus preparativos.

“No sé qué va a pasar cuando Doña Juana ya no este, quien hará la fiesta esperemos que todas sus hijas (incluyendo a las nueras) le haigan aprendido bien porque si no tendremos que aprender nosotros los hombres también” (Mayordomo Humberto, Trabajo de campo 2014).

Al final del evento la participación de la Familia se da por terminada, la mayordomía le otorga un presente, agradeciendo su ayuda.

“Es difícil aun encontrar personas que realicen la bebida para tanta gente y además que se acuerden de cómo hacerla como los de antes. Los que la toman son los más viejos del lugar, así que, saben cómo se debe de hacer y son los más juiciosos. Si de ellos fuera la prepararían, pero sus fuerzas ya no son las mismas. Los jóvenes ya casi no la prueban prefieren otra cosa” (Eugenia, trabajo de campo, 2014).



Mujer, vendiendo pulque y sendejo, Trabajo de campo, 2014

Si bien es cierto durante la festividad aún existen personas que prepararán y venderán la bebida durante esta festividad su frecuencia con el paso del tiempo la durante los últimos 3 años de esta investigación ha disminuido notablemente, a causa de la proliferación de otras bebidas como la cerveza.

A pesar de ello existe otra bebida que tiene gran importancia sobre esta festividad, como lo es el pulque. A lo largo de la fiesta patronal, primordialmente el domingo al lugar que llevan a cabo la elaboración del sendejo con fines de venta, para aquellos que se disponen a disfrutar de la bebida.

“Soy de aquí, soy el último que elabora la bebida en mi familia, la gente ya me conoce. Doy a \$17 pesos el litro, es poquito para el trabajo que se hace, pero aún existen gente mayor que le gusta. El que le lleva de largo el día de hoy es el vendedor de pulque, después que se fue perdiendo la gente que hacia sendejo, el pulque se hizo más fuerte”(Eufemio, Trabajo de campo, 2013).



Venta de sende, Trabajo de campo, 2016

Al término de la fiesta la Familia González- Sánchez se despide de la mayordomía, agradeciendo la invitación de cada año a colaborar en la fiesta patronal. “Para mi familia es y será una manera importante de congraciarse con la comunidad y sobretodo con el santo patrono. Esto es lo que podemos dejar una parte de lo que es la vida de aquí, de nosotros” (Don Fortino, trabajo de campo 2014). Dentro de un sistema alimentario como lo expresa Bertrán (2005), permite que la colaboración social en la organización de la festividad, figure como red de reciprocidad y configura en vínculos socioculturales con el sendejo.

En el año 2014 su esposa la señora Juana Sánchez, falleció a causa de su edad, dejando por primera vez como encargada a su única nuera Carmela. En la festividad de ese año, junto con Don Fortino llevaron a cabo la preparación del sendejo para la fiesta patronal. Un año después (2015) Fortino González falleció pocos meses después de la festividad de la comunidad.

4.7 Familia Rubio- López

Para el caso de la familia #2, está conformada por Silvano Rubio y Candelaria López, ambos originarios del lugar. Ellos cuentan con 4 hijos, tres hombres y una mujer (6-8-12 años). Actualmente son dueños de la pulquería “Dolores” y de la miscelánea “San Isidro”, cuyos comercios son parte de su base económica familiar. Estos negocios forman parte importante de la historia de la comunidad, ya que tiempo atrás fue una de las primeras tiendas y boticas del lugar.

La pulquería Dolores a pesar del tiempo ha prevalecido en San Isidro por más de 35 años, contando con su propio tinacal. Dichos lugares fueron heredados por parte de los padres y bisabuelos de Silvano, así como el conocimiento del raspado del maguey. Provenientes de familia tlachiquera por más de 25 años, Silvano continuo con el negocio familiar, como así lo denomina.

“Mi bisabuelo también se llamaba Silvano, en la época de la revolución era caballerango de la hacienda la Gavia, y le dieron una tierras por acá, sembraba maíz y sabia pulquear, un jacal para dormir y sus magueyes... así comenzó todo. En esa época el maguey pulquera abundaba y los tlachiqueros también, pero dicen que como el raspaba ninguno, eran buenos sus magueyes. Gente lo buscaba hasta que decidió invertir en la tienda y pues años después es lo que nos dejó y aquí seguimos” (Silvano, Trabajo de campo, 2014).



Tinacal, Trabajo de campo, 2014

Su esposa Candelaria López a la edad de 21 años contrajo matrimonio, su madre y su abuela eran conocidas por saber elaborar el sendejo en la comunidad, durante las fiestas de bautizos, matrimonios y funerales.



Candelaria, Trabajo de campo, 2016

“Existía poca gente que elaboraba; la mayoría cuando era pequeña era en la fiesta patronal. El trabajo de realizar el sendejo es fuerte y de dedicación de semanas, a comparación del pulque. A mi abuela la buscaban mucho para las fiestas me imagino porque pues una cosa era hacerlo para fiesta patronal y otra para para cuando se antojara o en los compromisos, a mi madre y nos enseñaron. Cuando mi abuela murió empezaron a buscar la ayuda de mi madre” (Candelaria, Trabajo de campo, 2014).

Durante el año la afluencia del pulque en la comunidad procede de la pulquería de Silvano y su esposa, su hija mayor Lorena ha aprendido ser tlachiquera por parte de su padre y poco a poco a elaborar el sendejo, cuando requieren la ayuda su madre y su abuela en eventos especiales.

“Mis hermanos son pequeños aun, pero conocen que herramientas usar en el puque acompañamos a mi papá cuando podemos. En el caso de mi abuela en el sendejo es más duro el trabajo, como no se hace constantemente pues se olvida. Tengo que ser más atenta, cuando se juntan

algunas personas de diferentes familias y tienen bodas o cualquier cosa, tenemos que dividir las tareas” (Lorena, Trabajo de campo, 2013).

Silviano con el paso del tiempo ha aprendido de igual forma la elaboración de la bebida, en muchas ocasiones la demanda durante la fiesta patronal aumenta. Durante esa festividad su suegra y su familia se asocian para llevar a cabo la venta del sendejo y le pulque. Existen familias que hace tiempo migraron por alguna razón y el día de la fiesta patronal retorna y van en busca de la bebida.



Venta de sendejo por parte de la Fam. Rubio, Trabajo de campo, 2016

A comparación del pulque y la bebida, se ha convertido en un producto de remuneración económica de manera esporádica y eventual para la familia su mayor ingreso durante ciertas festividades y a lo largo del año es el pulque. Pero el día de la fiesta patronal, la bebida también se convierte en demanda por parte de la población.

Para Perez Tylor (1996) las prácticas consideradas como tradicionales , como lo es la comida como un elemento de convivencia social es donde se establece una remembranza social. El recuerdo dentro de la memoria colectiva se logra una transmisión en la convivencia social que permanecerá al tiempo.



Centro de San Isidro durante la fiesta patronal, Trabajo de campo, 2015

Al ser unas de las familias que conocen la elaboración del sende, la comunidad acude a ellos cuando un evento familiar como matrimonios, bautizos y funerales; los miembros de ese grupo hacen de la bebida un elemento de que no puede faltar en la festividad.

“Hace tiempo, nos platicaba mi abuela, el sendejo era parte de la vida cada uno de los que vivían en el pueblo. Es una bebida de fiesta en cualquier ocasión de importancia tenía que estar presente. Cuando no hubo más personas que supieran como hacerla se comenzó a buscar quien la preparaba y quien la vendiera...antes eso no era necesario” (Candelaria, Trabajo de campo, 2013).

El conocimiento de la preparación en la vida familiar, en particular como parte del aprendizaje doméstico era de vital importancia. En el caso de las mujeres el saber laborar un buen sendejo complementaba la preparación para el matrimonio.

Poco a poco no sólo la mujer se fue involucrando en la elaboración de la bebida, ya que durante la preparación, la colaboración masculina se deja notar, no solo por la capacidad de realizar ciertas tareas consideradas de trabajo duro en la preparación, sino que fue formando parte del conocimiento total y de manera práctica de la bebida.

“Es como cuando aprendí a raspar el maguey, ¿sabes?, se tiene que aprender todo. Lo mismo me paso con el sendejo, con la diferencia que me lo enseñó mi suegra, había ocasiones como la fiesta de San Isidro que se junta la gente y no solo ellas tienen que saber hacerlo sino que todos. Así se tiene la confianza de dejarlo en buenas manos” (Silviano, Trabajo de campo, 2014).



Antonia y Juan suegros de Silviano, Trabajo de campo, 2015

De los acontecimientos sociales en los que la familia ha sido partícipe en la elaboración del sendejo con mayor frecuencia es en la celebración del matrimonio religioso de alguna pareja de la cual los padres del novio y de la novia conocen y gustan de la bebida.

Es conocido que durante este festejo las familias involucradas se dan lugar para reunirse y organizar la ceremonia religiosa, cuyo acontecimiento principal es la celebración de la unión de las dos familias. A partir de dicho hecho la organización de la celebración va de la petición de la novia hasta la celebración de la boda religiosa.

Durante este evento es popular por la realización de un ritual conocido por la comunidad como la “búsqueda del zorrillo”. “Anteriormente se le denominaba a la

busqueda del zorrillo, al animal del bosque que se buscaba para ser comido para ello el día del “juntamiento”, antes de adentrarse en el bosque se realizaba un baile donde el novio y la novia realizaban ya que el novio sería su primer caza para nueva familia, todos los invitados salían a la búsqueda del zorrillo y esa la comida de la fiesta” (Navarrete, 1986:46). Actualmente el primer día, la celebración se efectúa en el domicilio de la novia, ahí se realiza todo lo tradicional referido a la misa, comida y baile.



Baile del zorrillo, Trabajo de campo, 2015

Al término de la celebración religiosa, se ofrece una comida por parte de los padres de los novios, ahí se lleva a cabo la búsqueda del zorrillo. Este acto consiste en realizar un hoyo en el centro del terreno donde se efectuará el baile todo esto antes de que los invitados lleguen al banquete. La tarea queda a cargo de los dos principales padrinos, ya sean de velación por parte del novio o de la novia o el padrino de bebida.

”Se realiza un baile donde se sepulta el Sendejo en una jarrita y después se hace un hoyo en la tierra y se cubre un trapo rojo y se le ponen a bailar a los novios hasta destapar la jarrita y después se le da a beber a todos la agüita, para la sed” (Doña Luz Hernández, Trabajo de campo, 2013).

Todos los invitados al compás de la música, buscan el zorrillo. El que descubre el sitio es el encargado de excavar para poder sacar dicho paquete que puede

oscilar en grandes cantidades de bebidas alcohólicas diversas incluyendo la bebida del sendejo. Todos los compadres, padrinos e invitados son partícipes y tienen la tarea de dar “fin con el zorrillo”, es decir terminar con la bebida.

Para la familia su participación consta en elaborar el sendejo para la cantidad de personas que se les sea requerido, primordialmente se elabora de 3 a 6 litros; las personas que degustan la bebida son considerables y gente de mayor edad. El resto de los invitados por lo general consumen otro tipo de bebidas como la cerveza, tequila y pulque. El matrimonio durante este ritual la consume, en ocasiones por primera vez.

“Son pocas las personas que hacen el baile, ya no existen muchas que lo hagan con el sendejo. Si corres con suerte de que se haga el baile es con otro tipo de bebida; en este año solamente pidieron sendejo dos familias para su boda” (Jorge Ruiz, Trabajo de campo, 2013).



Joven sirviendo sende a niño, Trabajo de campo, 2016

De las celebraciones donde es más solicitada la familia es en esta celebración, ya que aún sigue siendo característico el ritual del “zorrillo” dentro de la comunidad y

en lugares aledaños, con la diferencia de que en lugar de usar la bebida del sendejo se utiliza pulque u otra bebida alcohólica .

Otra de las celebraciones en el que la familia participa en la preparación de la bebida es durante la búsqueda de los padrinos de velación para el bautizo católico, uno de los requisitos buscados por los padres del niño, aparte de la solvencia económica para la fiesta del bautizo que incluye la compra de la ropa para el niño o niña “ropón”, la comida ofrecida al término de la celebración religiosa, queda a cargo de los padrinos que es ofrecida a invitados el día de la celebración. Anteriormente en la festividad la bebida era consumida por los padrinos y padres antes de consumir el banquete, donde en ocasiones le otorgaban al infante una pequeña prueba de la bebida, con el fin de que se “cure su estómago”, la bebida es considerada como un complemento alimenticio y desparasitante; donde el infante ya es apto para probar otro tipo de alimentos que le ayuden a su desarrollo.



Preparativos para bautizo, Trabajo de campo, 2015

En el banquete en el que figuran platillos como el mole, frijoles, arroz, tamales, pulque, cerveza y la bebida es otorgada a los invitados para convivir en la celebración.



Preparación de banquete de boda, Trabajo de campo, 2015

La cantidad de preparación a comparación otras festividades es menor, sin embargo, el papel en el que figura el sendejo es equitativo con otras bebidas alcohólicas o de efecto embriagante. Para la familia es de notar su extrañeza cuando se les invita a colaborar para alguna de estos acontecimientos

“Cuando resulta que quieren que se prepare, es algo chistoso porque por lo general son personas que en su boda y en su bautizo se les ha preparado también. Muy raros son los casos de familias distintas, se puede decir que son las mismas, pero en ocasiones ya emparentadas” (Candelaria, Trabajo de campo, 2013).

Durante el periodo vacacional y durante la festividad del santo patrono, existe mayor actividad por parte de celebraciones que son organizadas por algunos de los familiares que son oriundos de San Isidro y que por razones económicas de empleo decidieron radicar en lugares diferentes, es durante este periodo donde regresan, y se organizan ciertas fiestas familiares.

“Mi familia está aquí mis abuelos y mis hermanas, es por eso que cuando se hace algo familiar regreso con ellos. Vamos en busca de la bebida porque es como un

gusto para los abuelos, me ayudan a recordar cuando era niño y mi abuela preparaba la comida en la fiesta de San Isidro” (Lucio, trabajo de campo, 2014)

La solicitud por parte de familias que buscan a Silviano para elaborar el sendejo, pertenecen a familias en las que con anterioridad y por tradición han retomado a la bebida como parte de sus celebraciones personales.

Durante los funerales y velatorios la bebida también toma presencia. La colaboración familiar corre a cargo de la señora Candelaria y su hija, donde las cantidades de la bebida son de 2-3 litros aproximadamente, ya que su consumo está orientado a las personas que ya conocen la bebida y les agrada su sabor.

En el caso de la muerte, es costumbre que la familia del difunto busque a un padrino de mortaja, que bien puede ser de bautizo del difunto o de algunos de los principales de la comunidad (mayordomo o pariente conocido) el padrino además de costear la mortaja tiene que llevar un rezandero en el que se orará durante nueve días por la alma del difunto y ofrecer la comida del levantamiento de cruz; durante ésta etapa se elabora sende como parte de la comida ofrecida por el padrino de luto. Por su parte los dueños de la casa ofrecen al padrino y a los asistentes al velorio, comida (mole) y bebida sea pulque o Sendejo,

“Para el velorio ya que nos toca dar el café o el atole acompañado de pan después de realizar el rezo se les da de comer ahí solo a los parientes cercanos se le da Sende y no a toda la gente que nos acompañó” (Luz Hernández, trabajo de campo 2013).



Altar para Todos Santos 1 de noviembre, Trabajo de campo, 2014

El 31 de octubre y el 1 de noviembre, respectivamente, a los niños y mayores de edad muertos en el curso del año, se les hace una nueva velación en sus respectivos hogares, existiendo la creencia de que en esos días el alma del difunto visita a sus familiares y amigos; por tal razón, se levanta un altar adornado con ceras y flores, en el que asimismo se colocan los alimentos y bebidas que más gustaban a la persona fallecida, entre ellas una jarra o vaso de la bebida que ha sido preparada en ocasiones por la madre, abuela o esposo del fallecido.

En muchas de las circunstancias la bebida es una manera de recordar a los difuntos que gustaban de esta bebida.

“Cuando mi abuelo murió, sus hermanas pidieron que se elaborara el sende porque le gustaba mucho, la mayoría de la gente que acompañó, era del gusto también, es una manera de recordarle” (Lourdes, trabajo de campo 2013).



Ofrenda para los difuntos, Trabajo de campo, 2014

Durante las celebraciones familiares el papel del pulque en relación al sendejo es notable su preferencia por la comunidad, ya que su disponibilidad es constante y relativamente es más económico.

“Para elaborar sende se necesita más dedicación, su trabajo consta de la buena mano, igual que el pulque, con la diferencia que se puede disponer de cuándo se antoje. El sendejo debe de llevar más tiempo, es por eso que su precio en el trabajo que realizamos es alto” (Silviano, trabajo de campo, 2013).

Para Silviano y su familia la bebida ha formado parte de la enseñanza familiar de la elaboración al igual que el pulque, sin embargo, de sus 4 hijos únicamente la hija mayor es quien sabe prepararlo, ya que como su demanda es poca no es considerando necesario que forme parte de la educación estricta en el negocio.

A pesar que la bebida se encuentra en desventaja con la bebida del pulque, por su facilidad de encontrarse en el cotidiano de la gente de la comunidad. La bebida se ha establecido como parte de la identidad del lugar con festividades propias de la comunidad y que la hacen característica del mismo.

Dentro de la comunidad, la tradición del Sendejo se ha transmitido a través de la unidad familiar, es en estos casos, dicha tradición radica principalmente partir de la elaboración de la bebida y se ve explícita en alza diversas prácticas culturales dentro del espacio que han dado paso a su continuidad.

El uso de la bebida del sendejo durante las fiestas establece una forma concreta una organización establecida por la comunidad. Los diversos ritos que acompañan a las ceremonias en los que se ve vinculada la bebida como parte de la festividad, afirman la solidaridad de la comunidad y que constituyen un vínculo fundamental para la cohesión familiar y grupal.

4.8 El sendejo y su relación con San Isidro Labrador

Durante el periodo de investigación, con el objetivo de analizar la manera en la que la transmisión de la elaboración del sendejo dentro de la comunidad. Se realizó una encuesta 100 a estudiantes de 6to de primaria y 100 1ero de secundaria (11-13 años), por parte de la escuela primaria y secundaria de San Isidro Labrador. También fueron aplicados 50 cuestionarios a 30 familias que han formado parte de la mayordomía del lugar; donde 20 de ellas por razones personales, han migrado a otras ciudades y que durante la festividad retornan a la comunidad y han participado en la organización de la festividad como compadres o socios.

Los resultados apuntan que menos del 50% los adolescentes (32.5%) posee algún conocimiento general sobre la bebida del sendejo; con respecto a la pregunta sobre su preparación y la relación de la bebida con ciertas festividades del lugar y su consumo (fiesta patronal, matrimonios, bautizos y funerales), ya que identifican la bebida en la fiesta patronal y su ingrediente principal que es el maíz. El 67.5 % restante desconoce de la bebida y hacen referencia a otro tipo de bebidas como lo es la cerveza y el pulque durante las celebraciones de la comunidad.

Del porcentaje resultante que posee algún conocimiento general sobre la bebida del sendejo; establece que por orden de procedencia son los abuelos maternos con el (29.3%) por quienes se han enterado sobre su existencia de la bebida del sendejo y especialmente en vísperas o durante la celebración de la fiesta patronal; mientras que el 20% han sido los padres quienes han hecho del conocimiento del sendejo, durante algunas celebraciones familiares.

Familiar	Porcentaje	Situación
1.Madre	20.0%	Durante el cambio de mayordomía
2.Padre	15.3%	En las vísperas de la festividad
3.Abuelos maternos	29.3%	Durante “la comilona”
4.Abuelos paternos	18.5%	En pláticas familiares
5.Tios(as) maternos	9.0%	En las visitas a los hogares de familiares
6.Tios (as) paternos	5.0%	
7. Escuela	2.5%	Durante clases que tienen alguna referencia a la historia del lugar
8.Amigos, Vecinos	.4%	Pláticas durante la festividad en comidas familiares

Tabla tomando en cuenta al 32.5% que tienen conocimiento del sendejo.

Elaboración propia, Trabajo de campo, 2014.

Ante el cuestionamiento a los alumnos sobre cuales son para ellos las bebidas consideradas más importantes dentro de alguna celebración en la comunidad se mencionaron tres, donde entre las más importantes se encontraron a la cerveza, el pulque y bebidas destiladas. Únicamente 65 adolescentes mencionaron a la bebida del sendejo.

Al preguntar sobre si alguno de ellos ha probado la bebida del sendejo el 13% de los adolescentes, aseguran que han probado la bebida, mediante la insistencia de familiares cercanos como lo son abuelos y madres, alegando que existen beneficios nutricionales para su desarrollo.

De las familias encuestadas que radican fuera de San Isidro, hacen referencia que tienen conocimiento de la bebida y que muchas ocasiones han traído a conocidos durante la festividad para que la conozcan y la prueben. De éstas familias

únicamente 20 son las que conocen el procedimiento de la preparación y lo llevan a cabo, ya que han participado en la organización como parte de la mayordomía durante “la comilona” en la supervisión de la familia González. Las restantes han probado la bebida durante la festividad de San Isidro y han invitado a conocidos a la celebración para probar el sendejo.

Durante la última asistencia a la fiesta patronal del lugar (2016)²⁶ durante la investigación, fueron encuestadas a 14 familias invitadas por aquellas que no viven ya en el lugar, donde 9 de ellas durante la “comilona” probaron de la bebida del sendejo y aseguraron que estarían interesados en conocer su preparación.

De las 50 familias que han participado durante la organización de la celebración patronal en los últimos años, relacionan a la familia González-Sánchez como una de las principales figuras dentro de la festividad, donde es considerada como importante, aunque las figuras de Don Fortino y Doña Juana aunque ya no se encuentren presentes. A pesar que existe la familia Rubio-López, la celebración de “la comilona” ha quedado a cargo del hijo de Don Fortino (Esteban) y su esposa, ya que la mayordomía relaciona cierto apego en cuanto a la familia González-Sánchez con el santo patrono y como parte de una relación familiar como recuerdo de Don Fortino y su esposa.

El papel de la familia Rubio –López en relación con su preparación del sendejo con respecto a la comunidad; la identificación de la población para con la familia es primordialmente a partir de las celebraciones propiamente familiares, sin embargo la recurrencia de la población para esta familia es a partir del consumo del pulque.

²⁶ Véase en el anexo 2



CONCLUSIONES

CONCLUSIONES

Los saberes alimentarios que con el paso del tiempo forman parte de la cultura gastronómica de un lugar, representan un parte importante dentro de la identidad de un grupo. La bebida tradicional del sendejo, ha perdurado dentro de la memoria individual y colectiva en la historia sociocultural del lugar, donde el conocimiento de su preparación y uso social se ha conferido de generación en generación. Las prácticas alimentarias de las que ha formado parte, ha establecido una relación de identidad del grupo, donde se garantiza su constante valorización.

El sendejo forma parte de la cultura alimentaria del grupo étnico Mazahua. El reconocimiento social que posee, ha permitido desarrollar un sentido de pertenencia e identidad y por ende la necesidad de preservación.

Para el caso de San Isidro Labrador con respecto a la bebida del sendejo, las conclusiones que se desprenden de la investigación son las siguientes:

1.- Durante los procesos de transmisión de un saber, como es la bebida cuyo propósito es de continuar su reproducción y asegurar su preservación dentro de San Isidro Labrador; ha permitido que la institución familiar sea considerada como el principal canal de transmisión de la elaboración y uso del sendejo

2.- En los procesos de aprendizaje de la bebida como lo es su elaboración, existe una estrecha conexión con la naturaleza práctica de la bebida, es decir, en el proceso de transmisión no solamente se necesita saber cómo se elabora el sendejo, sino todo lo que comprende el aprender la preparación y su uso.

3.- Dentro de la estructura familiar, al momento de la transmisión de la preparación del sendejo, existe una figura de autoridad que en estos casos es la mujer (madre o abuela), en la que recae el aprendizaje de la preparación sendejo. En los dos casos estudiados, la transmisión de dicho conocimiento es otorgado por género, es decir de mujer a mujer, formando parte de su formación integral del individuo. Sin embargo, ante los nuevos contextos en los que se han desarrollado la bebida, ha integrado a diferentes géneros entre ellos hombres, con el fin de preservar a la

bebida y han sido partícipes del aprendizaje de la elaboración, dando paso a su continuidad dentro de la comunidad.

4.- Los canales de transmisión de dicho conocimiento, se encuentran en aquellos que tienen un vínculo parental cercano, como son los padres o abuelos maternos, por lo tanto se ha convertido en una transmisión de forma generacional, esto en relación al aprendizaje de su elaboración y existiendo un reconocimiento por parte del grupo social al que pertenecen; en el que las dos familias, son identificadas por la producción de la bebida y que con el paso del tiempo ha formado parte de su identidad local.

5.- De las principales maneras en las que se llevan a cabo los procesos de transmisión de la elaboración del sendejo en el seno de estas familias, es a partir de la imitación y la repetición (es decir, de la práctica), principalmente en la etapa de la infancia y durante la adolescencia del individuo. La coordinación por parte de aquellos que conocen la preparación es de vital importancia, a partir de tareas básicas y sencillas, en las que el individuo se puede familiarizar con la bebida e inmiscuirlo en los procesos de preparación. La importancia para que el proceso de transmisión de la elaboración y uso del sendejo dentro de las familias, radica en la continuidad de la propia historia familiar.

6.- En el caso de la población de la comunidad de San Isidro, a pesar que muchos de habitantes con el paso del tiempo y ante persistentes migraciones hacia otras ciudades cercanas a causa de las necesidades económicas, existe un reconocimiento de la bebida dentro y fuera del lugar de origen. Con ello, la bebida del sendejo se vuelve de manera formal, un elemento de identidad del sujeto que migra, al incluirlo en conversaciones en los nuevos contextos en los que se desarrollan, posicionándolo como un elemento de diferenciación.

7.- La festividad patronal de San Isidro Labrador, con el paso del tiempo ha permitido otorgarle a la bebida un valor social, expresado a manera de agradecimiento al santo patrono por los favores recibidos durante el año, por medio de la participación de la comunidad, dentro del sistema de cargos religiosos

como lo es la mayordomía. El sendejo, forma parte importante dentro del desarrollo de la festividad y de su valor ritual. La fiesta sirve como un canal de reproducción del conocimiento de la bebida, para que otros la conozcan y aprendan su elaboración, dentro y fuera de la comunidad, ya que aquellos que migran, regresan para hacer partícipes a otros que son ajenos en el conocimiento de dicha bebida.

8.- Al momento de la transmisión del conocimiento; dependerá del receptor la manera de la reproducción y los cambios en su composición. Todo esto obedeciendo el contexto en el que se desarrolle, por lo tanto la modificación en su preparación obedece a este factor; la transmisión de la bebida a través de la sociabilización, en la manera en la que circula un saber, obedece en gran forma a la manera de la organización social existente, ella misma determinará su historia y en la manera en la que se desenvuelve (El devenir histórico).

9.- Con el paso del tiempo los canales de transmisión generacional pierden fuerza o desaparecen ante las condicionantes en las que la reproducción social del sendejo se ve envuelta con el paso de los años, como es el caso de la migración y/o la muerte de aquellos familiares, que conocían la preparación y su uso, siendo principalmente la falta de interés y la desvalorización social del individuo, que puede derivar a su desaparición.

10.- A través de las familias González- Sánchez y Rubio-López, el sendejo al momento de compartir su elaboración, le permite adjudicar nuevos valores, sentidos, usos y significados de quien recibe dicha tradición, convirtiéndolos en conocimientos sociales, donde la comunidad articula una relación del sendejo con la memoria colectiva de la comunidad.

Un alimento considerado como tradicional, ha dado paso a la constante reinterpretación y reconstrucción de su elaboración y uso, con el fin de asegurar su continuidad. Con el paso del tiempo, la afirmación de considerar a la bebida del sendejo, dentro de las diferentes prácticas y usos sociales de San Isidro Labrador, ha dado paso a ser considerado como parte de la identidad alimentaria

del lugar. La comunidad busca preservar y conservar la importancia de sendejo, ante la necesidad del rescate de la historia social, tomando al sendejo como parte de su identidad local.

De manera general la forma en la que se resguardan y prevalecen una tradición alimentaria obedece a las múltiples maneras en las que un alimento socializa, se expresa y se representa. La transmisión de la elaboración de un alimento puede darse a través de distintas maneras como la oralidad o en el pensamiento escrito, e institucionalizarse a partir de organizaciones sociales, con el fin de asegurar su continuidad y permiten que la identidad alimentaria, como el sendejo sea valorada.

La familia es uno de los primeros canales en el que el aprendizaje de saberes gastronómicos forma parte de la formación social y cultural del individuo, donde el alimento no solo forma parte de un proceso biológico de satisfacer la necesidad de alimento para subsistir, sino que forma un saber colectivo. En el que con el paso del tiempo forma parte de un sistema complejo de valores sociales y de organización social dentro de su producción.

Actualmente los medios de información (mass media) han colaborado en la documentación y acceso, para que este tipo de tradiciones alimentarias sea reproducida de manera local o global como parte de su cotidianidad, compartiendo el contexto social y cultural de un lugar.

Los diversos y continuos intercambios de transmisión de saberes alimentarios ante su naturaleza práctica, constituyen un factor primordial para que en su reproducción existan cambios o elementos nuevos dentro de su elaboración y con ello continúe al paso del tiempo, haciendo más rica su interpretación y dando origen a diversas variantes de un mismo alimento.

La tradición alimentaria como un elemento cultural se apega al continuo paso de transformación, la capacidad de recreación constante en que se desarrolla, permite que nuevos elementos se adjunten a su composición. En el caso de las bebidas fermentadas existen un sinnúmero de variantes derivadas de una sola bebida;

la cultura alimentaria varía de acuerdo al contexto en el que se desarrolla , sin embargo, al tener la capacidad de adherirse dentro del proceso endocultural del individuo, gracias a la institución familiar y como parte de su identidad; puede ser vehículo de sin fin de contactos, en la que sus usos y sus técnicas de elaboración tengan la capacidad de reproducirse agregando nuevos ingredientes y dando nuevos resultados.

El sendejo como parte de la tradición alimentaria del lugar, constituye el factor primordial para que dicha bebida continúe su reproducción y las familias constituyen un canal de transmisión, en el que sus integrantes figuran como principales difusores y preservadores de la bebida en el grupo social al que pertenecen y se vuelven como testigos activos de su histori



BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA

1. Aguirre, J. et. al, (2010). “Estudio preliminar del Axokot, bebida tradicional fermentada, bajo un perspectiva transdisciplinaria” en *Investigación Universitaria Multidisciplinaria*. Año 9.Numero 9, Ciencia y Tecnología, pp. 113-124
2. Alarcón, D. y H. Bourges, *comp.* (2002).*La alimentación de los mexicanos*. México, Colegio Nacional.
3. Barrera, Daniela. (2012) “Consumo actual de una bebida fermentada tradicional en Ixtapan del Oro, México: La Sambumbia” en *Alteridades*, Vol. 22, Numero 44, pp.115-129.
4. Barruecos, V. Luis (2007) “Las bebidas fermentadas y los patrones de consumo de alcohol de los grupos étnicos” en *El cotidiano*, Vol.22, núm.146, pp.5-11.
5. Bertrán Vilá, Miriam (2005), *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*, México, UNAM
6. Bourges, Rodríguez Héctor (2007) en *Conociendo el mundo a través de su comida*, México, Sociedad de Nutriología. A.C
7. Buenrostro, M. y C.Barros (2001) *La cocina prehispánica y colonia*, México, Tercer Milenio.
8. Castello, Teresa (1986) *Presencia de la comida prehispánica*. México, Fomento Cultural Banamex A.C.
9. Castillo Munguía, Consuelo (2011) Tesis de Maestría “La muerte cosmovisión y tradición en la sociedad urbana de Toluca, Estado de México”, Tesis de Maestría Toluca México, Facultad de Antropología, UAEMex
10. Córdoba, Rafael. (2014) “Bebidas tradicionales: El Tepache” en *Como en el Tianguis*. [En Línea].México, disponible en: <https://comoeneltianguis.com.mx/2014/07/13/bebidas-tradicionales-el-tepache/> [Acceso el 24 de abril del 2016]
11. Diccionario de Ciencias Sociales (1975), Madrid, Comité Editorial Salistuano del campo: Instituto de Estudios Políticos.

12. Espeitx, Elena (2004) Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular, en PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, Vol. 2, Junio, pp. 193- 213.
13. Erlwein, S.; Mira, J. y Velazco, Alejandra (2009) "Proceso de elaboración del pulque, su importancia económica y su concepción social en Apan, Hidalgo." en *Ejercicios etnográficos, aprendiendo a investigar*, [En línea], México, Disponible en: <http://www.enah.edu.mx/publicaciones/contenido.php?ID=84>
[Acceso el 10 de Mayo del 2015]
14. Flores, R. Eleonora, (2008) "Pozol una bebida fermentada tradicional de México" en *Cienciorama* [en línea], México, disponible en: http://www.cienciorama.unam.mx/a/pdf/177_cienciorama.pdf
[Acceso el día 13 de marzo del 2016]
15. Gálvez, Xóchitl (2002) "Hacia una política de lo social de salud sobre el consumo de alcohol en las comunidades indígenas" en *Cuadernos FISAC*. Año 3, Numero 1, Investigación, cultura y salud: Bebidas alcohólicas y riesgos sanitarios, pp. 11-23.
16. García, Consuelo (2002) "Retos en la medición de consumo de alcohol y daños asociados en una población ñahñu del Valle del Mezquital" en *Cuadernos FISAC*. Año 3, Numero 1, Investigación, cultura y salud: Bebidas alcohólicas y riesgos sanitarios, pp. 23-35.
17. Geertz, Clifford (2003) *La interpretación de las culturas*, Barcelona, Gedisa.
18. Godoy, A, Herrera, T. y Ulloa, M. (2003) *Más allá del pulque y del tepache. Las bebidas alcohólicas no destiladas indígenas de México*, Instituto de Investigaciones Antropológicas México, UNAM.
19. Genin, Augusto, (1924) *La cerveza de los Antiguos Mexicanos y en la Actualidad*. Ed, Corral Hermanos, México.
20. Harris, Marvin (1989), *Bueno para comer: enigmas de la alimentación y la cultura*, Madrid, Ed. Alianza, S.A

21. Herrejón Paredo, Carlos (1994). Tradición. Esbozo de algunos conceptos. Relaciones 59, Zamora, Colegio de Michoacán pp. 181-208. México.
22. Herrera, Teófilo. (2003) "Impresiones de un breve recorrido de la memoria a través de más de medio siglo en la UNAM" en García R. (ed.) *Mi vida en la ciencia*, Consejo Técnico de Investigación Científica UNAM, 22 de mayo 2003, México, Formación Gráfica.
23. Jacinto Zabala, Agustín (1994), "La tradición y el mundo histórico en la filosofía tardía de Nishida Kitaro", Relaciones 59, Zamora, El Colegio de Michoacán, pp. 151-180.
24. Kaplan, D. y Manners, R.D. 1979. *Introducción crítica a la teoría antropológica*. México: Nueva Imagen.
25. Krotz, Esteban (2012) *¿Qué se aprende cuando se estudia antropología?*, *Estudios en Antropología Social*, CAES/IDES, Vol. 2
26. Lowenberg, E. Miriam, et al., (1970) *Los alimentos y el hombre*, México, Editorial Limusa –Wiley. S.A.
27. Lozano, Teresa. (2000) "De la producción artesanal a la industrialización en México" " en *Cuadernos FISAC*. Año1, Numero 4, Investigación, cultura y salud: Bebidas alcohólicas y riesgos sanitarios, pp. 7-17
28. Lumholtz, Carl. (1987) *Unknown México: Explorations in the Sierra Madre and Other Regions, 1890-1898, vol. II*, New York, N. Y., Dover Publications.
29. Llobera, Josep R. (1999). *Manual d'antropologia social*. Barcelona: Portic/ Universitat Oberta.
30. Mabel Gracia, Arnaiz (2010) "Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social", en *PHYSIS*, Revista de Saude Colectiva Núm. 20, Vol. 2. pp. 357-386. Rio de Janeiro.
31. Madrazo Miranda, María; (2005) "Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición"; *Contribuciones desde Coatepec*, julio-diciembre, pp.115-132
32. Martínez Tapia, Judith, et al., (2009) *El sabor de nuestra cultura: gastronomía indígena del Valle de Toluca*; México, Ed, Universidad Autónoma del Estado de México, Secretaria de Docencia.

33. Mircea, Eliade (1999) *Mito y realidad*, Ed. Kairos. Barcelona.
34. Molina, Antonio. (1992) *Vocabulario de la lengua castellana y mexicana, mexicana y castellana*, Ed. Porrúa, México
35. Morales, S. E. S. (2000) *El sabor agrio en la cultura mazahua*, Biblioteca de los pueblos indígenas. Instituto mexicano de cultura, México.
36. Moreno, Roberto (1975) “Una lista de bebidas alcohólicas del siglo XVIII” en *Notas antropológicas*, Vol.1, UNAM, México, pp.170-179.
37. Moreno-Terraza, Rubén, (2005) “Determinación de las características microbiológicas, bioquímicas, fisicoquímicas y sensoriales para la estandarización del proceso de elaboración del tepache”, Tesis de doctorado en Ciencias Biológicas. Universidad Metropolitana, México, 132pp.
38. Palerm, Ángel (1997) *Introducción a la teoría etnológica*, México, UIA.
39. Pérez Alvirde, Moisés, (1994) “Erecciones Municipales, Villas, Ciudades, anexiones y segregaciones territoriales del Estado de México”, LII Legislatura del Estado de México, Toluca.
40. Peláez Casabianca, Manuel (1997) (comp.) *Presencia de la antropología en los estudios sobre alimentación*, Cuadernos de Trabajo, México, I.I.A.
41. Pérez, Martínez, Herón (1994), Los mecanismos de la tradición: un caso, en *RELACIONES*, Núm. 59, Vol. XV. Verano 1994, pp. 181-208. Colegio de Michoacán. México.
42. Pérez Ramírez, Diana (2013) *Tesis de Licenciatura “Alimentación y Cambio: Un estudio de caso en el albergue Casa Hogar Alegría en Toluca, Estado de México”*, Tesis de Licenciatura, Toluca México, Facultad de Antropología, UAEMex.
43. Pérez San Vicente, G. (2002) “Reflexiones y una teoría sobre la gastronomía mexicana”, en *Patrimonio cultural y turismo*, Cuadernos. Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. Tomo I. CONACULTA, México.

44. Pérez Taylor, Rafael (1996) *Entre la tradición y la modernidad: Antropología de la memoria colectiva*, México, Ed. UNAM., Instituto de Investigaciones Antropológicas.
45. Romo, Alfonso.(1988) “Fermentaciones pulque, colonche, tesgüino, pozol, modificaciones químicas” en *Química, Universo, Tierra y Vida* [En línea], México, disponible en:
http://bibliotecadigital.ilce.edu.mx/sites/ciencia/volumen1/ciencia2/51/htm/sec_9.html [Acceso el 25 de abril 2016]
46. ROSSI, Ino y Edward O'HIGGINS (1981). *Teorías de la cultura y métodos antropológicos*. Barcelona, Anagrama.
47. Sariego, Juan. (2002) “La cruzada indigenista en la Tarahumara” en *Alteridades*. Vol.12, Numero 24, pp.129-141.
48. Sahagún, Fray Bernardino de. (1979) *Historia general de las cosas de la Nueva España*, Ed. Porrúa. México.
49. Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, (2015), “Colonche, una tradición a punto de extinguirse” en *Gobierno Federal* [En Línea] , México, disponible en:
<http://www.gob.mx/sagarpa/articulos/colonche-una-tradicion-a-punto-de-extinguirse> [Acceso el 16 de abril 2016]
50. Stocking, George W. 1968. "Franz Boas y el concepto de cultura en perspectiva histórica". En *Race, Culture, and Evolution: Essays in the History of Anthropology*, 195-233. Chicago y Londres: The University of Chicago Press.
51. Soberón, M. Antonio, (1999) “Elixir milenario el Pulque (Resumen)” en *Cuadernos FISAC*. Año1, número 2, Investigación, cultura y salud: Bebidas alcohólicas y riesgos sanitarios, pp.4-9
52. Soto De Anda, Ángel (2015), Tesis de Licenciatura “Factores socioculturales que intervienen en el desarrollo de patrones alimentarios: Un estudio de caso en la escuela Secundaria Oficial No. 0008, Toluca, Estado de México”, Tesis de Licenciatura, Toluca México, Facultad de Antropología, UAEMex

53. Toledo, Lucia (2009). "La otredad gastronómica del Nuevo Mundo en la crónica de Indias" en *Revista Cristálida*, No.37.Gobierno del Estado de México, .pp.57-69.
54. Vargas, Luis., (2005) "¡Que sirvan las otras! Bebidas alcohólicas de la tradición mexicana en *Cuadernos FISAC*. Año 6, número 024, Investigación, cultura y salud: Bebidas alcohólicas y riesgos sanitarios, pp. 51-63.
55. _____ (1999) "El pulque en la cultura de los pueblos indígenas" ponencia en *Cuadernos FISAC.Año1, número 2*, Investigación, cultura y salud: Bebidas alcohólicas y riesgos sanitarios, pp.13-21.
56. _____ (1999). "Bebidas Mexicanas", en *Cuadernos de Nutrición* Vol. 22, Num.3 / mayo junio.
57. Wachter, Carmen.,(2014) "La biotecnología alimentaria: Los alimentos fermentados" en *Revista Digital Universitaria* [En línea],Vol.15 No.8 Agosto 2014, Universidad Autónoma de México, disponible en <http://www.revista.unam.mx> [Acceso el 13 de marzo del 2016]

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

1. Gómez, Cecilia, (2010, agosto, 21). Bebidas Fermentadas. [Entrada en un blog]. Recuperado de <http://cecilia-fermentacion.blogspot.mx/2010/08/bebidas-fermentadas.html> el 11 de febrero de 2016.
2. Niembro, M, y R. Tellez. (2002) “Historia y su mestizaje de México a través de su gastronomía”, en *Culinaria. Número 4, Revista virtual especializada en gastronomía [En Línea]*, disponible en: <http://www.uamex.mx/Culinaria UAEMEX>, pp. 30-50. [Acceso el 27 de marzo 2016]
3. Muñoz, Julia. (2010) “Las bebidas alcohólicas en la historia de la humanidad”, en *AAPAUNAM Academia, Ciencia y Cultura* , febrero, [En línea], disponible en www.mediagraphic.org.mx , PP. 41-52 [Acceso el 27 de marzo 2016]
4. pLanet of the azTecs, (2016, Mayo, 17) ““El maguey es como la raíz de esta tierra, y el pulque su sangre”.[Actualización de Facebook], Recuperado de https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=1057104801005310&id=721984077850719&pnref=story, Acceso el 18 de mayo 2016

REFERENCIAS ELECTRÓNICAS

1. Biblioteca Digital de Medicina Tradicional Mexicana (2016) en <http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx/> , el 1 de marzo de 2016.
2. Córdoba, Rafael. (2014) “Bebidas tradicionales: El tepache”, en <https://comoeneltianguis.com.mx/2014/07/13/bebidas-tradicionales-el-tepache/>, 30 de abril de 2016
3. Fundación Cultural Armella Spitailler (2014), <http://www.fundacionarmella.org>, 13 de abril de 2016.
4. Flores, Jesús. (2016) “Las pulquerías, templos de la música y el arte popular”, en <http://relatosehistorias.mx/esta-semana/las-pulquerias-templos-de-la-musica-y-el-arte-popular> , 12 de mayo de 2016.
5. García, Conrado, (2009), “Cantinas y Sabiduría”, en http://www.razonesdeser.com/contenido/30_6_09_cantinas.asp , 27 de abril de 2016.
6. Iglesias, Manuel, (2014, junio, 30). Zapato alado: Tarahumaras. [Entrada en un blog], Recuperado en http://iconoadnspain08.blogspot.mx/2014_06_01_archive.html, 25 de abril de 2016.
7. México desconocido (2016) “Diccionario de bebidas tradicionales” en <http://www.mexicodesconocido.com.mx/diccionario-de-bebidas-tradicionales-mexicanas-1.html>, 13 de marzo de 2016
8. Tlachiquero: El camino hacia el olvido (2016), en <https://tlachiqueros.wordpress.com> ,1 de abril de 2016.



ANEXOS

ANEXOS

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

FACULTAD DE ANTROPOLOGÍA

Guía de entrevista #1

Objetivo: Conocer el contexto histórico y social de la bebida del Sendejo

Situación general del Sendejo en la región mazahua, en el Estado de México

- Lugares que forman parte del grupo étnico mazahua que continúen con la elaboración y uso del sendejo.

Municipio de Villa Victoria (Colonia De San Isidro Labrador)

- Procedencia de su elaboración y consumo.
- Situación Histórica del sendejo en San Isidro Labrador.
- Grupos que se tiene conocimiento de su elaboración, localizados cerca de la región.
- Indicios sobre el primer acercamiento con el Sendejo dentro de la comunidad.

Elementos relacionados con la bebida

- Elaboración de la bebida en la región de San Isidro Labrador
- Ciclos Agrícolas y su vinculo
- Festividad patronal
- Matrimonios, bautizos y funerales
- Danzas y/o ritos ligados a la bebida
- Individuos que participan en la elaboración
- Grupos que conozcan de su elaboración

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

FACULTAD DE ANTROPOLOGÍA

Guía de entrevista #2

Grupo familiar González- Sánchez

Objetivo: Identificar que individuos dentro de la unidad familiar juegan un papel preponderante en la tradición de la elaboración del sendejo y hacia quien va dirigido dicho conocimiento. Pretendiendo establecer una situación diacrónica y sincrónica de la tradición alimentaria con respecto a la bebida.

Contexto General del Grupo Familiar

- Tiempo de radicación en el lugar
- Número de integrantes actuales
- Existencia de familiares en la región
- Individuos del grupo familiar (Directos) que radiquen en el lugar
- Individuos del grupo familiar (Directos) que radican fuera del lugar que conocen y/o elaboran el sendejo
- Sexo y Edad
- Escolaridad
- Empleo
- Religión

Grupo familiar y la Bebida del Sendejo

- Conocimiento sobre la bebida
- Formas de contacto o conocimiento acerca de la bebida
- Conocimiento de la elaboración de la bebida
- Participación en la elaboración de la bebida dentro de la unidad familiar

Tradición alimentaria dentro de la unidad familiar

- Integrantes familiares que participan en la elaboración

- Fines de la elaboración de la bebida
- Edad de integrantes relacionados con la elaboración
- temporalidad o regularidad de la elaboración del Sendejo
- Participación de individuos ajenos al grupo familiar
- Integrantes que conforman un papel preponderante en la elaboración de la bebida
- Existencia de otras actividades que permitan el conocimiento de la elaboración de la bebida

Participación de los integrantes de la unidad familiar, dentro de la elaboración del sendejo.

- Formas de participación (activa o pasiva)
(Activa: actividades conforme a su dimensión en la elaboración)
- Edad de participantes
- Frecuencia de participación
- Individuos que juegan un papel preponderante para la preparación

Participación de integrantes ajenos a la unidad familiar en la que se encuentre relacionada la bebida del sendejo

- Formas de participación (Activa o Pasiva)
- Tipos de actividades
- Se encuentran otras instituciones sociales vinculadas (religiosas)
- Papel del individuo dentro de estas actividades

Guía de entrevista #3

Mayordomía y organización de la fiesta patronal

Objetivo: Conocer la manera que el sendejo figura como parte de la organización de la fiesta patronal del lugar y la forma en la es visualizada por la comunidad como un elemento de identidad.

Fiesta patronal a San Isidro Labrador

- Previos preparativos a la celebración religiosa
Selección del matrimonio que llevara a cabo la bebida del sendejo para la festividad (Pertenenencia a alguna familia que elabora el sendejo)
- Participación del sendejo en la celebración patronal
- Actividades relacionadas con el Sendejo (danzas, ritos, cantos; entre otros.)
- Participación de la Familia **González- Sánchez** en la organización de la festividad.
- Participación de la comunidad en la celebración patronal
- Individuos que pertenezcan a una organización interna por parte de la comunidad religiosa (mayordomía grupos juveniles u otra) que participan en actividades relacionadas con la bebida durante la celebración de la comilona.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

FACULTAD DE ANTROPOLOGÍA

Guía de entrevista #4

Grupo familiar Familia Rubio- López

Objetivo: Analizar las condiciones actuales en las que figura el sendejo, ante otras bebidas que se consumen en el lugar y que han dado origen a la disminución de su uso y consumo, durante diversas celebraciones dentro de la comunidad.

Contexto General del Grupo Familiar

- Tiempo de radicación en el lugar
- Número de integrantes actuales
- Existencia de familiares en la región
- Individuos del grupo familiar (Directos) que radiquen en el lugar
- Individuos del grupo familiar (Directos) que radican fuera del lugar que conocen y/o elaboran el sendejo
- Sexo y Edad
- Escolaridad
- Empleo
- Religión

Grupo familiar y la Bebida del Sendejo

- Conocimiento sobre la bebida
- Formas de contacto o conocimiento acerca de la bebida
- Conocimiento de la elaboración de la bebida
- Participación en la elaboración de la bebida dentro de la unidad familiar
- Celebraciones en las que participa la familia en la preparación del sendejo

Sendejo y otras bebidas

- Bebidas que han sustituido al sendejo durante las celebraciones de la comunidad
- El sendejo y el consumo del pulque
- Preferencias sobre las bebidas destiladas
- Causas asociadas a la disminución del consumo del sendejo.

Universidad Autónoma del Estado de México

Facultad de Antropología

Licenciatura de Antropología Social

Cédula de Cuestionario

Nombre del Entrevistador: Bustos Alvarez Yauhtli Quetzali

Fecha de aplicación: _____ Número de Cuestionario_____

Datos del Entrevistado

Nombre_____

Sexo_____ Ocupación_____ Edad_____ Estado civil_____

OBJETIVOS

El presente cuestionario permite otorgar una panorámica general acerca del contexto en el que se desarrolla la bebida del sendejo, con el fin de obtener datos sobre la forma de transmisión de la tradición alimentaria dentro de la unidad familiar

Objetivos particulares

Conocer:

1. Contexto histórico de la bebida en la región
2. Contexto social y cultural en el que se desarrolla

Dirigida a:

- Adolescentes (11-13)
- Adultos (20-60)

INSTRUCCIONES : De acuerdo a las siguientes preguntas lea detenidamente cada pregunta y conteste conforme a su opinión y conocimiento del tema.

1) ¿Usted tiene algún conocimiento sobre la bebida del Sendejo?

Si_____ No_____ (pase a la pregunta 3)

2) A qué recuerdos le remite a usted la bebida del Sendejo?

Recuerdos familiares

Fiestas patronales

Danzas

Un familiar determinado

Elaboración

Otro _____

3) ¿Usted tiene o ha tenido contacto con la bebida del sendejo?

Si___ NO___ (pase a la pregunta 14)

4) ¿De qué manera o forma ha tenido usted relación con la bebida?

5) ¿Conoce la elaboración de la bebida denominada Sendejo?

Si___ No___ (pase a la pregunta 14)

6) ¿Usted participo o ha participado en la elaboración?

Si_____ No_____ (pase a la pregunta 14)

En dado de ser positiva la respuesta anterior conteste:

¿Por qué? _____

- 7) ¿A qué edad recuerda que ha sido o fue su participación por primera ocasión?

- 8) ¿En qué situaciones se elaboraba o recuerda la elaboración de la bebida?

- 9) ¿Qué actividades recuerda usted con mayor claridad al momento de la elaboración de dicha bebida?

- 10) ¿Existía alguna participación, por parte de su familia en la elaboración de la bebida?
Si____ No____ (pase a la pregunta 14)
- 11) ¿A qué edad recuerda dicha participación?

- 12) Podría mencionar en que situaciones

- 13) ¿Realizaban actividades para la elaboración de la bebida?

Sí_____ No_____
- ¿Cuales? _____

-
- 14) ¿Fuera de su familia, existen otras personas que elaboren o tengan alguna relación con la bebida del Sendejo?
Si_____ NO_____

De ser positiva la respuesta conteste:

15) ¿De qué forma es su relación?

¿Tiene alguna participación religiosa?

Si_____ Cual_____

No_____

16) ¿La persona conoce la elaboración?

SI_____ NO_____

17) ¿Los integrantes de su familia figuran dicha elaboración?

SI_____ ¿De qué forma? _____

No_____

18) ¿Usted conoce o sabe sobre algunas actividades relacionadas con la bebida?

Si_____ Mencione cuales_____

No_____

19) ¿Considera que la bebida del sendejo es importante para la festividad de San Isidro Labrador?

20)_____

21) ¿Qué otras bebidas conoce que se consumen dentro de su comunidad?_____

¡Gracias por su cooperación!

Anexo 1.



Sr. Silviano, primer dueño de la pulquería “Dolores “, Trabajo de Campo, 2015.

Anexo 2



Sr Fortino y esposa durante su primera participación en la mayordomía de la fiesta patronal, Trabajo de Campo, 2015.



Toluca, México, a 04 de julio del 2017.

ASUNTO: Orden de impresión de Trabajo de Tesis

**C. YAUHTLI QUETZALI BUSTOS ALVAREZ
PASANTE DE LA LICENCIATURA EN
ANTROPOLOGÍA SOCIAL DE LA UAEMÉX
P R E S E N T E.**

Por medio de este conducto informo a Usted que el trabajo de Tesis que lleva como título: **“SENDEJO, BEBIDA FERMENTADA DE SAN ISIDRO LABRADOR, MUNICIPIO DE VILLA VICTORIA DEL ESTADO DE MÉXICO. UN ESTUDIO ANTROPÓLOGICO SOBRE LA TRADICIÓN ALIMENTARIA EN LAS FAMILIAS GONZÁLEZ-SÁNCHEZ Y RUBIO-LÓPEZ”**, reúne las condiciones necesarias para poder ser **Presentado en Examen Profesional**, por lo que es necesario la entrega de 7 discos compactos con la información de su trabajo de evaluación profesional en formato PDF, con los logos institucionales al igual que los márgenes correspondientes y un ejemplar impreso a este Departamento.

Lo anterior es con el fin de otorgar a cada uno de los integrantes del sínodo un ejemplar, para que pueda llevarse a cabo la sustentación del examen profesional.

Cabe hacer la aclaración que tiene un plazo de treinta días a partir de esta fecha para hacer la entrega de todos los materiales requeridos a este Departamento, ya que de no ser así será sometido a las disposiciones que los H.H. Consejos determinen.

PATRIA, CIENCIA Y TRABAJO
“2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos”

E. en G., V. y P.P. **REBECA ESQUIVEL RIVERA**
JEFA DEL DEPARTAMENTO DE EVALUACION PROFESIONAL



Vo. Bo.

DIRECCION

M.A.S. IGNACIO MEDINA ALEGRIA
DIRECTOR

c.c.p. Archivo
R.E.R

Facultad de Antropología de la UAEM,
Mariano Matamoros Sur s/n esq. Paseo Tollocan,
Col. Universidad. C.P. 50130,
Toluca, Estado de México
Tel. (722) 2194615, 2120373
E-mail: fantropologia@uaemex.mx





CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

El que suscribe Yanelli Ovelzali Bustos Alvarez Autor (es) del trabajo escrito de evaluación profesional en opción de Tesis con el título Sendeja, bebida fermentada de San Isidro Labrador, Municipio de Villa Victoria del Estado de México. Un estudio antropológico sobre la tradición alimentaria en las familias González-Sánchez y Rubio-López por medio de la presente con fundamento en lo dispuesto en los artículos 5,18,24,25,27,30,32,148 de la Ley Federal de Derechos de Autor, así como de los artículos 35 y 36 fracción II de la Ley de la Universidad Autónoma del Estado de México; manifiesto mi autoría y originalidad de la obra mencionada que se presentó en la Facultad de Antropología (lugar) Toluca, para ser evaluada con el fin de obtener el Título profesional de la Licenciatura en Antropología Social.

Así mismo expreso mi conformidad de ceder los derechos de reproducción, difusión y circulación de esta obra, en forma NO EXCLUSIVA, a la Universidad Autónoma del Estado de México; se podrá realizar a nivel nacional e internacional, de manera parcial o total a través de cualquier medio de información que sea susceptible para ello, en una o varias ocasiones, así como en cualquier soporte documental, todo ello siempre y cuando sus fines académicos, humanísticos, tecnológicos, históricos, artísticos, sociales, científicos u otra manifestación de la cultura.

Entendiendo que dicha cesión no genera obligación para la Universidad Autónoma del Estado de México y que podrá o no ejercer los derechos cedidos.

Por lo que el autor da su consentimiento para la publicación de su trabajo escrito de evaluación profesional.

Texto completo

X

Por capítulos

Solamente portada y tabla de contenido

Se firma presente en la ciudad de Toluca a los 16 días del mes de junio del 2017

Nombre y firma de conformidad Yanelli Ovelzali Bustos Alvarez

Facultad de Antropología de la UAEM,
Mariano Matamoros Sur s/n esq. Paseo Tollocan,
Col. Universidad. C.P. 50130,
Toluca, Estado de México
Tel. (722) 2194615, 2120373
E-mail: fantropologia@uaemex.mx

