



Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

Facultad de Filosofía y Letras

Colegio de Antropología Social

Especialidad en Antropología de la Alimentación

Tesina:

Prácticas de comensalidad en Tequila, Veracruz, y su percepción con la salud.

Estudiante

Ramón Carlos Rocha Manilla

Director

Mtro. José Rodolfo García Cuevas

Lectores

Dr. Ernesto Licon Valencia

Dr. Issac Casas Patiño

H. Puebla de Zaragoza, enero de 2024



Colegio de
Antropología Social
BUAP

Esta investigación fue realizada gracias al apoyo del Consejo
Nacional de Humanidades Ciencias y Tecnologías



Agradezco especialmente al **Mtro. Santos Carvajal**, profesor de la Universidad Veracruzana Intercultural (UVI) sede Grandes Montañas (GI) y miembro de la Academia Veracruzana de las Lenguas Indígenas (AVELI) su apoyo en la traducción y orientación general; a la **Dra. Adriana Ávila Pardo** y al **Mtro. Malaquías Sánchez Rosales**, Secretaria Académica y Coordinador de la UVI GI por su apoyo para la consulta de las tesis generadas por esa institución; al **CP. Jesús Valencia Morales**, Presidente Municipal de Tequila y al **C. Irving Zepahua** coordinador de Turismo de este municipio, por las facilidades en el tránsito y acceso a información en ese lugar, de igual manera, a todas las y los informantes entrevistados, a quienes genero la devolución de la información proporcionada a través de esta tesina.



Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

Facultad de Filosofía y Letras
Colegio de Antropología Social
Especialidad en Antropología de la Alimentación

Tesina:

Prácticas de comensalidad en Tequila, Veracruz, y su percepción con la salud.

**Tlatlamantli tlakualyotl itech altepetl Tequila,
Veracruz, iwan kenin mowika ika yolikayotl**

Estudiante (Tlatixpantiani):

Ramón C. Rocha Manilla

Director (Tlayakanki):

Mtro. José Rodolfo García Cuevas

Lectores (Tlapowani):

Dr. Ernesto Licona Valencia,

Dr. Issac Casas Patiño

Altepetl H. Puebla de Zaragoza, enero 31 de 2024

Índice

TEMA	PÁGINA
INDICE	
Introducción a la tesis	9
Capítulo uno. Planteamiento del problema	11
1.1 Antecedentes	11
1.2 Justificación	11
1.3 El planteamiento del problema y pregunta de investigación	12
1.4 Hipótesis	13
1.5 Objetivos generales y específicos.	14
1.6 Tequila: la población en estudio	14
1.6.1 Geografía	14
1.6.2 Población y sociedad	16
1.6.3 Antecedentes históricos	17
1.7 Marco teórico	26
1.7.1 Prácticas de comensalidad, vida cotidiana.	26
1.7.2 <i>Habitus</i> alimentario y gusto	28
1.7.3 Reproducción cultural	41
1.8 Metodología desarrollada	45
1.8.1 Toma de información	47
1.8.2 Análisis de datos cualitativos	48
Capítulo dos Etnografía alimentaria Tequila	51
2.1 La alimentación desde lo cotidiano	52
2.2 La alimentación desde lo ritual	68
2.2.1 El <i>xochitlalli</i>	71
2.2.2 La Semana Santa	76
2.2.3 Fiesta de San Pedro	85
2.3 Alimentación y su percepción a la salud	89
2.3.1 Complejidad entre alimentación y salud	90
Capítulo tres Conclusiones	99
3.1 Las prácticas de comensalidad en Tequila	99
3.2 Las prácticas de comensalidad en lo cotidiano y lo ritual.	100
3.3 El capital simbólico y nutricio en la comensalidad de Tequila.	107
3.4 Relación entre las prácticas de comensalidad con la salud en el <i>habitus</i> alimentario.	111
3.5 Ideas finales	117
Anexo 1: recetario	119
Comidas	120
Adobo de Pescado (ritual de Jueves Santo)	120
Arroz tradicional	120
Bistec a la mexicana	121
Buñuelos de Semana Santa	121

Caldo de quelite de yerba mora.....	122
Cena de Jueves Santo (ritual).....	122
Chayotextle	123
Chilacayote con xilote	123
Chilcaldo (<i>chilkaltoh</i>).....	124
Frijoles de la mayordomía (<i>Martohmokan Etl</i>)	124
Frijoles tradicionales	125
Eskimole	125
Gasparito con huevo	126
Guía del Chayote	126
Guisado de Champiñon.....	127
Huevitos a la mexicana	127
Itlapaya	127
Mole.....	128
Pan	128
Quelites con picadillo (<i>kiwitl iwan tomatl</i>).....	129
Salsa de Chile Serrano	129
Salsa Macha	130
Semilla de chilacayota tostada.....	130
Tamal agrio.....	131
Tepejilote	131
Tepexquixtle en adobo	131
Texmole	132
Toroixtle.....	132
Xocotamal (xocotamalli)	133
Bebidas	134
Atole agrio (xocoatolt).....	134
Atole de Ceniza (tlekonexatol)	134
Atole con granos o con bolitas de masa	135
Café de olla.....	136
Zimatl	136
Preparación de insumos para la cocina y la siembra	137
Preparación del jugo (aceite) de ocote:	137
Preparación del nixtamal:.....	137
Preparación del comal de barro:	137
Anexo 2: vocabulario.....	138
FUENTES	140
ENTREVISTAS	140
AMOXPOWALTIN (bibliografía).....	142

Introducción a la tesis

Con amplia reproducción cultural, las prácticas de comensalidad satisfacen al metabolismo, la necesidad biológica más importante; esta conlleva una carga en el capital simbólico de los individuos, que influye en prácticamente todas las dinámicas de la sociedad. La alimentación es un soporte para la salud, tema muy explorado desde lo científico, pero a nivel popular, también las personas tienen un conjunto de disposiciones que vinculan sus ideas de la relación entre la alimentación y la salud.

La Sierra de Zongolica es una región con diversidad en sus representaciones culturales, por la interacción de los nichos ecológicos de sus habitantes.¹ A referencia de Maturana (2017), los numerosos nichos ecológicos van más allá del espacio llamado hábitat, pues en estos, la forma de interacción es en el sentido de lo humano: el hábitat es el lugar donde se vive; el nicho ecológico es la forma en la que se vive en el hábitat (es una interacción social).² Estos nichos se han originado por migraciones indígenas en el trascurso de los últimos 3,500 años, las cuales reproducen prácticas culturales con ciertas diferencias alimentarias.

Esta diversidad de Zongolica obedece a numerosas migraciones, en su mayoría nahuas, de entre ellas las nonaolkas, hace un milenio, que originaron la comunidad indígena de Tequila, espacio social a estudiar.

La tesis estudiará las prácticas de comensalidad en los vecinos de Tequila y su vínculo con la salud corporal y social de la comunidad. Para ello, este documento estará conformado por tres capítulos:

¹ Nicho ecológico: espacio de coexistencia de diversos seres vivos. Este tipo de estructura, conforma un ámbito donde un ser vivo habita y realiza su autopoiesis (Maturana, 2017).

² Al surgir un ser vivo, surge con el nicho ecológico que lo hace posible y que se transforma con él, en la realización de su modo de vivir como su ámbito de existencia, en la localidad del dominio de lo molecular en que se realiza; su autopoiesis molecular. Y cuando distinguimos grupos de seres vivos entrelazando sus nichos ecológicos en la realización de su vivir, decimos que forman un co-nicho en el que se transforman juntos.

1.- El planteamiento del problema; en el que se describirá complejamente la comunidad de Tequila, desde su proceso histórico, social y cultural. Con ello, se referirá la justificación para realizar este proyecto, y se definirá el problema desde las preguntas de investigación, la hipótesis, su objetivo general y sus objetivos específicos. Tras la revisión del estado del arte, se describirá el marco teórico y la metodología planteada.

2.- La etnografía; en esta se describirán las prácticas de comensalidad desde el trabajo de campo, describiendo lo obtenido en las entrevistas y citando las recetas para los platillos revisados. Con ello, se describirán las referencias de los y las entrevistadas en cuanto al capital cultural estructurado en su alimentación, y sus ideas relativas a la salud vinculada con la alimentación, explorando con ello la *doxa* que sostiene a las prácticas alimentarias y cómo esta conforma un capital simbólico que relaciona a la alimentación con la salud.

3.- Las conclusiones; en estas se describirá el *habitus* alimentario discutiendo sobre su estructuración. En este apartado se hará un proceso reflexivo en cuanto a la eficacia simbólica que puede traer la estructura alimentaria con la salud, proponiendo qué vías futuras podría llevar una investigación como esta, para hacer antropología aplicada.

capítulo uno

Planteamiento del problema

CAPÍTULO

1

1.1 Antecedentes

La diversidad en la Sierra de Zongolica ha sido estudiada primeramente hacia la mitad del siglo XX por Johanna Faulhaber (1955), Georgette Soustelle (1959) y Gonzalo Aguirre Beltrán (1986). Más adelante se desarrollaron estudios importantes hacia fines del siglo XX y principios del XXI por María Teresa Rodríguez (2003), Carlos Serrano Sánchez³ (2014), Agustín García Márquez (2016), Andrés Hasler (1996), entre otros, además de las tesis de licenciatura por parte de egresados de la Universidad Veracruzana Intercultural,⁴ y otras instituciones, valiosas referencias para este proyecto.

1.2 Justificación

De acuerdo a la revisión del estado del arte, no existen trabajos de investigación que estudien la relación entre las prácticas de comensalidad y la percepción de la salud en Tequila. Esto es fundamental, pues puede contribuir a la mejor comprensión de la práctica médica institucional a población indígena en Atención Primaria a la Salud.

³ Mapa Humano de la Región de las Grandes Montañas (2013-2016) PAPIIT – UNAM. Clave: IN302313, fue un proyecto coordinado por el Dr. Carlos Serrano Sánchez (Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM) el cual generó un mapa biológico y cultural de tres zonas: la Sierra de Zongolica, el Valle de Orizaba y la Sierra del Volcán en el centro de Veracruz. En este participó la UV, la UPN, UNAM y el Centro de Ciencia y Desarrollo de la Complejidad Humana (CCIDECH). Sus aportaciones se pueden encontrar en la siguiente publicación: <https://isbnmexico.indautor.cerlalc.org/catalogo.php?mode=detalle&nt=357887>

⁴ Entre las que se pueden referenciar: Diana Hernández Tecuile. (2016). Logros y retos del comedor comunitario a Tlakuayan; o algunos hechos en otras localidades como: Blanca García Martínez. (2022). Saberes y sabores: desplazamiento y revalorización de saberes gastronómicos en Paso del Águila, Zongolica, o el de Reinera Xotlanihua Texcahua. (2021). El don curativo: compartiendo la enseñanza familiar sobre el uso de las plantas medicinales en la sierra de Zongolica, Veracruz, entre otros trabajos.

Para el desarrollo de este trabajo, no existen impedimentos legales ni morales, y sus resultados arrojarán un producto que podría servir para sistematizar los procesos de alimentación y salud desde el saber comunitario, de utilidad para la unidad médica local, el sistema de salud estatal y los promotores de salud, al igual que este producto podrá servir de referencia para otros proyectos de alimentación y salud comunitaria en algunas otras comunidades indígenas de México.

La necesidad de generar cada vez más proyectos con enfoque en antropología aplicada es una vena justificante para este proyecto. Hacer una antropología con la búsqueda de aplicación de datos y elementos teóricos con fines prácticos (Foster, 1974:71), partiendo que este tipo de antropología, como en general la ciencia aplicada, servirá como base a un aprovechamiento para la sociedad (Duedra, 2020:02). Así, todo saber, como el de la antropología, conlleva cuestionarse su uso, ya sea desde una razón práctica, o desde una significativa (Sahlins, 1988,⁵ citado por Uribe, 2016:29). Desde la mirada de que todo saber se construye desde una *praxis*, y de acuerdo a una ideología (Menéndez, 1984⁶, citado por Uribe, 2015:29).

1.3 El planteamiento del problema y pregunta de investigación

El sistema milpa (*miltokalistli*), como un sentido de cosmovisión entre la naturaleza y agricultura con la identidad cultural de los indígenas en su ritualidad y festividad, obedece, más allá de sembrar maíz y otros productos alrededor, a una forma de ver al mundo desde el sentido de una tierra que da comida. Este sistema constituyó la base comestible en la comunidad nahua de Tequila, Veracruz hasta el siglo XX, en la cual ingresaron a la mesa tequileña, otros productos como refrescos, cerveza, y alimentos industrializados como sopas instantáneas, néctares, galletas, yogurt, y pan, entre otros.

El sistema milpa está articulado en forma de un policultivo que tiene como propósito fundamental mantener la autosuficiencia alimentaria. Está conformado básicamente

⁵ Sahlins, Marshall (1988) [1976]. *Cultura y razón práctica. Contra el utilitarismo en la teoría antropológica*. Barcelona, Gedisa.

⁶ Menéndez, Eduardo (1984). "Estructura y relaciones de clase y la función de los modelos médicos", Nueva Antropología Nº 23, pp. 71-102.

por lo descrito por Almaguer y Cols. (19:2019) por maíz, fríjol, chile, calabaza, y que para la sierra de Zongolica se anexan el tomate, jitomate y chícharo. El quelite no se siembra, pero nace alrededor del sistema milpa. También, dependiendo de la altura, se cuenta con árboles frutales como naranja, mandarina, pera, ciruela. El sistema milpa relaciona a sus agentes con la *madre tierra*, con las deidades espirituales, y con todos los demás seres vivos y muertos (Sandoval, 2007:65). El sistema milpa es el eje sobre el cual se organiza la vida cotidiana indígena; en su producto central, el maíz, sobresalen sus diversas preparaciones acompañado siempre la de la nixtamalización (García-Cuevas, 2022).⁷

El sistema milpa otorgó la diversidad de platillos autóctonos, pero se han integrado a sus prácticas de comensalidad los alimentos industrializados, los cuales en la actualidad han conformado una estructura alimentaria, cotidiana o ritual. Esta estructura contribuye, en el *habitus* comunitario, a la conformación de capitales culturales donde la idea de lo que se come y qué tiene que ver con la salud está vinculado. Por ello, se plantea para este trabajo la pregunta de investigación siguiente:

¿Cuáles son la práctica de comensalidad indígena en Tequila, Veracruz, cómo se representan desde lo ritual y desde lo cotidiano, y como se asocia en relación a su percepción de la salud?.

1.4 Hipótesis

“Las prácticas de comensalidad en Tequila, Veracruz, representadas tanto desde lo ritual como de lo cotidiano, han sido modificadas con el ingreso de alimentos industrializados. En esta adaptación reciente, las poblaciones han re-estructurado un *habitus* alimentario que se asocia a una percepción de la salud”.

⁷ La nixtamalización aumenta la cantidad de calcio, hierro, cobre, zinc que contiene el maíz ya que estos se agregan mediante la cal o minerales utilizados en el proceso, además de que la niacina, la riboflavina y más proteínas ya presentes en el maíz, las cuales no son digeribles a los seres humanos se liberan a través del proceso. El crecimiento de ciertos micro hongos tóxicos es otro beneficio de la nixtamalización. Si el nixtamal, se deja fermentar, más nutrientes, incluyendo aminoácidos como la lisina y triptófano estarán disponibles al momento de consumirlo. Ver Gastronomía azteca, <https://historia-azteca.es.tl/Gastronom%EDa-Azteca-.htm> consulta i”/08/2019

1.5 Objetivos generales y específicos.

Objetivo general:

Identificar la diversidad de las prácticas de comensalidad en Tequila, en la vida cotidiana y la vida ritual, como expresión de su capital simbólico y nutricio en el campo social indígena, vinculado a la salud.

Objetivos específicos:

- a) Analizar de manera subjetiva las prácticas de comensalidad en Tequila.
- b) Distinguir las prácticas de comensalidad en lo cotidiano como en lo ritual.
- c) Identificar el capital simbólico y nutricio.
- d) Comprender la relación de las prácticas de comensalidad con la salud, para identificar el *habitus* alimentario.

1.6 Tequila: la población en estudio.

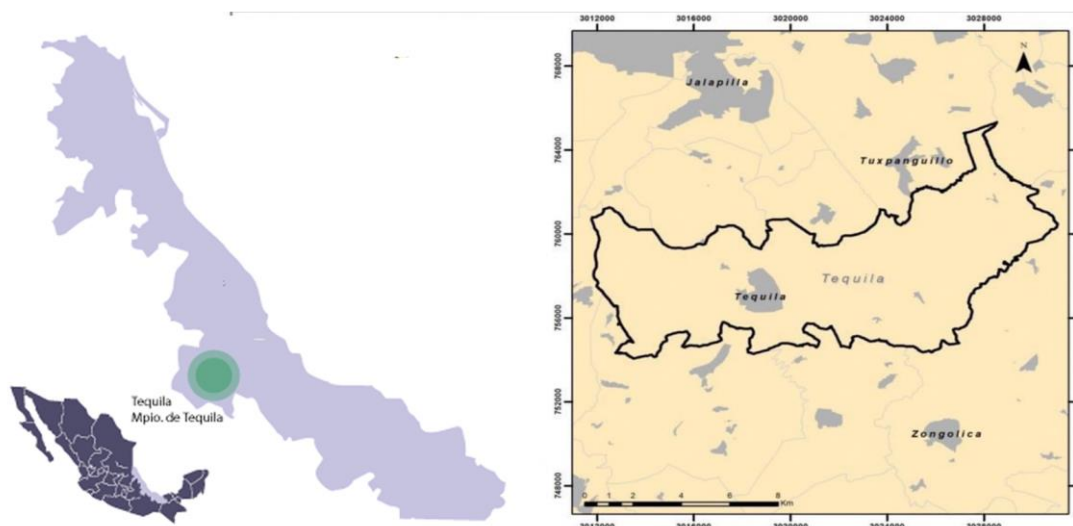
1.6.1 Geografía

Tequila conforma parte de los 14 municipios⁸ que conforman la Sierra de Zongolica. Se localiza en la confluencia del Eje Volcánico y la Sierra Madre Oriental, en el centro-occidente del estado de Veracruz (Delgado, García: 2011:662). Se encuentra entre los paralelos 18° 42' y 18° 48' de latitud norte; meridianos 96° 57' y 97° 08' de longitud oeste (Imagen 1). La altura en el municipio varía entre los 600 a los 2,700 msnm, teniendo la cabecera en el centro una altura de 1660. Colinda al norte con los municipios de San Andrés Tenejapan, Magdalena, Ixtaczoquitlán y Naranjal; al este con los municipios de Naranjal y Zongolica; al sur con los municipios de Zongolica, Los Reyes y Atlahuilco; al oeste con los municipios de Atlahuilco. Su clima varía de acuerdo a las distintas partes del municipio, en templado húmedo con abundantes lluvias en verano con 56% de precipitación anual

⁸ Los municipios referidos son: Astacinga, Atlahuilco, Coetzala, Magdalena, Mixtla de Altamirano, Omealca, Los Reyes, San Andrés Ten ejepa, Tehuipango, Tequila, Texhuacán, Tlaquilpa, Xoxocotla y Zongolica.

y es semicálido húmedo con abundantes lluvias en verano con 32% anual y semicálido húmedo con lluvias todo el año con 12%; estas son lluvias abundantes en verano y otoño, y con menor intensidad en invierno, haciendo que su temperatura varíe entre los 14 a 22 grados en promedio (CEIEG, 2016:1), aunque el invierno es extremado. Tiene una superficie de 99.74 Km², cifra que representa un 0.14% del total del estado. Contiene numerosos cerros y montañas, y frecuentes arroyos, que desembocan en el Río Blanco.

Imagen 1. Ubicación geográfica Tequila.



Fuente: Adaptación a los mapas de UVI⁹ y Xotlanihua, 2019.

Su ecosistema está conformado por bosque conífero, bosque mesófilo, selva y cafetal, con frecuente vegetación de pino, encino y ocote, donde se desarrolla una fauna compuesta de abundantes reptiles no venenosos y aves, además de mamíferos, de estos, de acuerdo a un estudio reciente, existen 16 variedades de los mismos viviendo en medio silvestre en todo el territorio municipal, siendo estos ejemplares: tlacuache norteño, tlacuache sureño, tlacuache cuatro ojos, armadillo, conejo serrano, ardilla vientre rojo, tepezcuintle, serete, cacomixtle norteño, coatí, mapache, zorrillo cadera, zorra gris, ocelote, jaguarundi, temazate (Salazar, et al, 2020, 7).

⁹ <https://www.uv.mx/vinculacion/files/2013/02/Tequila.png>

1.6.2 Población y sociedad

El municipio de Tequila cuenta con 41 localidades,¹⁰ en la que solo la cabecera es considerada urbana. Su densidad poblacional corresponde a 163.9 hab/km2. Hacia el 2020, la población total del municipio figuró en las 16,343 personas, de las cuales, 8,066 fueron hombres y 8,277 mujeres; su crecimiento medio poblacional entre el último quinquenio 2015-2020 fue del 1.71%. La cabecera municipal, Tequila, cuenta con 4,487 habitantes; mucho más grande a la siguiente localidad, Oxtotitla, que tiene 754 vecinos (CEIEG, 2021:3).

Cuadro 1. Estimaciones demográficas

Comunidad	Población	Hombres	Mujeres
Cabecera municipal	4,487	-----	-----
40 localidades	11,856	-----	-----
Total municipal	16,343	8,066	8,277

Fuente: CEIEG, 2021:3

Tequila tiene tres formas tradicionales de la propiedad: individual, comunal y ejidal (Soustelle, 1959), división vista hasta ahora.

En cuestión al idioma, 12,930 mayores de 3 años son hablantes de nahuatl, ocupando con ello el 84.06% de la población total municipal, en la cual, el 9.95% de personas son monolingües al nahuatl (Ibidem, p. 4).

Su ciclo de vida conforma varias etapas como: nacimiento y primeros años de la infancia, después la juventud a partir de los 13 o 14 años, pasando por la escuela, y después el matrimonio, pasando por etapas como *de las enfermedades*, y después la vejez, ordinariamente posterior de los 50 años, cuando la mayor parte de los pobladores son *abuelitos*, hasta llegar a los ritos funerarios (con algunos

¹⁰ Las localidades de Tequila son: Ahuatepec, Atempa, Atlajco, Ayahualulco, Barrio Cotlajapa, Barrio Los Tlaxcas, Barrio San Antonio, Barrio Santa Cruz, Barrio Tecuanca, Barrio Tlalmanco, Barrio Zacatlamanca, Barrio de Tlazololapan, Chapultepec el Grande, Colonia los Álamos, Colonia Nuevo Progreso, Cortezca, Cotlajapa, Coxititla, El Campanario, Ex-Hacienda Tlazololapan, La Cumbre (Buena Vista), Linderos, Mirador, Mitepec, Moxala, Ocotempa 1, Ocotempa 2, Ocotla, Ocotzocotla, Oxtotitla, Popocatépetl, Poxcautla, Santa Cruz, Teotzacualco, Tepapalotla, Tepectlaxitla (Xochitiouacanapa), Tepecuitlapa, Tepepa, Tequila, Tequila Centro, Tlaxcalanca, Tlecuaxco, Tolapa, Totomochapa, Xalxocotla, Xogmecatla, Xonocojtlá, Yoloxochititla, Zacatlamanca 1, Zacatlamanca II, Zincalco.

datos de Soustelle, 1959), hasta una etapa que podríamos llamar del *difunto*, cumpliendo los ritos de días de muertos y las concepciones del más allá.

En cuanto a la vida social, se da en las relaciones sociales ordinarias, de la vida cotidiana, la religión y la mayordomía, la administración comunitaria, tradicional y el gobierno. La mayoría es, una asociación de hombres y de mujeres, vecinos, amigos o con relaciones simbólicas como el compadrazgo o los cargos populares o de mayordomías, en este último con objeto de celebrar el culto de un santo. Esta asociación dura un año y reciben culto de este modo 54 santos (Soustelle, idem).

Es reconocido en Tequila el hecho de que la comunidad está abierta a todos los individuos que quieran integrarse a ella sin que se tengan en cuenta los caracteres étnicos ni aún lingüísticos de origen (Soustelle, idem), por ello es notoria la inserción de extranjeros como vecinos o como difusores de algunas religiones cristianas, o indígenas del norte de Veracruz que llegan como profesores, entre otros casos.

1.6.3 Antecedentes históricos

De acuerdo a Soustelle (1959), comenta que los habitantes de Tequila consideraban la fundación del pueblo desde la llegada de los españoles (1521), esto instrumentado por una *colonialidad*¹¹ del saber impuesta por el colonialismo de la sociedad novo hispana, insistente en que la fundación de México data desde la invasión española del siglo XVI, en que se impusieron las instituciones barrocas que aún organizan a la comunidad; pero en la segunda mitad del siglo XX y lo que lleva el siglo XXI, ha existido un proceso de *decolonialidad* desde el saber construido por varios historiadores, antropólogos y sociólogos,¹² que se demuestran e insiste un origen histórico de Tequila y otros pueblos indígenas, mucho anteriores a la imposición ibérica, revalorando el pasado histórico, mostrando elementos de su fundación prehispánica, que poco a poco el tequileño ha asumido y reconocido.

¹¹ Se refiere a la *colonialidad*, que a referencia de Anibal Quijano, es una forma de dominación que busca hegemonizar el saber y el poder desde el capitalismo. Por ello, la colonialidad del saber se tornó a determinar el origen de Tequila gracias a la llegada ibérica.

¹² Entre ellos Gonzalo Aguirre Beltrán, Agustín García Márquez, Carlos Serrano, Teresa Rodríguez o Andrés Hasler.

Época Prehispánica: periodo pos-clásico.

La región de Zongolica estaba poblada por olmecas xicalanca hasta mediados del siglo XI d.C., cuando migraciones nonoalkas llegaron a ese lugar, en un proceso que llegó tanto a la sierra de Zongolica, como a Tehuacán, Teotitlán, Mazatepec y Coscatlán (García-Marquez,1994:3). Este grupo *nonoalca Chalchihualca – Tzoncolihque* (gente de la Casa Esmeralda - los de cabello torcido), dominaron a 17 pueblos asentados en la región, entre ellos Tequila (Aguirre,1992:147). Estos eran cazadores-recolectores, con una agricultura de roza, asentamientos dispersos y una organización centro-ceremonial (Ibidem, p. 21); semi-nómadas, usaban pieles para vestir, arcos y flechas para cazar y realizaban sacrificios humanos en determinadas ceremonias (García-Márquez, 2005:118).

A partir de este siglo y hasta el XV, la población de Tequila mantiene un desarrollo poblacional nonoalka durante todo el posclásico, hasta las invasiones y control por parte de la Triple Alianza¹³, en que las estructuras políticas del imperio azteca-texcocano y tlacopano ubican a Poxcuauhtlán, comunidad de la ahora cabecera de Tequila, como un pueblo tributario a la provincia de Cuauhtochco¹⁴ (Ibidem, p. 40). De ahí que se coloca un *tequihua* (lugar en donde se reunían los tributos) para ejercer su autoridad; etimológicamente es este el origen de su nombre.¹⁵ Durante estos siglos XV y XVI, Tequila fue la cabecera de una confederación de pueblos que comprendían el territorio ocupado actualmente por los municipios de Tequila, Atlahuilco, Magdalena, San Andrés Tenexpa y Xoxocotla.

Los procesos expansionistas aztecas de la Guerra de la Triple Alianza, lograron que Tenochtitlan controlara los territorios de lo que hoy son los estado de Morelos y Guerrero, mientras que Texcoco controló los territorios de la Huasteca, y Tlatelolco controló el Centro de Veracruz (Ibidem, p. 125). De esta forma, los tlatelolcas en

¹³ Tras la Guerra Tepaneca en el Valle de México, entre 1427 y 1432, se conforma la Triple Alianza Alianza, conformada por los señoríos aztecas de Tlacopan, Texcoco y Tenochtitlan, para imponer su hegemonía sobre el Valle de México contra el señorío de Azcapotzalco, y generaron amplios dominios en Mesoamérica, abarcando estas la comunidad de Tequila. (García Márquez, 2005:125).

¹⁴ La Triple Alianza organizó los espacios dominados en provincias, la que corresponde a Tequila es la de Cuauhtochco.

¹⁵ El origen etimológico de Tequila proviene del nahuatl "Te-qui-lan", que significa "lugar de las verduras en las tierras", pero también puede ser "lugar de tributos o fuerzas".

1424, junto con los popolocas conquistaron Oztotipac y Ahuilizapan¹⁶ y sus territorios vecinos incluyendo Tequila.

Periodo virreinal

A la invasión española, se puede reconocer que la lengua hablante en Tequila y Zongolica era el nahua nonoalka: *“A partir de la dominación azteca, es cuando se impone la obligación de que en la región se hablara el dialecto Náhuatl, al grado tal que a la llegada de los españoles del tiempo de las relaciones, (1515) una noticia del partido Zongolica y Tequila dijo; hablan las lenguas Mexicana-Nonualca”* (Altamirano-Tello, 2012, 19). Pero el nahuatl nonoalka ya se hablaba en la región desde el posclásico, a partir del siglo IX (Hasler, 2001).

Tras la llegada española en 1520, los pobladores indígenas del Valle de Tehuacán y la Sierra de Zongolica, “se dan de paz a Hernán Cortés” (Aguirre, 1992:22), contribuyendo con guerreros a su mando y buscado beneficios, pero el nuevo imperio virreinal español los obligó a transformar sus modos de organización comunitaria indígena por la parroquial bajo tradiciones hispanas compuestas por gobiernos con gobernador, alcalde, síndicos, regidores, escribanos y oficiales de la república, conformando una República de Indios,¹⁷ compuesta por cabecera, barrios y sus estancias o pueblos sujetos (Ibidem, p. 24).

Durante el periodo novohispano (SS. XVI-XIX), la región evangelizada por Franciscanos, inició la construcción del templo parroquial dedicada a San Pedro entre 1524 y 1528, el cual fue el primer templo franciscano construido por esta congregación religiosa en lo que hoy es el estado de Veracruz (Meza, 2008). Hacia esta época, se registró una población de 1,050 habitantes hacia 1568. Hacia 1570, Tequila poseía 233 casas y en ellas 50 tributarios con sus familias, entregando anualmente 8 cargas de cacao y 80 mantas de algodón (Pueblos América, S/F).

¹⁶ Ahualizapan corresponde hoy a Orizaba.

¹⁷ La composición para la Sierra de Zongolica fue de dos Repúblicas de Indios, una con cabecera en Tequila y la otra con cabecera en Zongolica (Aguirre, 1992, 24).

Tequila correspondió a la cabecera de San Pedro Thequillan, una república de indios con templo parroquial, con un cura y dos vicarios que administraban a 338 familias indígenas (Villaseñor, 1746:148). Su territorialidad religiosa comprendió varias parroquias que hacia el siglo XIX conformarían la mayoría de los nuevos municipios del México independiente: San Joan de Tlatozcac, Los Reyes de Cacamimillullan, San Francisco de Quechulinco, San Andrés de Xicalquauhtitlan, Santa María Magdalena de Temimilucan, Nuestra Señora de Tecaztetzintlan, Santiago de Paxcuahtlan, Nuestra Señora de Teccitlan (Aguirre, 1992:90).

Durante el periodo virreinal la región quedó dividida en mercedes reales, usadas para la cría de ovejas. En 1595, estas mercedes quedaron en propiedad de Gil de Ávila Montemayor, quien al morir las dejó en manos de Juan del Castillo, alguacil mayor del pueblo y provincia de Tehuacán. En 1627 Del Castillo acordó la donación a su muerte de todas sus propiedades a la Sagrada Compañía de Jesús, quienes regularon la vida económica de la región con severidad (Ibidem, p. 26), generando conflictos y peleas campesinas quienes, en 1713, denunciaron las tierras como “realengas”,¹⁸ logrando un ordenamiento que les otorgó inmediata posesión. Hacia 1646 se registran en la comunidad 1,098 habitantes (Pueblos de América, S/F). En 1717 se le concede nuevamente el territorio a la Sagrada Compañía de Jesús, y los indígenas se inconforman y reanudan su disputa, que continúa hasta 1745, cuando logran un triunfo fugaz en la posesión del terreno, pues La Real Audiencia, que respalda a los jesuitas, establece el “perpetuo silencio a los indios”, callando jurídicamente a los tequileños. Durante este periodo, en 1765 se introdujo el cultivo de tabaco y se instaló el Real Estanco de Tabaco en Orizaba, lo que benefició a los dueños de las tierras por la importancia en la exportación de este producto. En 1767, los Jesuitas son expulsados de España y sus colonias, y sus propiedades pasan a manos de la Corona, quien las vende en 1779 al marqués de Selva Nevada, terrateniente de Orizaba, quien enfrenta luchas contra los indígenas los cuales buscaban recuperar sus tierras. Estas pasan de mano en mano con no indígenas,

¹⁸ Territorio o población que dependía directamente del rey de España.

hasta que en 1824 el coronel Aniceto Benavides, dueño en ese momento, las vende a los nativos de la zona (Aguirre, 1992:27).

Siglo XIX

En relación al periodo de la Guerra de Independencia, existen distintas tradiciones en los diversos municipios de la Sierra de Zongolica que narran la participación de los pobladores indígenas en este conflicto. Un símbolo central de esta movilización está representada en la *Bandera Siera*.¹⁹ Durante el año 1810, el cura Juan Moctezuma Cortés, se le atribuye la elaboración de la bandera y el liderazgo del grupo insurgente. Este sacerdote, originario de Tepeji de la Seda, Puebla, fue de noble linaje, emparentado con la real casa del emperador Moctezuma II (Morales, 2019:64)²⁰. Durante la Guerra de Independencia, el clérigo encabezó una de las ramificaciones que José María Morelos hizo como plan de ataques, guerrillas en regiones serranas con el fin de desestabilizar a los grupos realistas localizados en las metrópolis. Junto con el cura Mariano de la Fuente y el licenciado Rafael Argüelles, Juan Moctezuma colaboró con Morelos en la toma de la ciudad de Orizaba y en el asalto de varias haciendas de la región, así como en el decomiso de una importante cantidad de tabaco, cuya venta se empleó para financiar gastos del movimiento, entre los que se encontraba acuñar monedas (Morales, 2019:65).²¹

Al finalizar la guerra con la firma de la Independencia en 1821, los insurgentes originarios de la Sierra de Zongolica regresaron a sus comunidades, y en caso

¹⁹ La bandera Siera fue elaborada por los miembros del “Ejército de la Sierra” durante el movimiento revolucionario encabezado por Juan Moctezuma. Fue la primera bandera tricolor de México. Confeccionada en Zongolica, los tres colores de esta bandera, verde, blanco y rojo, fueron tomados de un ave denominada cuautotol. El escudo es un carcaj de caballería, con flechas, un arco, un machete, y la palabra Siera. <https://mediateca.inah.gob.mx/repositorio/node/5123>. Su denominación, según Carolina Baur (2010), se deriva de la modificación de la expresión ‘sierra’, la cual, al ser trasladada al náhuatl, se convierte en ‘Siera’. El estandarte los acompañó durante varias de las batallas y asaltos que se realizaron en la región.

²⁰ Morales, citando a: Cruz Pazos, Patricia (2011, pp 522-526).

²¹ Morales, citando a: Ortiz Escamilla, Juan (1997, pp. 55-59)).

especial, Manuel de la Cruz Tello,²² mantuvo la *Bandera Siera*.²³ Tras esto, en la actualidad se recuerda este hecho histórico haciendo un recorrido cívico de pobladores de los municipios del Valle de Orizaba y de la Sierra de Zongolica, llevando una representación de esta bandera en el mes de septiembre.

En 1831 Tequila instaló su propio ayuntamiento. Durante el siglo XIX, la siembra y comercio de tabaco decayó, pero en un registro de 1828, ya se encontraba en desarrollo la era de la siembra y comercio de café hasta el punto que, hacia 1850 la Sierra de Zongolica ya contaba con 23 haciendas dedicadas principalmente a su cultivo, y entre 1871 y 1888, Estados Unidos de Norteamérica era su principal comprador (Hernández, 2014:18). Hacia 1838, se registran 2,619 habitantes, correspondiendo 1,017 hombres y 1,152 mujeres. Hacia 1855, en la Exposición Universal de París, Tequila participa con una muestra de madera para la construcción, ebanistería, medicina, alimentos y curtiduría. Hacia 1890 se edifican 13 jacalones de madera cubiertos de teja en la plaza del mercado; además se construye una fuente pública y la casa municipal, además de la casa para las escuelas, las cárceles y demás oficinas, construida a dos pisos (Pueblos de América, S/F).

Pero a pesar de la aparición de cultivos comerciales, la subsistencia en Tequila se ha dado por la agricultura de autoconsumo: el sistema milpa y el solar doméstico han jugado un papel importante en la alimentación tequileña. Históricamente han cultivado maíz, chícharo, haba, frijol y lenteja, además de plantas para uso ceremonial, medicinales y árboles frutales (Álvarez y Rodríguez, 1991:52-55). Es importante mencionar la acción en la alimentación de las mujeres, quienes tradicionalmente se han levantado desde la madrugada para hacer el nixtamal, mortajándolo con metlapil (Xotlanihua, 2019:53). Por la inexistencia de carreteras y de vehículos motorizados, todos los desplazamientos de una comunidad a otra se hacían a pie, siendo muy pocos los que tenían "bestia o mula" y podían acarrear

²² La familia de Manuel de la Cruz por generaciones, y durante esos años rindieron culto en sencillas ceremonias privadas. En 1918, el diputado Samuel Tello, descendiente de Manuel de la Cruz, donó el lábaro al Museo Nacional de Historia (Morales, 2019:64).

²³ Tradicionalmente se ha escrito "Siera", con una solo r, aunque refiere a la "sierra" con doble r.

mercancía y otros productos de Tequila o Zongolica. En los solares se lleva a cabo la cría de animales de traspatio como cerdos, aves de corral, ovejas y cabras, de mucho apoyo económico (Hernández, 2014:18).

Siglo XX

Durante la Revolución Mexicana, Tequila, como numerosos pueblos de la región, estuvieron expuestos a saqueos propiciados por el debilitamiento de la gobernabilidad. Un hecho importante que mencionar en la Revolución, fue un saqueo el 20 de marzo de 1914 donde un grupo de 23 rebeldes indígenas de Alcomunga (estado de Puebla), entre ellos, algunos menores de edad, se internaron en la sierra de Zongolica y tras saquear las haciendas de Xochitla, Coapa, La Cabaña, El Puente, Coyametla, Macuilca, Citlalapa y el Porvenir, hurtaron Tequila y después Texhuacan, para volver a Puebla por Xoxocotla (Altamirano-Tello, 2012, 82).

Por decreto del 11 de diciembre de 1909, el pueblo adquirió la categoría de villa, en 1932 el municipio de San Pedro Tequila se le agrega el nombre de Roa Bárcena,²⁴ pero en 1945 el municipio y la cabecera adquieren nuevamente el nombre de Tequila (SECTUR, 2019). Hacia 1925 se crea la Escuela del Campesino, dotada con aperos²⁵ e instrumental básico para la enseñanza de pequeñas industrias, economía doméstica y agricultura regional, teniendo un director y seis instructores difusores que asistía a jóvenes y adultos. Aun con camino de tierra que comunicaba Tequila con Zongolica y Orizaba, en 1945 el Sr. Ricardo Zepahua obtiene 6 permisos para brindar el servicio de transporte público,²⁶ y a la par, el ingreso de algunos otros vehículos de carga, sobre todo para transportar la tala de madera, legal e ilegal.

En 1955, con el apoyo de una Junta de Mejoramiento Cívico y Material dirigida por Don Cristóbal Morales y siendo presidente municipal Don José Hernández Palacios, se construye de cemento la primera planta del Palacio Municipal. Es importante mencionar que el familiar de José Hernández, Aureliano Hernández Palacios, tequileño, fue un distinguido profesor y abogado que destacó como Rector de la

²⁴ José María Roa Bárcena fue un literato veracruzano del siglo XIX.

²⁵ Utensilio o herramienta de determinados oficios o actividades, en especial de las faenas agrícolas.

²⁶ <http://adelas.com.mx/historia.php>

Universidad Veracruzana y es quien gestó el ingreso del servicio de energía eléctrica al municipio. El periodo de 1976 a 1979, Tequila contó con un lapso de crecimiento en otro periodo a cargo de la presidencia de Don Noe Tezoco López.

En 1969 Tequila inicia el servicio de energía eléctrica, y con ello un mayor capital a las fiestas patronales de San Pedro (29 de junio), ingresando mayor capacidad musical y los Juegos Mecánicos “Atracciones Orizaba” administradas por Don Carlos Manilla Ortiz. Hacia 1973, se termina la construcción de la carretera pavimentada que comunica a Orizaba y con ello mayor dinámica en los desplazamientos, que vinculan el final del siglo XX y el inicio del XXI con migraciones de tequileños a los Estados Unidos de Norteamérica, y mayor desplazamiento comercial, además del ingreso de instituciones federales y estatales indigenistas, educativas y de salud, además de proyectos educativos y proyectos de algunas ONGs.

Durante este periodo que abarca la segunda parte del siglo XX, en Tequila se construyeron sistemas sociales caciquiles por una oligarquía emparentada, vinculada por una reproducción económica a través del comercio y transporte, y su imposición en cargos públicos por medio del Partido Revolucionario Institucional (PRI), situación que ha generado mayores distancias sociales en la población.

Durante los primeros años del siglo XX, mayores servicios del Estado se han instalado en Tequila, desde la construcción de un Centro de Salud, Oficinas de Supervisión Escolar hasta la instalación de una oficina del Instituto Nacional Electoral.

Siglo XXI

Se distingue la formación de la Universidad Veracruzana Intercultural (UVI) hacia 2005; una sede del Instituto Tecnológico de Zongolica en Tequila, además de la construcción del Centro de Salud de Tequila. En el año 2017, bajo la administración del profesor Sergio Heriberto Domínguez Cid, presidente municipal, se construyó el Centro de Rehabilitación de Tequila para dar atención a personas con discapacidad

de la región²⁷. Junto con ello, se han gestado y vinculado programas y proyectos por parte de la UVI, además de algunas organizaciones no gubernamentales.

En el año 2003, el candidato a la diputación local por el distrito federal XVIII, Mario Zepahua Valencia representante del Partido Revolucionario Institucional (PRI), fue secuestrado en pleno proceso electoral por un grupo delincuencia, sin embargo, triunfa las elecciones y poco tiempo después es liberado.²⁸

Los gobiernos municipales y representantes legislativos han sido desde los años treinta del siglo XX del Partido Revolucionario Institucional (PRI) y sus antecesores como el Partido Nacional Revolucionario (PNR). Recientemente, en apariencia ha habido alternancia con el Partido Verde Ecologista de México (PVEM), pero sus representantes también militan en el PRI (ver cuadro 2).

Cuadro 2. Expresidentes Municipales de Tequila

Periodo	Nombre	Partido	Periodo	Nombre	Partido
1944-45	Cándido Colohua M.	PRI	1986-88	Profr. Cristóbal Cid Espíndola	PRI
1945-52	Desconocido	PRI	1989-91	Arturo Morales Rojas	PRI
1953-55	José Hernández Palacios	PRI	1992-94	Mario Zepahua Valencia	PRI
1956-58	Cristóbal Morales Sauza	PRI	1995-97	Ignacio E. Valencia Morales	PRI
1959-61	Pedro Gil Apale Zepahua	PRI	1998-00	Desconocido	PRI
1962-64	Desconocido	PRI	2001-04	Oscar Martín García Colohua	PRI
1965-67	José Hernández Palacios	PRI	2005-07	Matías Hernández Xocua	PRI
1968-70	José Tezoco Tzopitl	PRI	2008-10	Desconocido	PRI
1971-73	Desconocido	PRI	2011-13	Jesús Valencia Morales	PRI
1974-76	José Hernández Palacios	PRI	2014-17	Profr. Sergio H. Domínguez Cid	PRI
1976-79	Noe Tezoco López	PRI	2018-20	Misael García Zepahua	PRI
1980-82	Ricardo Zepahua Gutiérrez	PRI	2021-25	Jesús Valencia Morales	PVEM
1983-85	Nabor Tzoyohua Martínez	PRI			

Fuente: Información obtenida de las fotografías y datos contenidos de los expresidentes municipales de Tequila en Sala de Cabildos, abril 2023.

La pandemia COVID19 afectó los ciclos sociales en Tequila. Sus pobladores emplearon con alguna frecuencia el cubrebocas, y las manifestaciones culturales masivas tuvieron que suspenderse durante el 2020 y 2021, reanudándose éstas con

²⁷ El autor de esta tesis fue el primer director médico de este centro de rehabilitación.

²⁸ <https://www.proceso.com.mx/nacional/2003/10/28/liberan-secuestradores-mario-zepahua-80101.html>

la Mayordomía de Semana Santa (también llamada del Santo Entierro), siendo mayordomo el expresidente municipal y exdiputado Mario Zepahua Valencia.²⁹

La actual administración tiene como página pública electrónica la liga www.tequila.gob.mx, y como red social se puede ubicar en la página de Facebook denominada: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100064920901286>, donde especialmente se difunden las actividades turísticas del municipio, bajo la intención de sus autoridades de tener este recurso de atractivo a los visitantes, y con ello buscando lograr una denominación como Pueblo Ideal,³⁰ debido a que no cuentan con los elementos de servicios turísticos (hoteles, restaurantes) que exige la denominación de Pueblo Mágico.³¹

1.7 Marco teórico

El marco teórico planteado girará en torno a tres ejes básicos: 1. Prácticas de comensalidad y vida cotidiana; 2. *Habitus* alimentario y gusto; 3. Reproducción cultural.

1.7.1 Prácticas de comensalidad, vida cotidiana.

La comensalidad son prácticas alimentarias colectivas, y es la forma cómo los alimentos se comparten; son de gran importancia no solo por el hecho simple de lo que simboliza la nutrición, sino por todos los significados sociales que se construyen en torno a este acto, ya que se convierte en un hecho de reproducción tanto física como social para los individuos y los grupos (I. De Garine, 1995; Giddens & Turner, 1995, citado por Garzón, 2013).

La vida cotidiana es la vida del día a día. *Lo cotidiano es lo que se nos da cada día, lo que nos preocupa cada día, y hasta nos oprime, pues hay una opresión del presente. Cada mañana, lo que retomamos para llevar a cuestras, al despertar, es el peso de la vida, la dificultad de vivir, o de vivir en tal o cual condición, con tal fatiga*

²⁹ <https://sinmuros.com.mx/noticias/centro/89516/mayordomia-de-semana-santa-en-tequila-reuniria-hasta-10-mil-personas.html>

³⁰ Es una denominación para otorgar recursos por WFUCA Federación Mundial de Clubes y Asociaciones en América perteneciente a la UNESCO, para proyectos agrícolas.

³¹ Entrevista Irving Tezoco Zepahua.

o tal deseo. (De Certeau, 1999b:1). La vida cotidiana es una práctica que conforma nuestro *habitus*. La vida cotidiana de la alimentación conformará *habitus* alimentarios, y ello generará un conjunto de experiencias interiores a cada agente; se trata de ese "mundo memoria", mundo interesante, *memoria olfativa, memoria de los lugares de infancia, memoria del cuerpo, de los gestos de la infancia, de los placeres*. Siendo de interés especial para la historia de lo cotidiano lo invisible que lleva esta vida (Idem). Las prácticas alimentarias son complejidades que describen historias, roles, relaciones de poder y demás circunstancias que conlleva la vida cotidiana, las cuales, al ser tan comunes, tan conocidas, tienen elementos invisibles a descubrir en el trabajo antropológico; *cada hábito alimentario compone una minúscula encrucijada de historias. En "lo invisible cotidiano", bajo el sistema silencioso y repetitivo de servidumbres cotidianas que uno cumple por costumbre, con el ánimo en otra parte, en una serie de operaciones ejecutadas maquinalmente y cuyo eslabonamiento sigue un esquema tradicional disimulado bajo la máscara de la primera evidencia, amontonando un montaje de acciones, ritos y códigos, ritmos y elecciones, usos recibidos y costumbres puestas en práctica* (Ibidem, p. 175).

La vida cotidiana de las prácticas de comensalidad se hace de manera privada, pero en las prácticas rituales, ordinariamente se hace en lo público. Las prácticas de comensalidad en la vida cotidiana, privada, son distintas a las del vecino, y muy distintas a la de otros y otras en distintos países, y en distintas circunstancias económicas y sociales. Y aunque comer, en todas partes del mundo, desde lo clínico, tiene un efecto benéfico o perjudicial para la salud, *comer sirve no sólo para conservar la maquinaria biológica del cuerpo, sino para concretar una de las maneras de relación entre la persona y el mundo, al perfilar así una de las marcas fundamentales en el ámbito espacio-temporal* (Idem). Lo cotidiano está relacionado con lo privado, con el hogar, con el espacio doméstico. Lo cotidiano se hace en la casa de los agentes, ese *territorio donde se despliegan y se repiten día con día las acciones elementales de las "artes de hacer"* (Ibidem, p. 147). El espacio privado, doméstico, está protegido de las miradas externas, y solo con la confianza de las costumbres del invitado, podrá el viviente en esa casa, mostrarse como es en la cotidianeidad, pues uno tiene una vida cotidiana desde lo privado, y tiene otra vida

cotidiana desde lo colectivo; *habitar aparte, fuera de los lugares colectivos, equivale a disponer de un 'lugar protegido donde se separa la presión del cuerpo social sobre el cuerpo individual* (Ibidem, p. 148).

Desde lo cotidiano, el impulso vinculado por el gusto estimula la práctica alimentaria; *toda práctica alimentaria depende en línea recta de una red de impulsos (de atracción y disgusto) respecto a los olores, colores y formas, y también por lo que hace a los tipos de consistencia; esta geografía se halla tan fuertemente culturizada como las representaciones de la salud y de la buena conducta en la mesa, y a través suyo también historiada* (Ibidem, p. 191).

Lo cotidiano en la alimentación está relacionado al gusto, como se mencionará más adelante. Pero adelantando un poco, sobre todo por lo cotidiano, a referencia de Bourdieu (citado por De Certau, 1999), *las conductas de preferencia (alimentos, ropa, mobiliario, música, etcétera), por lo general referidas al gusto individual, pero reconocidas al mismo tiempo como ligadas a la estratificación social, no lo estarían más que en los juicios de lenguaje común: la clase popular tiene gustos "vulgares", mientras que los burgueses son "distinguidos"* (Ibidem, p. 187). Así, la práctica de la comensalidad, en lo cotidiano puede dar una lectura desde dentro y desde afuera sobre el significado de los gustos en su práctica y su diferenciación social.

1.7.2 Habitus alimentario y gusto

Como propuesta para esta tesis, considero que las prácticas de comensalidad, como cultura alimentaria son simbólicas y sociales. *La cultura es un medio a través del cual el hombre logra sus fines, le proporciona poder y lo hace crear bienes y valores más allá de su realidad animal y orgánica. Cultura es un medio para un fin, es decir, un instrumento para una función* (Malinowski, 1944:89). El fenómeno en la selección de los alimentos es un proceso más o menos similar de acuerdo a los grupos culturales donde se reproduzca. Este fenómeno podría estar asociado a la idea de salud.*Son estas necesidades básicas, condiciones ambientales y biológicas que deben de cumplirse para la sobrevivencia del individuo o grupo* (Ibidem, p. 97). Por necesidad los agentes se alimentan; este concepto de

necesidades se da como la primera aproximación al conocimiento de la conducta humana organizada (Idem).

Garine propone cinco criterios para comprender por qué los agentes se alimentan, y pensando en Malinowski, podríamos considerar que esa conducta organizada, bajo la propuesta de Garine explora aspectos sobre el gusto, el valor nutritivo, el prestigio, la disponibilidad y la comodidad en ese consumo:

Criterios para la comprensión de la alimentación humana	
1.	El gusto, dado por el sabor, el olor y la textura.
2.	El valor nutricional del alimento.
3.	El prestigio al consumir el alimento.
4.	La disponibilidad del recurso alimenticio y monetario para el mismo.
5.	La comodidad al consumo del alimento, dado por el tiempo de preparación y la posibilidad de consumirlo en el espacio

Fuente: Garine, 2002: 31.

Esta conformación de criterios se estructura desde el *habitus* de quien necesite consumirlos, por ello se pueden notar diferencias en la prácticas de comensalidad según el tipo de sociedades económicamente hablando.

El habitus es un sistema de disposiciones duraderas y transferibles, estructuras estructuradas predispuestas a funcionar como estructuras estructurantes, es decir, como principios generadores y organizadores de prácticas y de representaciones que pueden ser objetivamente adaptadas a su meta sin suponer el propósito consciente de ciertos fines, ni el dominio expreso de las operaciones necesarias para alcanzarlos, objetivamente "reguladas" y "regulares" sin ser para nada el producto de la obediencia a determinadas reglas, y, por todo ello, colectivamente orquestadas sin ser el producto de la acción organizadora de un director de orquesta (Bourdieu, 1991:86). Los habitus son individuales a los agentes, aunque contruidos comunitariamente. En otras palabras, como refiere Alicia Gutiérrez (2005), puede explicarse que el habitus trata de aquellas disposiciones de actuar, percibir, valorar, sentir y pensar de una cierta manera más que de otra, disposiciones que han sido interiorizadas por el individuo en el curso de su historia. El habitus es, pues, la historia hecha cuerpo (p. 68).

El concepto de *habitus* denota el hecho de que las acciones de los agentes no se comprenden sólo por la situación presente, sino también por las situaciones vividas en el pasado. Estas experiencias pretéritas dan formas permanentes de sentir, percibir, pensar y actuar. En función de esos esquemas interiorizados, los sujetos actuarán de una manera u otra ante una determinada situación (Martín-Criado, 2022:41). Así el *habitus* conforma como características 3 elementos, el primero es que tiene un carácter sistemático, en el cual se presentan numerosos esquemas que se aplican en diversos ámbitos, donde el agente los aprende al moverse en un mundo social estructurado, donde la elección de la alimentación estaría presente, pero al mismo tiempo, produciría un conjunto de elecciones sistemáticas en múltiples dominios para generar nuevas prácticas novedosas a partir de esos principios, de ahí el partir de la formación escolar o familiar y su reproducción en la construcción social en los primeros años; el segundo, el *habitus* está incorporado desde la infancia, donde se aprenden estos esquemas básicos con el cuerpo en el cuerpo, en un proceso que no pasa por la consciencia; así el sujeto reproduce en sus prácticas esos esquemas de manera involuntaria y no consciente; el tercero es el *habitus* persistente, muy resistente al cambio, por su arraigo profundo en los cuerpos, y debido a partir de ellos, el agente selecciona los ámbitos e informaciones más acordes a sus *habitus*, siendo difícil de modificar (Ibidem, p. 43). Los *habitus* funcionan a menudo en condiciones distintas de aquellas en que se formaron, o que *los habitus cambian sin cesar en función de las experiencias nuevas* por lo que *se caracterizan por una combinación de constancia y variación* (Bourdieu, 1999-a:110).

Pensando más en la formación del *habitus*, caso especial es la experiencia de las sensaciones, las cuales se viven desde la vida intrauterina, y al nacimiento, mayores sensaciones, entre ellas el gusto por la alimentación, con el paso de los años, forjan los sentidos, educando en la familia, la escuela y en grupos sociales diversos (esto sería, formando *habitus*). Durante esta trayectoria de vida, aparecen los ritos de paso, los cuales son precisamente para la confirmación en la adopción plena de los valores del grupo, por parte de un individuo (Lutz, 2008:2013), como podría verse

en el paso a la lactancia, a la ablactación, al destete, hasta los pasos en que se puede consumir picante o beber alcohol.

Bourdieu (1979) contrasta la comida de necesidad propia de la clase obrera que busca “llenar” frente a la comida distinguida, más sabrosa de la clase burguesa. La sabrosura en la comida se genera en un contexto químico, pero también se da por lo simbólico. El gusto genera una plasticidad cerebral, que está fuertemente asociada a la cultura. Así, mientras un paraguayo encontrará poco apetitosa una carne de escaso grosor, un mexicano la verá a su gusto; mientras un indígena nahua apreciará más comer con las manos usando tortillas, un cierto tipo de burgués disfrutará empleando un numeroso conjunto de cubiertos.

El gusto, como el olfato y los demás sentidos que colaboran con las prácticas de comensalidad, se presentan como una *infinidad de sensaciones posibles en cada momento, en la que la sociedad define maneras particulares para establecer selecciones planteando en ella y en el mundo el tamizado de los significados de los valores, procurando en cada uno de ellos las orientaciones para existir en el mundo y comunicarse en el entorno* (Le Bretón, 2007:13). Este amplio tamizaje mezcla el gusto y la percepción del alimento en la boca, interviniendo aquí el aroma de los alimentos, su tactilidad, temperatura, consistencia, apariencia, olor, sistematizando todo esto en una estética, regulada por una ética que cataloga a quien comparte estas experiencias en el gusto que da distinción, como se vincularía con Bourdieu.

Así, cada sociedad elabora un modelo sensorial particularizado, asociado a su pertenencia de clase, grupo, generación, sexo y sobre todo, historia personal (Ibidem, p. 15).

Roland Barthes considera al gusto como el deseo de “*lo propiamente humano*”, como ese deseo sexual o apetito gastronómico que nada tiene que ver con la reproducción o con la alimentación: *el placer de comer exige cuando menos apetito, cuando no hambre* (citado por Brillat, 1978:10). Es clara que la diferencia entre la naturaleza biológica de la nutrición con la expresión cultural es el trecho donde se pueden dar explicación a la salud. La teoría de la cultura refiere que el ser humano es una especie animal, y su supervivencia se da con la acción de permitirse un

metabolismo moral y saludable (Malinowsky, 1944:96), consumiendo a su gusto. Así el gusto de la comida es necesariamente de origen natural, tal vez Bourdieu logra dar los eslabones que Malinowsky requiere para explicar más a profundidad la naturaleza nutricia del ser humano como especie animal y su expresión racional a través de la cultura culinaria.

El gusto culinario abandona la naturaleza primaria animal humana, niega el consumo en su significación y función primaria, haciendo de la comida una ceremonia social, una afirmación de dignidad ética y de refinamiento estético (Bourdieu, 1979:185). Bajo este razonamiento, podemos identificar la forma de presentar los alimentos, de consumirlos, de su orden, de la disposición de los cubiertos, del uso de las tortillas como alimento y como cubierto (cuchara o tenedor) en el caso de los grupos nahuas. Hay imágenes alimentarias para el recreo de la vista en la que posa la presentación de los platos que también se llega a acompañar de la etiqueta para vestir ante la mesa, la compostura, la manera de servir, de pedir más, de pedir menos o de abstenerse, o la colocación de invitados, las censuras en posturas o en ruidos.

Todo un juego de estilizaciones que tienden a desplazar el acento de la substancia del acto material de consumir (Idem), el cual tendería a generar variables en individuos de ciudad que restringen el consumo de tres o cuatro tortillas contra el consumo de diez o quince en individuos indígenas al ser usadas como cubiertos, siendo este tipo de fenómenos determinantes sociales que influyen en el estado nutricional.

Bourdieu (1979:185) establece una diferencia en el costo de los consumos entre las clases pobres y las ricas. Estos consumos representados por la alimentación, la cultura y los gastos de representación dados por el vestido, los cuidados de belleza, artículos de tocador y personales. De acuerdo a la observación en trabajo de campo, en comunidades mesoamericanas, las festividades de días de muertos y de mayordomías³² son tratadas sin esa división económica debido a los procesos de

³² A pesar de que los trabajos de investigación de antropología mexicana han recurrido al concepto de mayordomía en prácticamente todos los contextos étnicos del país y se ha avanzado en su estudio, aun no

solidaridad orgánica en la repartición de gastos de festividades, además del poco escatimar en ese desembolso, lo que conlleva un alto consumo de alimentos hipercalóricos propios de la cocina de celebración: tamales, atole, tortillas, pan, carne de cerdo, entre otras.

De acuerdo a Bourdieu (1979), en las clases económicamente más acomodadas, los gastos culturales y de representación superan a los gastos de alimentación, cuando en las clases más populares ocurre lo contrario. Esto puede ser asociado a la alimentación hipercalórica, vinculada a la ociosidad contemplada en los gastos de representación o de cultural.

La diferencia en las sociedades europeas tomadas por Bourdieu (1979:185) contrastan con las poblaciones indígenas mesoamericanas, donde ocurre un fenómeno que podríamos definir como “gastos simbólicos” (*etic*) que, integrados en la reproducción cultural, generan en los nahuas mesoamericanos un interés en el consumo de alimentos de gran aportación calórica dados sobre todo en las actividades religiosas simbólicas por las *martohmokan* (mayordomías), las festividades católicas, las festividades por el cumplimiento de sacramentos o apadrinamientos de eventos civiles.³³ De acuerdo a Bourdieu (1979), las élites europeas gastan en alimentos caros, propios de las tradiciones aristocráticas y refinadas, distinto a las sociedades pobres. En el caso indígena, la tradición aristócrata, burguesa, refinada y cara citada por Bourdieu podría compararse en la abundancia de alimentos caros por la cantidad de condimentos y elementos que lo

existe un consenso sobre su significado (Ortega, 2014:52). Para el caso de las poblaciones estudiadas, y de acuerdo a la observación en el trabajo de campo, puedo referir que las mayordomías son representaciones de los sistemas de cargos comunitarios asociados a la festividad de una santidad, la cual cae en la responsabilidad de un individuo, pareja o familia. En esta descripción recurro a lo escrito por Tax (1937:110) como un sistema de cargos seculares paralelo al de los religiosos. Es un proceso encontrado en los espacios de influencia indígena, campesina o rural, y representa la festividad mesoamericana de mayor importancia en la vida comunitaria. La fiesta mexicana solo es posible en la tradición rural por la existencia de una estructura organizativa que está en el meollo de la comunidad, el sistema de cargos, y en la que se articulan de manera compleja y original los procesos socioeconómicos, religiosos y étnicos que constituyen a la comunidad nacional, pero principalmente la india, de raíz mesoamericana (Medina, 1996: 7). Su representación es altamente compleja y diversa, contiene *casi tantas variaciones como municipios existen* en México (Tax, 1937: 110)

³³ Interpretación a Bourdieu de acuerdo al trabajo de campo en las poblaciones indígenas.

componen como es el caso de el mole, el texmole u otras comidas que conllevan un gasto alto y una asociación con lo hipercalórico.

El gusto en materia de alimentos también depende de la idea que cada clase hace del cuerpo y de los efectos de la alimentación sobre el mismo, incluyendo aquí su fuerza, su salud y su belleza, y de las categorías que emplea para evaluar estos efectos. Los miembros de profesiones liberales preferirán productos sabrosos, buenos para la salud, ligeros y que no hagan engordar (Idem). La idea más ordinaria se da en que la carne debe darse a masculinos para reforzar su corporeidad en su fuerza de trabajo. Pero la etnografía planteada, quizá ofrezca otros datos con los que no contaría Bourdieu.

El cuerpo a través de su nutrición revela las disposiciones más profundas del *habitus*: es, en efecto, a través de las preferencias en materia de consumo alimenticio como pueden perpetuarse más allá de sus condiciones sociales de producción. La mediación por la que se establece la definición social de los alimentos convenientes no es sólo la representación casi consciente de la configuración aprobada del cuerpo percibido, y en particular de su gordura o de su delgadez, sino es también, con mayor profundidad, todo el *esquema corporal*, y en particular la manera de mantener el cuerpo en el acto de comer, lo que se encuentra en la base de la selección de algunos alimentos (Ibidem, p. 188).

Las ideas de que el cuerpo masculino está apto para consumir más alcohol que el femenino, o así también, más capaz de consumir mayores trozos de carne o de grasa por la lógica de su uso más rudo y la necesidad de consumo de más nutrientes para soportar mayor esfuerzo del que aparentemente soporta la mujer, dibujan un espacio de cuerpos de clase que, dejando a un lado los azares biológicos, tienden a reproducir en su lógica específica la estructura del espacio social (Ibidem, p. 190).

Estas ideas de diferenciación que surgen desde la mirada biológica, han sido tan penetrantes que conforman leyes, tradiciones y políticas públicas. El cuerpo biológico, aparentemente pre construido desde lo biológico, ha estructurado la diversidad humana, tanto desde su forma como desde sus prácticas, lo que ha incluido en construir su *habitus*; como refiere Bourdieu (2000): *la evidencia de*

la individuación biológica impide ver que la sociedad existe bajo dos formas inseparables: por un lado, las instituciones, que pueden revestir la forma de cosas físicas, monumentos, libros, instrumentos, etc.; por el otro, las disposiciones adquiridas, las maneras duraderas de ser o de hacer que se encarnan en los cuerpos (el habitus). El cuerpo socializado (el sujeto objetivado) no se opone a la sociedad: es una de sus formas de existencia. (...) Contra la representación común, que consiste en asociar sociología y colectivo, hay que subrayar que lo colectivo se halla depositado en cada individuo en forma de disposiciones duraderas, como las estructuras mentales“ ... (Bourdieu, 2000: 31).

Adentrarnos al concepto de *habitus* por Bourdieu, nos permite concretar que el cuerpo individual, en la práctica es un cuerpo social, construido desde la interacción de los agentes, encarnados en cuerpos biológicos que expresan disposiciones adquiridas que hacen expresar en estos su *fisis* y su *nomos*, es decir, expresan su biología marcada desde lo social. La *fisis* es lo natural, el *nomos* es referido a norma social, lo social entendido como cristalización de la interacción entre individuos (Bourdieu, 1999:134).

El *nomos* está íntimamente vinculado con la *doxa*, que es aquello que la gente acepta sin saberlo (Bourdieu, 2003:299), lo cual encarna ideas dominantes que se adhieren en forma de prácticas para la manipulación inconsciente del cuerpo (Bernal&Quintero, 2018:56), La *doxa* son las creencias u opiniones que se presentan como naturales e incuestionables y que implican un conocimiento práctico (Bourdieu, 2001:9); en otras palabras, la *doxa* es práctica cotidiana, irreflexiva, naturalizada que se constituye como elemento central en la formación de las ideas (Bernal&Quintero, 2018:56). La *doxa* funciona de modo sutil, *a través del lenguaje, a través del cuerpo, de las actitudes hacia las cosas, que están por debajo del nivel de la conciencia* (Bourdieu, 2003:299). La *doxa* determina las prácticas de comensalidad, y esta, desde la alimentación, es un material básico para la estructuración del *habitus* alimentario.

Este *habitus* alimentario formado en el cuerpo y al cuerpo, a referencia de Le Bretón (2002) se expresa por las representaciones que le asignan al cuerpo una posición

determinada del simbolismo general de la sociedad. Estas sirven para nombrar sus diferentes partes y las funciones que estas tienen. Este saber aplicado al cuerpo es, en primer término cultura. Aunque de este, el agente tenga solo una comprensión simple del mismo, le permite darle sentido, saber de qué está hecho, vincularlo con sus enfermedades o sufrimientos según la visión del mundo de su sociedad, conociendo su posición frente a su naturaleza. Así el cuerpo, más que una realidad del mismo, es una representación simbólica (p.13).

El cuerpo *no es un dato indiscutible, sino el efecto de una construcción social y cultural* (Idem, p. 14). A través del cuerpo se construye y reproduce el gusto, y ahí, su vinculación objetivada con la alimentación.

Las formas de reproducción del gusto entre pobladores nahuas de la sierra de Zongolica (Veracruz) tienen poca distancia con las reproducciones de los pobladores mestizos de la ciudad. Sin embargo, esas diferencias, que construyen el *habitus* alimentario en las poblaciones indígenas, podrían estar más asociadas a la *fisis* de la diversidad social construida por la cosmovisión indígena; diferencias culturales que *podrían estar influyendo en los procesos fisiológicos, por la constante interacción entre el organismo y el ambiente secundario donde está la cultura* (Malinowsky, 1944:89). De tal forma, *la importancia de la cultura en el estudio de la alimentación, conllevará el contenido más amplio de la conducta humana* (Ibidem, p. 25), reproducida en el campo social, donde se come y se construye una conformación del gusto alimentario. Gusto conformado desde lo colectivo, construyendo un *habitus* alimentario; *la comida, debe alimentar la mente colectiva antes de poder pasar a un estómago vacío* (Harris, 1999:2013). Es en lo colectivo, como *todas las sociedades para persistir necesitan que sus miembros se reproduzcan, o que deben producir bienes y servicios, de ahí la universalidad de cierta forma de familia o cierta forma de comercio. ... en el plano biológico se trata del metabolismo y de la salud; en el cultural, de hábitos alimentarios y procedimientos de cura, etc. El plan de acción consiste en considerar subyacentes exigencias humanas de una u otra clase, y luego tratar de mostrar que esos aspectos culturales que son universales están, ... "cortados" por esas exigencias.*

(Geertz, 1987:49). Como refiere Geertz, esta reproducción, en este caso de lo alimentario y de la salud, tiene un plan de acción en lo comunitario considerando esas subyacentes exigencias humanas de una u otra clase, tratando de demostrar que esos aspectos universales están cortados por sus mismas exigencias. Tal como cita Malinowski (1944), las necesidades biológicas, en este caso, la de la alimentación (metabolismo) y las de la salud (protección) se expresan con la cultura. Comprendiendo lo anterior, existe una complejidad en la vida humana donde la salud y la alimentación interaccionan, conformando *habitus* comunitarios, en que el gusto y la salud pueden relacionarse. De esta forma, *la comunidad (como institución) sirve a una multiplicidad de necesidades sociales, psicológicas y orgánicas (como los hábitos alimentarios que son un reflejo de necesidades metabólicas)* (Geertz, 1987:50), estas generan relaciones entre los distintos niveles de expresión comunitaria, es decir, se complejizarán en un *habitus* comunitario.

Lévi-Strauss (2013) considera que la alimentación de todas las culturas se encuentra inserta en la posibilidad de reproducción de algunas de las aristas del denominado *Triángulo Culinario*, que conforma una relación estructurante, la cual está conformada por tres tipos de comidas: las crudas, las cocidas y las podridas, y en las cuales, cada grupo poblacional le da un sentido distinto, diferenciado a estos tres elementos.

La ritualidad en lo alimentario indígena, como en las demás culturas, no cuestiona lo que se come desde lo nutricio y su beneficio a la salud, aunque la disposición tradicional comunitaria diga que lo que comen es bueno para la salud. *La comida tiene poco que ver con la nutrición. Comemos lo que comemos no porque sea conveniente, ni porque sea bueno para nosotros, ni porque sea práctico, ni tampoco porque sepa bien* (Harris, 1999: 14). Así, la comensalidad en lo ritual, lejos de un sustento nutricio, prefiere y rechaza los alimentos de acuerdo al *habitus* alimentario comunitario; *en la medida en que sea posible explicar las preferencias y aversiones dietéticas, la explicación habrá de buscarse no en la índole de los productos alimenticios, sino más bien en la estructura de pensamientos subyacentes del pueblo de que se trate* (Ibidem, p. 13). Más allá de una práctica razonada de acuerdo a una razón o empirismo científico sobre lo que es sano para comer, *los hábitos*

alimentarios son accidentes de la historia que expresan o transmiten mensajes derivados de valores fundamentalmente arbitrarios o creencias religiosas inexplicables (Idem). Por ello, podemos ver comunidades indígenas, donde al cambiar de religión de católica a otra cristiana, cambian el consumo de cerveza en las fiestas, por el de refrescos y pasteles; o en el caso de los católicos, consumen pescado el Jueves Santo³⁴ por algo que no pueden explicar, pero si creer, haciendo una *doxa*.

Pero la base de la alimentación en los nahuas es el maíz. Este es alimento central que puede polarizar la atención, la efectividad y el enfoque simbólico (Garine, 2016:104). Esta gramínea conforma el centro de su alimentación (como para el europeo el trigo o el oriental el arroz). Este tipo de alimentos son los llamados “super alimentos” (superfood), término acuñado por Jellife, 1967 (citado por Garine, 2016). *Estos alimentos centrales con fuerte carga simbólica proporcionan la mayor parte del valor calórico de la dieta. Casi siempre son carbohidratos, glúcidos de origen vegetal cuyo cultivo monopoliza la mayor parte de las actividades técnicas de las sociedades desde el neolítico, y dan el ritmo de los eventos sociales y religiosos del ciclo anual* (Ibidem, p. 94).

De acuerdo a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la dieta es la mezcla de alimentos sólidos y líquidos que un individuo o grupo consume. Su composición depende de la disponibilidad de los alimentos, su costo, los hábitos alimentarios y el valor cultural de estos (FAO, 2022). De acuerdo a la *Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios Básicos de Salud. Promoción y Educación Para La Salud En Materia Alimentaria. Criterios Para Brindar Orientación*,³⁵ la dieta es “el conjunto de alimentos y platillos que se consumen cada día, y constituye la unidad de la alimentación. 3.22 Dieta correcta: a la que cumple con las siguientes características: completa, equilibrada, inocua, suficiente, variada y adecuada”. Pero la dieta es más que un concepto objetivo asociado a lo biológico; la dieta incluye también el sueño, los ejercicios, los

³⁴ La asociación del pescado con la Cuaresma, y en caso especial con el Jueves Santo, es un simbolismo católico que en un *nomos* popular se representa en la alimentación.

³⁵ <https://www.cndh.org.mx/DocTR/2016/JUR/A70/01/JUR-20170331-NOR37.pdf>

consumos estacionales, la reproducción simbólica, ritual, etc., que conlleva también a los placeres. Más allá de los regímenes estrictos que regulan la ingestión de alimentos y la práctica de ejercicios, “la dietética de los placeres” (Foucault, 2004: 109), conlleva un conjunto de prácticas sexuales asociadas a la alimentación, a la dieta. Foucault da algunas pistas para revalorar la importancia de la cultura en la época clásica, señalando el vínculo de la alimentación con la salud y la medicina, reconociendo que la ocupación de sí, tendría que ver con una actividad más dietética que terapéutica (Ibidem, p. 92), con aspectos más de prevención que de remedios para cura de enfermedades.

Bajo estos antecedentes, los estudios culturales, antropológicos de alimentación deben de articularse entre lo biológico, lo ecológico y lo cultural para dar cuenta de los múltiples aspectos de la alimentación humana y su evolución, evitando determinismos biológicos, genéticos y sociales (Espeitx, 2012:144). La antropología desde los problemas nutricionales, rescata el valor del estudio de las dietas en el contexto actual, siendo un aporte técnico para el análisis amplio de la condición nutricional humana. Comparte preocupaciones con la salud en el ámbito de la suficiencia – insuficiencia nutricional (Carrasco, 2007:102). Por ello, la aportación de la antropología de la alimentación logra articular aspectos socio-culturales, y se apoya en lo psicológico de las dietas tradicionales para explicar, más allá del sistema nutricional, cómo este tiene influencia en la salud (Idem).

De acuerdo a los estudios de G. Balam, A. Chávez y L. J. Fajardo, (citados en Torres et al., 1997) y su análisis de la evolución de la dieta en México durante el siglo XX en medio del proceso de industrialización, se considera el inicio de la gran explosión de la industria alimentaria y su comercialización hacia los años cuarenta, sin embargo, este proceso no fue homogéneo. De acuerdo a ello, en los años cincuenta y sesenta se logra organizar la dieta ingresando alimentos industrializados en todos los estratos mexicanos, pudiendo con ello dividirse tres tipos de principales dietas por su origen, las cuales se reproducen en los dos grandes tipos de prácticas sociales: de la vida cotidiana y la vida ritual, como se desarrollará más adelante. Pero estas dos dietas se forman de tres tipos de dietas: indígena, mestiza y variada:

1.- Dieta indígena. Centrada en el consumo de maíz, frijol, chile, pulque y algunas verduras y yerbas, entre ellas nopal y quelites, junto con azúcar, café, carne y huevo.

2.- Dieta mestiza. Consumida por clases medias, se caracteriza por el frijol, verduras, leche, carne, huevos y la adopción de papas, harinas de trigo y refrescos.

3.- Dieta variada. Propia de poblaciones con mayor poder adquisitivo, en la cual se adoptan productos de países desarrollados, en tendencia a alimentos industrializados (Ortiz, 2005:17).

Vida cotidiana	Dieta indígena	Vida ritual
	Dieta mestiza	
	Dieta variada	

Tanto en las prácticas sociales de la vida cotidiana como en la vida ritual, los tres tipos de dieta indígena, mestiza y variada están presentes.

Pero este patrón desarrollado durante esos años y reproducido hasta los noventa, ha variado a la actualidad, en la segunda década del siglo XXI. Para Torres y Trápaga (2001) (citados por Ortiz, 2005), el patrón alimentario actual presenta tres rasgos básicos:

- Primero, varía por regiones y grupos sociales dependiendo de la distribución del ingreso.
- Segundo, está por su transición latente dado por los cambios en la industria alimentaria y globalización de mercados.
- Tercer, tiende a ser desequilibrado, a pesar de que supera los requerimientos calóricos mínimos y las recomendaciones nutricionales en algunos casos, contrario a otros donde es aún deficiente.

Esta diversidad acotada socialmente por la relación *ingreso-gasto* se refleja en una amplia diversidad de platillos con combinaciones y formas de consumo denominadas por Torres y Trápaga “policromía regional de nuestra cocina” (citados por Ortiz, 2005:18). Así esta transición ha asociado los cambios en la dieta, influida por la industrialización, con la salud nutricia. Tal como lo afirman Helsing (1995) y Bourges (2001), existe una relación entre *industrialización, alimentación y obesidad*,

principalmente porque hay una gran oferta y disponibilidad de alimentos, además por el tipo de éstos ofertados, por lo general hipercalóricos y derivados de azúcares refinados en todo tipo de presentaciones (Monsalve, 2012: 294).

1.7.3 Reproducción cultural

La alimentación es un proceso social que permite al organismo adquirir sustancias energéticas, estructurales y catalíticas necesarias para la vida (Garine y Vargas, 1997:21). De acuerdo a Bronislaw Malinowski (1944), Los seres humanos, como los demás seres vivos, *compartimos un conjunto de comportamientos asociados a la naturaleza biológica*³⁶ representadas por necesidades. Éstas, en los seres humanos, están vinculados al proceso evolutivo y se manifiestan indispensables para la vida y la humanización, no sólo biológica sino también social e intelectual del hombre.

Estas necesidades se manifiestan de manera individual y al hacerlo, reciben respuestas directas, las cuales llegan a ser organizadas y colectivas. Estas necesidades naturales se expresan a través de la construcción de la cultura, las cuales conforman un conjunto de sistemas de pensamiento y de fe; es decir, cultural y simbólico, reproducidos en la capacidad bio-psico-social del humano.

Las necesidades referidas por Malinowski son la nutrición (o metabólica), la reproducción biológica, comodidades físicas, la seguridad, la relajación, el movimiento y el crecimiento (Malinowski, 1944).

En el caso de las necesidades nutricias que dan pie al metabolismo, se expresan en la cultura culinaria-alimentaria y en la construcción de la forma alimentaria en su

³⁶ Como ya comenté, considero a Malinowsky como lectura básica para pensar en la complejidad alimentaria. Aunque él no se reconoció como complejo, ni sus seguidores, hace pensar a la antropología desde otras variedades, en este caso la biológica y evolutiva, es decir la complejiza. Me recuerda la pregunta que cita Humberto Maturana en una clase (Los Miércoles en la Academia: Humberto Maturana/ ¿Qué hace el Sistema Nervioso? www.youtube.com/watch?v=pXpAoko0Mug) donde se hace la pregunta que responde Malinowski al explicar la evolución de la vida, desde las formas unicelulares hasta llegar al ser humano. Así, este neurólogo chileno se pregunta, ¿y qué viene con la vida? y la respuesta es la autoproducción. Así Malinowsky, a mi interpretación, se pregunta y ¿qué viene con la evolución de la biología en el ser humano? y la respuesta es la necesidad biológica conformada por la autoproducción. Más tarde Maturana refiere como es autoproducción o autopoiesis también se da en la cultura.

espacio. Al parecer, todas las necesidades biológicas se relacionan con la alimentación, como se podrá procurar en el capítulo de etnografía.

Toda construcción cultural debe satisfacer en el humano su sistema biológico de necesidades, en su estructura de corporeidad, como refiere Malinowski (1944) ... *toda manifestación que implique el uso de utensilios materiales y la realización de actos simbólicos, presupone al mismo tiempo, que se ha dado importancia a un rasgo de la anatomía humana y que hay una referencia, directa o indirecta, a la satisfacción de una necesidad corporal...* (p. 181).

Malinowski (1939) dividió las necesidades humanas en tres categorías: 1.- las básicas que son psicobiológicas, 2.- las instrumentales que son culturales, 3.- las simbólicas o integradoras que también son culturales. La estructura jerárquica de este esquema considera que en la satisfacción de las necesidades primarias se producen las secundarias y terciarias. Así, la insatisfacción en la satisfacción de las necesidades humanas genera nuevas necesidades de satisfacciones secundarias a las principales “...la compleja satisfacción de las necesidades biológicas primarias produce en el hombre nuevos imperativos secundarios o derivados...” (p. 291). En la alimentación se nota así: cuando se supera la satisfacción del apetito, surgen otras necesidades en el acto de la socialización de este mismo, como es la creación de restaurantes, comedores, cafés, taquerías, pizzerías con juegos infantiles que estimulan, más allá de satisfacer el apetito, colmar la vida social con apetito. La jerarquía tiene que ver con el orden de aparición de las necesidades, no con su importancia. Las necesidades culturales son tan relevantes como las biológicas; la propuesta a buscar es si la satisfacción del apetito también satisface secundariamente a la salud.

Malinowski explica lo que sería la culturalización de la nutrición a partir del planteamiento funcionalista. El funcionalismo es en esencia, la teoría de la transformación de las necesidades orgánicas, es decir, el individuo en necesidades e imperativos culturales derivados (Malinowski, 1939: 301). La cultura es una constante que genera nuevas necesidades. Las respuestas culturales para

satisfacer necesidades, como la nutrición, la reproducción o la higiene, dan lugar a nuevas condiciones que demandan nuevas respuestas culturales.

... la satisfacción de las necesidades orgánicas o básicas del hombre y de la raza representa una serie mínima de condiciones impuestas en cada cultura. Los problemas planteados por las necesidades nutritivas, reproductivas e higiénicas del hombre deben ser resueltos, y lo son mediante la construcción de un nuevo ambiente, artificial o secundario... este ambiente, que es ni más ni menos la cultura misma, debe ser reproducido, conservado y administrado permanentemente. Esto produce lo que puede denominarse, en el sentido más general de la expresión un nuevo nivel de vida, dependiente del plano cultural de la comunidad, del medio físico y de la eficiencia del grupo. Un nivel cultural de vida significa a su vez, que nuevas necesidades aparecen y nuevos imperativos o determinantes son impuestos a la conducta humana... (Malinowski, 1944: 43).

El Estado forma a las instituciones, y éstas son las que ponen las reglas para satisfacen las distintas necesidades humanas. Las instituciones forman cultura y ésta representa la expresión de la necesidad humana y de los componentes de la organización social.

La evolución del pensamiento de Malinowski integra una idea a la cultura: su carácter es simbólico, cuyo prototipo es el lenguaje *... el simbolismo hizo presencia con las primeras apariciones de la cultura humana. Es en esencia esa modificación del organismo humano que le permite transformar el impulso fisiológico en un valor cultural...* (Malinowski, 1939: 295). Este carácter simbólico que posee la cultura genera varias necesidades, destacando especialmente el transmitir y comunicar la experiencia humana con principios simbólicos consistentes, estableciendo formas de control intelectual, emocional y pragmático del destino y la oportunidad: por un lado, el conocimiento y por otro lado la religión y la magia, expresados en los sistemas de pensamiento y fe; estos dos, son máximas expresiones de la cultura para satisfacer las necesidades humanas:

...el conocimiento, o la estructura de símbolos abstractos y principios verbales que tienen la capacidad de aparecer como un hecho empírico y razonamiento cierto, es una implicación de toda conducta cultural ... la utilización del conocimiento no solo le enseña al hombre cómo conseguir ciertas finalidades, sino que también le revela las incertidumbres y limitaciones

fundamentales de su existencia ... actuando como siempre lo hace, en una atmósfera de incertidumbre, con esperanza, pero pendiente de sus temores y ansiedades; el hombre necesita ciertas afirmaciones positivas de estabilidad, éxito y continuidad. Las afirmaciones dogmáticas de la religión y la magia satisfacen estas necesidades... (Ibidem, p. 298-299).

Así, a partir de Malinowski se pueden proponer varias ideas, una es el papel que juega la razón y la fe ante el alimento, y otra, el mismo papel de éstas dos sobre la salud. En el caso del sistema de fe, lo hace por medio de complejos mágicos, ritualísticos religiosos o civiles.

En el proceso para que algo sea contemplado como alimento por una comunidad, no basta con que se halle disponible en el entorno natural o el mercado y pueda ser digerido, absorbido y asimilado por el cuerpo, sin producir daño, aportando los nutrimentos necesarios para la vida, sino que además sea reconocido como comestible en función de la ideología de un grupo social (Vargas, 1993:58).

A referencia de Gonzalo Aguirre Beltrán (1997): *los alimentos no sólo tienen un valor nutricio-biológico intrínseco, sino que, además, son una estimación cultural que juega un papel importante en los resultados finales de la elección de un patrón dietético* (Ortiz, 2005: 19).

La nutrición, como una necesidad biológica, recibe una respuesta directa en la comunidad, la cual se organiza para asegurar los alimentos, su preparación y el rito que conlleva el otorgarlos. La necesidad de nutrición hecha cultura alimentaria, bajo la interpretación de Pierre Bourdieu (2007), se podría capitalizar económica, social, simbólica y culturalmente. En su vinculación a la capitalización económica, la respuesta organizada y colectiva en la necesidad humana de nutrirse en un *campus* urbanizado, busca respuesta rápida para su consumo, dado esto por la industrialización alimentaria. El aparato cultural ante la necesidad nutricia tiende a su renovación constante, en el cual juega un papel importante la obtención del alimento rápido y resolutivo ante los estilos laborales sedentarios o nómadas de la contemporaneidad.

Lo nutricional se culturiza en lo culinario, así lo culinario es cultura. Éste es un conjunto de respuestas a los problemas vitales, expresada mediante sistemas simbólicos, designando pautas de significados históricamente transmitidas y en formas simbólicas (Thompson, 1990:70). Reafirmando a Malinowski (1944) y en seguimiento de lo que propone Bourdieu (2007), la cultura es el aspecto simbólico de todas las prácticas sociales (Thompson, 1990:135), en las cuales se simboliza para nuestro interés la alimentación y la salud.

La cultura denota un carácter históricamente transmitido de significaciones representadas en símbolos; es un sistema de concepciones heredadas y expresadas en formas simbólicas por las cuales el hombre logra comunicación, perpetuación y desarrollo de su conocimiento y sus actitudes frente a la vida, comprendida así, como un sistema en interacción de signos interpretables. No es una entidad, ni algo que pueda atribuir de manera casual acontecimientos sociales, modos de conducta, instituciones o procesos sociales; en la cultura se describen todos esos fenómenos de manera inteligible (Geertz, 1987:27).

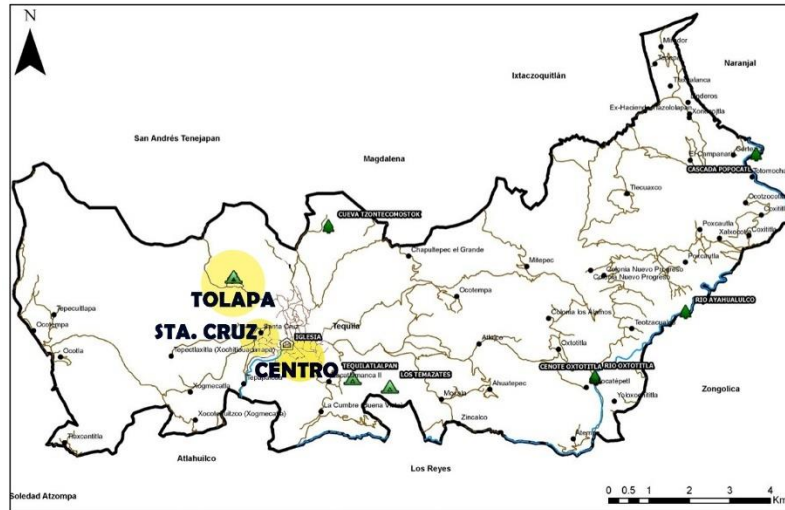
A referencia de Maturana, lo que vivimos lo traemos a la mano y lo conversamos, y es en el conversar donde nos humanizamos; en el conversar estructuramos las formas para alimentarnos, tal como el hombre es el único animal que prepara sus alimentos. En el conversar construimos nuestra realidad en el otro. Por eso el conversar es el *constructo* de realidades. En el lenguaje cambia nuestra fisiología (Maturana, 1996: 23). Así es que la fisiología desde lo nutricional, puede cambiar si las relaciones sociales cambian el discurso de lo que es correcto en la alimentación.

1.8 Metodología desarrollada

El trabajo etnográfico se realizó en la cabecera municipal y en dos comunidades: Santa Cruz y el Barrio de Tolapa.³⁷

³⁷ Barrio de la Santa Cruz por su frecuente integración en la dinámica religiosa de la cabecera municipal; el barrio de Tolapa por encontrarse la UVI.

Imagen 2: Mapa Tequila centro y los barrios de Tolapa y Santa Cruz



Fuente: diseño adaptado de FORESTUR.

La metodología planteada se sustenta en un enfoque hermenéutico, resaltando herramientas que hacen uso de los aspectos cualitativos y sobre aspectos cuantitativos de carácter razonado, especialmente, bajo la propuesta de Gadamer, que plantea que hacer hermeneútica es estudiar el lenguaje de los agentes, más que enunciativo de la verdad, el lenguaje como un mensaje; referencia tomada de su maestro Heidegger (De la Maza, 2005:130). La hermenéutica no significa interpretación, sino *la tentativa de determinar lo que es interpretación a partir de lo hermenéutico*. Proveniendo esta palabra en su origen de la tradición del dios Hermes, como el mensajero divino, la *hermeneuein es aquel hacer presente que lleva al conocimiento en la medida que es capaz de prestar oído a un mensaje* (Heidegger, 1990: 110).³⁸ Para Gadamer, el lenguaje, (estudiado en la etnografía) es una realidad cargada de significado ontológico, pues el ser acontece en el lenguaje como verdad. A referencia de verdad, Gadamer articula la representación de Heidegger, quien plantea a la verdad como *alétheia*, que significa “desocultamiento del ser”, y que comparte su crítica al dominio del logos apofántico, que refiere que este es algo que “está ahí”, “ante la vista”, o presente ante una contemplación teórica. A este concepto, Gadamer, además plantea que no solo se

³⁸ La obra original se refiere a: **Heidegger, M.** (1959) *Unterwegs zur Sprache*.

debe iluminar al trato práctico del hombre con las cosas en el mundo cotidiano, sino a recordar que todo lo enunciado brota en un contexto dialógico³⁹ a partir del cual solamente puede extraer su sentido, concretando al lenguaje como el que solo realiza su verdadero ser en la conversación, en el ejercicio del entendimiento mutuo, mediante el cual pueden ser abordados y eventualmente resueltos los malentendidos (De la Maza, 2005.135).

Tomando estas ideas de hermenéutica, para el desarrollo de esta se dividió la metodología en dos secciones: toma de información y análisis de datos.

1.8.1 Toma de información.

- a) **Toma de información a preparadores de alimentos:** se realizaron entrevistas estructuradas que describan en los agentes estudiados, la forma de preparación de los alimentos, su receta, su temporalidad, su vinculación con festividades rituales o vida cotidiana, la concepción simbólica de los mismos, su vinculación con el concepto de salud.
- b) **Toma de información a médicos y médicas tradicionales:** se realizaron entrevistas estructuradas que describan en las y los médicos tradicionales, la posible relación de los alimentos con el concepto de salud.
- c) **Toma de información a médicos** adscritos a las comunidades estudiadas, con el fin de conocer sus diagnósticos de salud, obteniendo información cuantitativa epidemiológica y cualitativa en cuanto a la impresión médica en cuanto a la salud pública comunitaria.
- d) **Observación participante.** Esta consistió en participar en la elaboración de los alimentos en el momento en que las y los preparadores lo hacían, reconociendo y describiendo la receta original para la elaboración de estos platillos. En esta observación, se aplicó la entrevista estructurada. Se planteó la participación en 20 recetas distintas. Estas recetas exploraron sobre la idea de salud en las prácticas de comensalidad descritas.

³⁹ La dialógica es la ciencia que analiza y estudia las configuraciones discursivas generadas en la interacción entre seres humanos a través del uso del lenguaje natural.

1.8.2 Análisis de datos cualitativos.

Esta metodología etnográfica se propuso en cuatro direcciones: a) fenomenología, b) estudio de la vida cotidiana, c) *emica-etica* y transferencia, d) reflexividad.

a) Fenomenología. Correspondió a una visión fenomenológica, expresada como una descripción neutra de vivencias (Gutiérrez, 1976:180), visualizando los fenómenos alimentarios y de enfermedad como cosas tal como aparecen ante nosotros (Evens, 2000:233). Con ello, la fenomenología de la alimentación y de la salud se realizó en un auténtico sentido husserliano (Edmund Husserl), quien describió las vivencias necesarias, para experimentar la alimentación y la salud (Gutiérrez, 1976:182).

b) Estudio de la vida cotidiana. El “país de origen” de las prácticas es la vida cotidiana (de Certeau 1999a:10). La vida cotidiana es el conjunto de actividades banales y de gestos efímeros a través de los cuales pasa la vida, llevando en sí un doble mundo que es tanto material como simbólico; todas las acciones personales de los miembros de una comunidad entran al término de vida cotidiana, considerándola como un modo de vida (Juan, 2008:434).

c) Emica, etica y transferencia. Empleando lo *emic* y *etic* para diferenciar los modos de hablar entre el investigador y el investigado, se expresaron los datos aportados en la etnografía. Refiriendo esta metodología, lo *emic*, como refiere Marvin Harris (1976), es tanto lo que el nativo informa y lo que calla. Es en lo *emic* donde el investigador puede encontrar su cultura, pues lo *emic* significa una visión del mundo de lo que todas las comunidades quieren explicar: la alimentación, la procreación, la seguridad, la educación, etcétera. Lo *etic* es lo que se lleva para explicar o interpretar el *emic*. En este proceso, el investigador entra en juego como un nativo asociado. El etnógrafo, para tener un conocimiento *emic*, deberá experimentar una mutación ontológica y convertirse en el otro. En el proceso es importante ubicar a los endoetnógrafos, que son los agentes de la propia comunidad que la describen, sintiéndose como autoestudiosos de la misma comunidad (Aguirre, 1995:85-105). Para el análisis se extrajeron las palabras y frases o “código en vivo” (CV) que provenían directamente de los informantes (*emic*) y se

interpretaron (*etic*). Con suficientes CV se revisaron en lo *emic-etic* para su interpretación del fenómeno alimentación/enfermedad.

d) La reflexividad. La reflexividad constituyó el origen de los procesos de *destradicionalización* característicos de las sociedades contemporáneas, es decir, los procesos de relativización y cuestionamiento de las tradiciones culturales (Munguía, 2002:85) ... *la destradicionalización intensifica el proceso reflexivo de la construcción de las identidades individuales y colectivas, que entonces se pueden cimentar a partir de la confluencia de elementos culturales y de relaciones sociales que tienen orígenes muy diversos: desde los rutinarios que resultan de la interacción cotidiana, hasta los que posibilitan los procesos de desanclaje que separan la circunstancia física de la situación social, y que encarnan una de las más importantes consecuencias de la modernidad...* (Giddens, 1995). Para el análisis cualitativo, se empleó la “caja de herramientas” propuesta por Pierre Bourdieu, como epistemología reflexiva, tomando en cuenta el análisis bajo la percepción de los siguientes conceptos: *habitus, capitales, campo social, reproducción cultural, fisis, nomos y hexis corporal*.

Se realizaron en total 23 entrevistas, tanto a agentes comunitarios, como a externos como comerciantes, estudiantes y profesionistas entre el periodo de febrero a agosto de 2023. Se incluyeron en estas 2 entrevistas realizadas en el año 2013, bajo el proyecto Mapa Humano de las Grandes Montañas, ya comentado.

Además, se revisaron 97 tesis de la licenciatura en Gestión Intercultural para el Desarrollo de la Universidad Veracruzana Intercultural, de las cuales se seleccionaron solo tres por su relación con el tema tratado.

Conclusión al capítulo

El planteamiento buscó dar una nueva mirada a la alimentación desde la reflexividad en lo indígena. Partiendo de una comunidad indígena como Tequila, Veracruz, que confiere una historia social y cultural que ha tenido como centro de su alimentación el sistema milpa, pero que este se ha mestizado, tan siquiera en los últimos 50 años

por el ingreso de la alimentación industrial, sincretizándose con sus prácticas rituales las que también se han posmodernizado con tecnología. En esto, se abundó lo planteado por Malinowski y la idea de que la práctica de comensalidad responde a la resolución funcional de una necesidad humana. Con este planteamiento teórico, en un abordaje materialista de la cultura, apoyándose con Harris y Geertz, que tuvo un peso importante desde la reflexividad, y proponiendo una metodología hermeneútica, se pudo romper con el planteamiento romántico en cuanto a que las poblaciones indígenas tienen todas las aristas de sustentabilidad, salud y tradición, aisladas de la contaminación urbana y rompiendo con esa concepción intercultural en cuanto a que las comunidades indígenas existen por medio de una reproducción cultural estática y reificada, encontrando otra respuesta al estudiar la *doxa* y como se construye el *habitus* alimentario, bajo la idea de Bourdieu, explorado en todo caso su relación con la salud.

El marco teórico se exploró en la información etnográfica que se desarrollará en el siguiente capítulo, en el cual, se explorará lo planteado, especialmente por De Certau, Garine y Vargas, bajo una caja de herramientas reflexivas que permitirán construir una mirada etnográfica, a continuación.

capítulo dos

Etnografía alimentaria Tequila

CAPÍTULO

2

Se realizó trabajo de campo en Tequila, Veracruz durante los meses de febrero a junio de 2023. En este proceso se buscó observar y entrevistar a los y las agentes locales propios del sistema cultural representado en el municipio de Tequila, especialmente en su cabecera, de acuerdo a la propuesta de Bonfil, la cual se enfoca para la comprensión de los procesos culturales, resultado de la reproducción de su sistema cultural, y el cual refiere que los sujetos propios de un espacio étnico son aquellos que:

- a) Se reproducen biológicamente.
- b) Sus miembros se identifican entre sí como una parte de una idea de “nosotros”, claramente distinta a los otros.
- c) Comparten determinados elementos culturales.
- d) Reconocen un origen en común real o ficticio.
- e) Tiene un territorio definido.
- f) Poseen algún tipo de organización política autónoma.

De acuerdo a estos criterios, Tequila es un área cultural que establece una tipología cultural. Bonfil, para definir el concepto de grupo étnico, da por hecho un conglomerado humano con una larga temporalidad que posee atributos culturales. De esta manera, nuestra tesis consiste en establecer un vínculo significativo entre el grupo y su cultura. (Bonfil, 1987, citado por García Márquez, 2005:139). De acuerdo a los criterios de Bonfil, todos los agentes entrevistados son integrantes del grupo étnico a estudiar, salvo el personal de salud que representarían agentes externos al grupo, poseedores de un campo observatorio y crítico de la comunidad, pero desde la occidentalización.

Bajo esta distinción, se logró información en un proceso etnográfico por cinco meses de trabajo en terreno, a lo cual, se pudo organizar la observación e información

obtenida a través del desarrollo de los siguientes cuatro apartados: 2.1.- La alimentación desde lo cotidiano; 2.2. La alimentación desde lo ritual; y 2.3. La alimentación y su percepción con la salud.

2.1 La alimentación desde lo cotidiano

Lo cotidiano es lo que ocurre día a día, sin que ese día para la comunidad ocurra una *martohmoka* (mayordomía) o alguna otra fiesta tradicional religiosa. Cotidianamente, entre semana por la mañana, se puede recorrer la cabecera municipal observando la frecuente venta de bolsas con papas fritas y frituras a costo de \$ 15.00 y \$ 20.00, además de bolsitas de dulces tipo gomitas o chocolatitos, o cacahuates, cada una con un valor de \$10.00, junto con la venta ambulante de canastas con gelatinas de leche. Tan siquiera entre semana, no se observa con frecuencia a las personas con refrescos en mano, solo alguno que otro, pero si abundan cantimploras o botellas de agua deportivas con agua simple que llevan los estudiantes de secundaria o bachillerato.

La basura acumulada en la calle puede mostrar bolsas vacías de papas, galletas o refrescos, resultado de la alimentación ambulante. Animales como patos, pollos, guajolotes, gatos y perros son parte de la vista cotidiana en los caminos de las comunidades.

La venta de pan es común durante todo el día. En la esquina del parque central se presenta a diario un triciclo con dos canastos de pan, costando \$3.00 cada pieza. Pero también se ven numerosos puestos semifijos y fijos tanto en el mercado municipal, como en las puertas de casas acondicionadas para este tipo de ventas.

También llega a aparecer un nevero en carrito, sobre todo en días calurosos. Los domingos en cambio, Tequila se llena de personas que llegan de numerosas comunidades cercanas para hacer actividades comerciales, recorriendo el centro y sus calles aledañas; familias campesinas, comerciantes e indígenas quienes se preparan los llamados “tacos placeros”, los cuales consisten en comprar uno o dos kilos de tortillas, un kilogramo de chicharrón y salsa, y si su economía lo permite, entonces un poco de carnicas, una o dos botellas de refresco de 2 o 3 litros, según

sus recursos, en cuanto al tamaño y marca, y con ello se sientan en banquetas o el parque para comer en familia.

La tortilla ocupa un doble punto de acción, la primera como acompañante del platillo, y la segunda como cubierto. La habilidad de los nahuas vecinos de Tequila (como de otras comunidades) les ha hecho mejorar un movimiento motor fino en las manos, para poder comer un guiso caldoso solo con la tortilla, la cual sirve de cuchara, de tenedor o de cuchillo. Por ello, su consumo por comida es abundante a diferencias del uso que se le da en Orizaba⁴⁰, siendo en Tequila en promedio básico 10 tortillas de 50 gms. aproximadamente por comida por persona.⁴¹

La representación de la alimentación en el paisaje urbano de Tequila se observa en numerosos murales pintados en los últimos 6 años por tan siquiera tres artistas, mismos que, los de mayor calidad técnica se encuentran en el Palacio Municipal, y el Centro Cultural, y los otros se ubican en los muros de la calle José María Morelos que conduce de la esquina del Palacio Municipal a la terminal de Autobuses Adelas, además hay otros murales en la calle 5 de Mayo. Siendo características estas expresiones artísticas, es necesario describirlas con su contenido pues varios de ellos tienen una sólida relación con la alimentación y la salud:

Presidencia municipal

En esta se encuentran 6 murales, el primero está en su pared frontal, y los otros se encuentran en los techos de la Sala de Cabildos y Auditorio.

- a) **Mural frontal.** Es un pintado muy amplio de aproximadamente 3 metros de ancho por 6 metros de alto. En este aparecen elementos como la *xihuime*,⁴²

⁴⁰ Continuamente se hará referencia con Orizaba, ciudad encontrada a 20 kilómetros de distancia, la cual conforma el centro urbano más importante de influencia con Tequila.

⁴¹ Con datos de los resultados del proyecto Mapa Humano de la Región de las Grandes Montañas, 2013-16).

⁴² La *xihuime* descrita en el mural, representa una tradición que refiere que en 1947, hubo una gran inundación, y una *xihuime* ayudó a destapar un sótano que obstruía el drenaje que mantenía inundando el centro de Tequila. De acuerdo a la entrevista a José Cristóbal Oltehua Tzitzihua, ritualista de la comunidad, esta *xihuime* fue su tía, Josefa Tzitzihua, hija de su abuelo Santos Tzitzihua, quien siendo niña de 12 años durante esta catástrofe, durmió y en sus sueños hizo trabajar a una *nahualitos* para que estos bucearan y con sus capacidades y fuerza destaparan los sótanos que comunican por túneles que se dirigen rumbo a Tlilapan, por donde escurre el agua que se acumula en Tequila por el sótano de San Andrés que al parecer drena a un manantial llamado Matzinga. También hay otros seres simbólicos, como el *atlankachokome*, que es generador de relámpagos, una especie de chaneque.

un ser místico como el *nahual*, femenino, que se distingue por tener una cabellera larga.⁴³ El mural muestra una banda musical, asociando la tradición regional que tiene Tequila de poseer varias bandas musicales.⁴⁴ Otro elemento identificado es un indígena que sostiene un sahumerio⁴⁵ figurando el humo que emite a la forma de una molécula de ADN, la cual se eleva. La interpretación por parte del ritualista Cristóbal y el director de Cultura Irving Zepahua, es que el sahumerio es un elemento importante en la comunidad para purificar, proteger y dar salud. Se sostiene en el mural con la mano izquierda, *mo yecma*, que interpreta que con la mano derecha tiene la fuerza física, pero la izquierda es más débil en lo material mecánico, y más fuerte en lo espiritual. Otros elementos encontrados son las cuevas donde se realiza el *xochitlalli*, referido en el siguiente apartado. También se identifican pintados varios cerros de la comunidad.⁴⁶

- b) **Murales en Sala de Cabildos.** Se observan 5 murales en el techo del Palacio Municipal, cada uno con medidas aproximadas de 2.80 x 4.00 metros, pintados en el año 2021 por el muralista Quintín Pérez Martínez, los cuales representan escenas festivas y cotidianas de Tequila:

⁴³ La *xihuime* en su cabellera larga tiene 7 cabellos amarillos que la distingue. Las *xihuime* son mujeres comunes, que ocultan su personalidad simbólica, inclusive a sus maridos. De acuerdo a Cristóbal Oltehua, refiere que hace tiempo, un esposo un día descubrió que su cónyuge salía algunas noches, y un día decidió seguirla pensando que se encontraba con otro hombre, pero descubrió que tras un ritual en el monte se convertía en bola de fuego. El proceso es que la mujer enciende sus cabellos y así se vuelve una bola de fuego. También puede acompañar a esta versión la idea de que las *xihuime* o “brujas” (conocidas así por sujetos urbanos), entierran sus piernas y así las desprender de su cuerpo para volverse la bola de fuego. Estas figuras vuelan de cerro a cerro por las noches. La mayoría de los vecinos refieren que no son malas, aunque algunos las quieren derribar cuando vuelan. De acuerdo a varias versiones, se les puede derribar si se azota en el aire 7 veces un sombrero, o si se hace ruido golpeando dos latas entre sí. Como referencia personal, comento hace varios años haber visto una bola de fuego que volaba de cerro a cerro en esa región, sin determinar su origen.

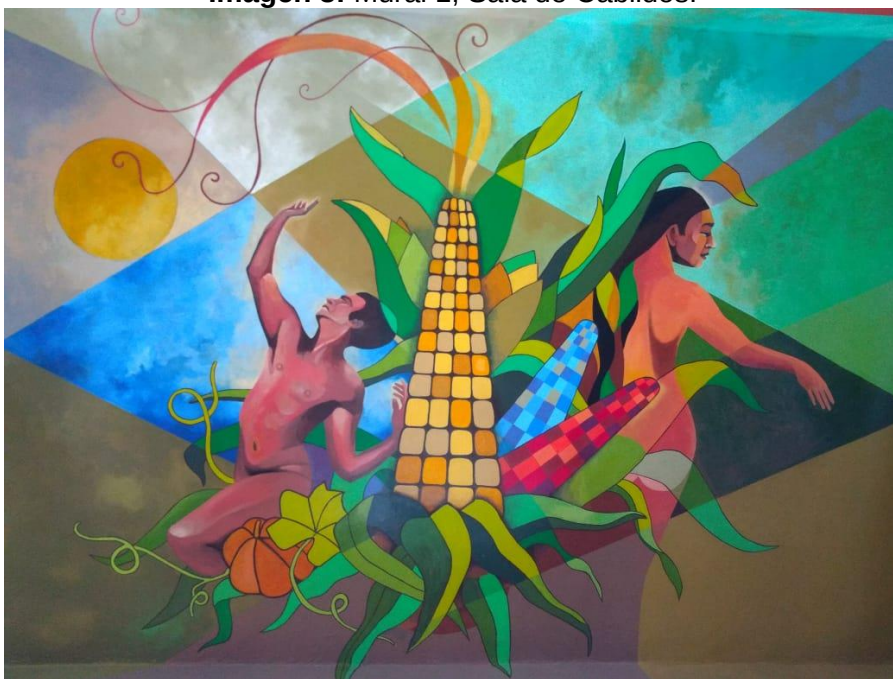
⁴⁴ En la actualidad, Tequila cuenta con cuatro bandas musicales.

⁴⁵ De acuerdo a la entrevista a Rosa María, sahumadora, refiere que sahumar solo lo hacen los fuertes de espíritu, pues los débiles se enferman si lo hacen, no aguantan la fuerza de sahumar. De aquí la interpretación que la fuerza física no está asociada a la fuerza espiritual (mano derecha, *mo pochma*, es la fuerza física; la mano izquierda, *mo yecma*, es más débil físicamente, pero tiene mucha fuerza espiritual).

⁴⁶ El capital simbólico de los cerros y agua remonta la idea del altépetl, donde los cerros son fuente de información sobre el clima, y son fuente de energía, como el cerro *Ecoyocatzi*, en la cabecera municipal donde está el mirador.

Mural 1	Representa el origen de la alimentación, mostrando una mujer y un hombre desnudos que brotan de la milpa. Hay 3 mazorcas de diversos colores, que representan la diversidad en los pigmentos del maíz, además de acompañarse con una calabaza (Imagen 3).
Mural 2	Se muestra el festejo de la mayordomía de San Pedro Apóstol, acompañada de 10 peregrinos y la fachada del templo.
Mural 3	Se muestran varias posturas de la mujer, una tejiendo en un telar, la segunda moliendo maíz. Se muestran rostros femeninos y un árbol, en una orientación de trabajo de género donde la vinculación mujer-alimentación es reafirmada.
Mural 4	Se muestra una mujer cargando a un niño y recolectando café, y otra mujer mayor de edad, que toma con sus manos cerezas de café, que es uno de los trabajos de explotación agrícola frecuente hacia las familias, especialmente a mujeres como jefas de estas. Se acompaña un ave azul.
Mural 5	Se muestra un conjunto de representaciones dancísticas y musicales, con bailes tradicionales tanto locales como externos (como el caso de los voladores de Papantla), los cuales, aunque en origen son ajenas al nahua nonaolka, se han sumado en sincretismo a la comunidad.

Imagen 3: Mural 1, Sala de Cabildos.



Fuente: fotografía del autor. 2023.

Como en varios murales, la representación de lo femenino está presente. De acuerdo a datos proporcionados por la dirección de cultural del municipio, la

presencia iconográfica de las mujeres en los murales está dada por la “apreciación de su importancia como madres, que no solo dan vida en lo biológico, sino también en la crianza y alimentación de los hijos, además de su importancia en las prácticas rituales comunitarias”.

Ningún mural representa una crítica al sistema colonial, ni a la explotación indígena, ni a un sentido de protesta. El pintor muestra una obra con una representación costumbrista y romántica del nahuatl, desde una interculturalidad funcional, seguramente debido a que son trabajos por encargo de la presidencia municipal.

- c) **Murales Centro Cultural.** Presenta un mural en la parte posterior e interna de este edificio, con una dimensión de 36 metros cuadrados, con el título: “La importancia del deporte y las expresiones artísticas y culturales”, pintado en el año 2021 por el muralista Quintín Pérez. El mural representa algunas de las festividades locales, con danzantes y músicos afuera del templo parroquial, pero en la parte inferior figura la imagen de una mujer adulta moliendo maíz en un metate, y junto a ella, un hombre adulto cargando leña, representaciones asociadas al uso de la cocina (Imagen 4).

Imagen 4: Fragmento de Mural Centro Cultural.



Fuente: fotografía del autor. 2023.

- d) **Murales en calle José María Morelos.** Son varios murales sobre la calle que lleva de la terminal de los autobuses de la empresa Adelas al Palacio Municipal, murales de la autoría de Cuatra Art (FB).⁴⁷ Se notan algunas pinturas con diversos temas, como el amor entre los adultos mayores, acompañados de búhos; otro de danzantes populares con machetes, acompañados de músicos entre montañas: o una mujer sentada, conteniendo una planta en sus manos, y al fondo las montañas y el volcán. Se ven varias vírgulas⁴⁸ que salen de su boca.
- e) **Mural en calle 5 de Mayo.** Hay algunos murales que representan el cuidado al agua, y muestran además elementos agrícolas, tanto del trabajo como de productos del campo. Así hay varios en el municipio que representan temas agrícolas o de sustentabilidad, con identidades a los programas sociales como “Sembrando Vida” que, en un mural integrado en la carretera cercana a la cabecera municipal, aparece pintado con dos niños sembrando, con el lema “La tierra es de quien la trabaja”; u otro mural afuera de la presidencia municipal que muestra elementos sustentables, sobre todo asociados al agua con las referencias de la sociedad civil Visión Mundial.

Imagen 5: Ubicación de murales en el centro de Tequila (marcados en círculos rojos).



Fuente: propia, adaptación de *google*.

⁴⁷ Se puede encontrar su página de FB en: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100066378018603>

⁴⁸ Vírgulas con íconos que simulan una coma, y qué en iconografía indígena, de acuerdo a entrevista con el Mtro. Santos Carvajal, representa *la palabra*.

Existen otros murales, ubicados en escuelas primarias o en la Universidad Veracruzana Intercultural, propios de manos locales, los cuales también refieren elementos propios de la cultura alimentaria.

Una forma de identificar la alimentación en lo cotidiano se muestra en las comidas que se ofrecen en los comedores comunitarios que se encuentran en Tequila. Identifiqué dos de ellos donde se realizó una revisión etnográfica, el del DIF⁴⁹ Municipal, en el interior del Palacio Municipal, y el de la Universidad Veracruzana Intercultural, con la preparación de alimentos y administrado por cocineras vecinas del municipio:

a) Comedor del DIF.⁵⁰ Ubicado a un lado del Palacio Municipal; este comedor cuenta con un apoyo federal para su operación. Ofrece alimentos que van de desayunos y comidas para los trabajadores del municipio, como para las personas que, provenientes de comunidades para hacer un trámite en el palacio y otros visitantes, pueden alimentarse por un valor de \$30.00 por comida, o para tomar café. Los menús que ofrece el comedor del DIF corresponden a los ordinarios, consumidos en la vida cotidiana local. Sus recetas son propias de sus 3 cocineras, pertenecientes al grupo étnico local. Al día ofrece una o dos comidas distintas. Los menús ofrecidos al mes son los siguientes:

Menús que ofrece el comedor del DIF Municipal Tequila.	
1.- Salsa de puerco con frijoles hervidos.	6.- Albóndigas en caldo o en salsa.
2.- Texmole.	7.- Enchiladas.
3.- Pechuga asada.	8.- Enfrijoladas.
4.- Pollo enchilado.	9.- Picaditas.
5.- Caldo de res.	10.- Pollo empanizado.

Estos platillos son acompañados con arroz, sopa de pasta, frijoles y tortillas de máquina. El agua que se sirve varía de sabor al día: aguas de frutas naturales como mango, jamaica y limón, haciendo énfasis que son aguas de sabores naturales, no polvos saborizantes. Explorando en esta referencia, comentan las cocineras de este

⁴⁹ Desarrollo Integral de la Familia (DIF), instancia federal de reproducción estatal y municipal.

⁵⁰ Entrevista a Rocío Colohua. Responsable del comedor del DIF, Ayuntamiento de Tequila, 10 marzo 2023.

comedor que *es agua natural porque es más sana*, al igual que toda la comida que ofrece *es sana*. Siempre hay café o en tiempo de frío se hace té de frutas en lugar de agua de sabor. Es parte de los comensales del comedor, al final, como ocurre en los comedores comerciales urbanos, decir: *tlazokamate kuale xicomomasehue*, que significa, gracias por la comida, buen provecho. ¿Para qué decir esto? Pregunté a varios comensales con quien intercambié información, ...*se dice eso para que sea bueno para la persona y su salud lo que se comió*.

b) Comedor de la Universidad Veracruzana Intercultural “Tlakualoyán”

El comedor de la UVI llamado Tlakualoyán, que tras largas gestiones fue inaugurado el 5 de noviembre del 2014 con financiamiento inicial del Centro de Desarrollo Indígena CDI (hoy, Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas INPI), y el Ayuntamiento de Tequila (Hernández Tlecuile, 2016:17) cuenta con 8 mesas, 16 bancos de madera, 1 refrigerador, 1 parrilla de gas, 1 estufa Lorena⁵¹ (empleada para preparar alimentos que requieren más tiempo de calor), 100 platos de división, 100 vasos de plástico y varios utensilios. Además, cuenta con una planta purificadora de agua, sanitarios y planta de aguas residuales. Ha tenido aportaciones del Fondo para la Paz, el Club Rotario de Orizaba, docentes de la UVI, el Ayuntamiento de Tequila y alguna modesta donación de un diputado local. Está a cargo de Brenda Verónica Pérez Tzizihua, Lic. nutrición (Hernández-Tlecuile, 2016:50).

⁵¹ La estufa Lorena es un dispositivo que se implantó en las comunidades de Santa Ana Tamazola y Santa María La Concepción como una alternativa para la cocción de los alimentos y actualmente se está utilizando, con grado de aceptación en comunidades indígenas y campesinas de México.

Imagen 6: Esquema de distribución de los alimentos.



Fuente: diseño propio el autor.

Los menús que ofrece son determinados por el Instituto Nacional de Pueblos Indígenas (INPI), los cuales son variados y calculados por nutriólogos y nutriólogas de esta institución, de acuerdo a la edad de los becarios, para asegurar su salud, por lo que provee vitaminas, carbohidratos, lípidos y proteínas en términos equilibrados de acuerdo al plato del buen comer, difundido por la Secretaría de Salud. Los menús son actualizados cada mes por el instituto.⁵²

Ordinariamente se ofrecen 59 desayunos y 59 comidas, empleando para todo esto 3 kg. de arroz acompañando de 10 kg. de tortillas, estas últimas empleadas en las dos comidas. En algunos casos, los estudiantes se cooperan para comprar otros elementos para comidas especiales. Los alimentos que se ofrecen son desayuno y comida, como se muestra a continuación:

Desayuno 9h45
Está conformado por tres elementos en promedio: huevo, frijoles y fruta.
Comida 13h45
Está conformado por tres o cuatro compuestos ofrecidos en el plato: arroz o sopa, guarnición, guisado y fruta. Se ofrecen 4 tortillas por platillo, pero hay algunos estudiantes que toman menos y otros que solicitan más; no se les niega, siempre y cuando alcance.

⁵² Entrevista Brenda Pérez Tzizihua

No se ofrece café, pues el INPI considera no conveniente en dietas de adolescentes y jóvenes, pero de acuerdo al trabajo etnográfico, este alimento es frecuente en las comunidades indígenas y consumido por niños y jóvenes. Por cada alimento, tienen media hora para comer, lo que incluye también que cada usuario lave los utensilios empleados.

Existen supervisiones periódicas realizadas por el INPI, donde se revisan los menús del mes y los que se están ofreciendo a los becarios. Sin embargo, algunas veces integran a la dieta, alimentos locales, los cuales van por temporadas, por ejemplo: en Cuaresma se ofrece: guisado de gasparitos, tepehilote, pescado seco, quelite rojo, tepexquixtle, zimatli; en otoño e invierno atole agrio, champurrado, té de manzana, guayaba, piña; hacia Días de Muertos, se prepara dulce de calabaza, y se compra pan de muerto.⁵³

El comedor también participa en algunos festivales gastronómicos, como el tradicional en la UVI Tequila como el llamado “El Festival del Buen vivir”, entre otras actividades que hace la universidad. En algunas ocasiones que hay visitas a la UVI, para atender a los invitados se les prepara texmole de pollo con bolitas de masa, o ixquiamole, que es un caldo de pollo con maíz tostado.

Los gustos de los estudiantes pueden variar, solo por mencionar, algunos prefieren los chilaquiles con crema y otros sin crema. La lechuga en los estudiantes de nuevo ingreso no se acepta tan frecuentemente, pero poco a poco comienza a ser del gusto. A veces hay estudiantes que no quieren comer lo que se ofrece, porque prefieren otras comidas como antojitos, refrescos o jugos, pero por normatividad del INPI no se pueden dar alimentos industrializados, o muy dulces o muy salados. En este último caso, se cuida no poner salero en las mesas, pero si un estudiante lo pide no se le niega, salando su comida en la barra de despachador.

El comedor no solo debe seguir las recomendaciones y normatividad del INPI, también la Secretaría de Salud llega a supervisar, y por ello este espacio debe obedecer la reglamentación de salud. Hay una tiendita de madera en el interior de

⁵³ Entrevista: Petra Oltehua Colohua, Laurencia Ixmatlahua Xocua.

Hay otros comedores del programa INPI en varias partes de la Sierra de Zongolica, como en: Los Reyes, Atlanca, Texhuacan, Chicomapa, Temaxcalapa, Villa Nueva (Tezonapa), y Atlahuilco, entre otros lugares.

La alimentación en lo rutinario de la calle

⁵⁴ Otra persona que también vendía alimentos en la UVI fue doña Concha, pero hace años lo dejó de hacer.

conjunto de comerciantes ambulantes, provenientes de otros municipios y hasta del estado de Puebla, a vender productos y alimentos. Observando en el recorrido del 24 de marzo de 2023, cuando ocurrió un pago de pensión federal del programa Bienestar a adultos mayores, conocido como “el pago de los abuelitos”, en la calle Aureliano Hernández Palacios, que va del Auditorio Municipal hasta la Presidencia Municipal, se colocan varios comerciantes que venden productos que van desde puestos instalados de comida, con frituras, papas fritas, dulces, cacahuates, fruta picada, memelas, tostadas. Además, se colocan puestos de ropa (se ubicaron 3), y otros puestos de jarcería de plástico y barro, algunos equipos eléctricos como extensiones, conectores y herramientas. También figuran puestos de plantas florales, ofrecidas por comerciantes originarios de Ixhuatlancillo,⁵⁵ También hay puestos de venta de agua embotellada, no detectando venta de refrescos. Es interesante notar la asociación en tres puestos donde en el mismo vendía chiles secos, otras semillas, junto con ello equipo de sonido electrónico. De acuerdo a la observación, son puestos de familias comerciantes de Puebla, donde ofrecen las dos especialidades de comercio que tienen. Se pueden observar madres con hijos lactantes menores o mayores, a los cuales ofrecen pecho materno o golosinas como un yogurt conocido con el nombre comercial de *danonino*.

Los vendedores de alimentos industrializados han ocupado un espacio en el paisaje urbano local. Con frecuencia acude un vendedor de Bonice, un producto congelado de sabores que es repartido por una distribuidora de Zongolica. Los productos se ofrecen en \$ 6.00 y \$ 15.00, y de acuerdo a su vendedor, es más sabroso que los cubitos que se hacen en casa y que se venden en algunas tiendas.... a las muchachas les gusta más, los más deseados son de chamoy con mango... También ha acudido a Orizaba a vender los productos, pero ahí el ayuntamiento cobra un permiso mensual de \$400.00, y multas de \$850.00, pero como la empresa no quiere pagar las multas, prefiere acudir a Tequila a vender pues el permiso cuesta \$ 140.00 el mes. También acude a vender su producto en algunas comunidades de Tequila, pero ha tenido problemas con vecinos, quienes le han pedido dinero por un permiso

⁵⁵ Comunidad indígena (nahuas de origen tlaxcalteca) vecinos al nor-oeste de la ciudad de Orizaba. Son comerciantes frecuentes en todo el país.

“tradicional” para vender *pero mucho de esto es por la envidia de vendedores de helados o cubitos en las comunidades que me tienen ...* (sic) refiere el vendedor de Bonice. De acuerdo a la idea representada de la empresa, el Bonice es más sano que los cubitos, porque es más higiénico ...*tengo dos uniformes que a diario lavo, y no abro los paquetes el bonice para no ensuciar...*(sic),⁵⁶ todo esto porque la empresa sigue las indicaciones de la Secretaría de Salud.

Existen varios puestos de comida callejeros con años de estancia. El ayuntamiento cobra \$125.00 al mes por derecho de piso. Entre estos, el de la Sra. Cecilia Cuahua Tepole lleva casi 20 años. Se levanta 4h30 para trabajar, y abre el puesto entre 6h30 y 7h00, para vender comida a choferes de volteo, de los Adelas, a comerciantes y profesores. Trabaja hasta las 13h00, hora en que su esposo la ayuda a doblar las lonas y guardar las mesas, las sillas, el anafre, y todos los objetos en una casa vecina, quien le cobra \$ 200.00 al mes por guarda. Los alimentos que se ofrecen se preparan en dos tipos de comales: seco y en aceite:

Comal	Alimentos que prepara
Comal seco	Tacos de bistec, de pollo, de purê de papa con chorizo, carne enchilada, salchicha, ejote con huevo, picaditas, quesadillas.
Comal con aceite	Quesadilla, empanada de pollo...

Imagen 8. Alimentos de comal seco.



Foto: fotografía del autor. 2023.

El taco que más pronto se acaba es el de bistec con papa y chorizo. Cada día prepara lo que se va a vender; para cocinar una salsa de bistec invierte \$ 100.00 de

⁵⁶ Entrevista a Esteban Sánchez, El Fabuloso.

la compra de la carne de res o cerdo u \$ 80.00 de pollo. Al día compra 3 a 4 kg. de masa de maíz. Para hacer 60 picaditas emplea 1 kg. de masa, pero compra la cantidad de esta de acuerdo al día, dirigiéndose por el calendario escolar, los días de trabajo, las festividades locales en que la demanda puede subir o bajar.

Cada 8 días prepara lo que cabe en un recipiente de plástico que por el contexto popular le llaman *topper* (por la marca comercial) con salsa macha, donde cabe entre 750 ml a un litro; con $\frac{1}{4}$ de chile se puede hacer para llenar un *topper*. Ella ha observado que en tiempo de calor da menos hambre, a diferencia del tiempo de frío que hay más apetito. En el puesto ofrece juguitos y refresco, los cuales se acaban pronto, comprados por los niños que van a la escuela. Aunque Cecilia está más de acuerdo a que los niños consuman agua natural, tiene que ofrecer estas golosinas porque las piden. Después de cerrar el negocio, llegan a su casa a preparar caldo de pollo o chicharrón con frijoles, comiendo a eso de las 5 de la tarde.⁵⁷

Existen algunas tiendas que afuera ofrecen productos como bolsitas de fritura de chicharrón y elotes preparados, como es el caso de las tejedoras y vendedoras de lana: Teresa y Libertad Tezoco Zepahua, quienes en el barrio de la Santa Cruz tienen una tienda de madera, donde en su interior venden abarrotes, refrescos y al fondo, para ciertos clientes, venden tejidos en lana hechos por ellas mismas, como bolsos, bufandas, aretes, collares, gorros, bandas, cintas, entre otras cosas.

Imagen 9. Productos de lana.



Foto: fotografía del autor. 2023.

⁵⁷ Entrevista a Cecilia Cuahua Tepole.

Horarios de comida en lo cotidiano

De acuerdo a varias entrevistas, los horarios de comida son más o menos similares en dinámicas de familias trabajadoras de la milpa (*miltokalistli*), pudiendo ser distintos si los miembros de la familia trabajan como albañiles o comerciantes en Orizaba, o si son estudiantes. En términos generales, el horario alimentario incluye la ingestión de tres comidas representadas en los siguientes horarios:

7h00	Café con pan	Es la primera comida antes de salir a la milpa o iniciar las actividades domésticas.
12h00	Tacos de huevo, guisado, frijoles o salsa.	Almuerzo, las señoras preparan alimento y los llevan a sus esposos a la milpa, o en otras ocasiones, los señores desde las 7h00 se llevan su bolsas de tacos.
19h00	Café con pan, o atole de avena o maizena.	Cena en el domicilio, antes de dormir o descansar.

Los platillos desde lo cotidiano

Los alimentos desde lo cotidiano se distinguen en tres grupos: *los del fogón*, los de *comal* y los *de la estufa*.⁵⁸ Los primeros muestran una alimentación en la cual un solo guiso, acompañado por frijoles, se consume con suficientes tortillas. Es el más tradicional, y conforma los *itakates* para los trabajadores del trabajo agrícola, los estudiantes y los y las comerciantes que van a la ciudad. Los segundos se complementan con el fogón, y emplean la manipulación de la masa de maíz; los terceros, los de estufa, son alimentos más parecidos al reproducido en las ciudades, donde se prepara una comida de tres tiempos, conformando con un plato de sopa de pasta, un platillo con guisado que incluye arroz y un plato con frijoles, siempre acompañado de tortillas y agua. De acuerdo a las entrevistas, las preparadoras de alimentos refieren la posibilidad de cocinar empleando tres tipos de *fuentes de fuego*: el fogón, el anafre o la estufa. Para el caso del fogón y el anafre, en estos se pueden preparar la mayor parte de los alimentos empleando especialmente el comal, el cual puede ser de barro para alimentos secos, o de metal para alimentos en aceite. De acuerdo a la percepción de las entrevistadas, en estos dos objetos de fuego cabe mejor el comal, a diferencia de la estufa de gas donde solo cabe la olla

⁵⁸ Categoría referida de acuerdo a la observación de campo.

o el sartén. En relación a los comales, las vendedoras de alimentos consideran que el metálico les da la ventaja pues prepara más rápido la comida, por el cocimiento en aceite hirviente.⁵⁹

Los instrumentos objetuales más empleados para la preparación de los alimentos son el comal de barro, el comal seco, la olla de barro o metálica, la *kaxitl* cazuela de barro, que se llega a sustituir por sartén metálico y el molcajete, aunque en este último caso, el ingreso de la licuadora ha sido cada vez más frecuente, sobre todo en las preparadoras de alimento de venta en la calle, en que deben de preparar varios litros de salsa, lo que la licuadora les facilita el trabajo.⁶⁰ Como resultado de la etnografía realizada, se ordena a continuación los tipos de alimentos, el fuego utilizado y el objeto empleado para su preparación.

Tipo de alimento	Fuentes de fuego			Instrumentos objetuales			
	Fogón	Anafre	Estufa	Comal barro	Comal metal	Olla	Cazuela Kaxitl
Arroz tradicional	X		X				X
Albóndigas en caldo	X		X			x	
Bistec a la Mexicana			X				X
Caldo de res	X		X			x	
Caldo de quelite de yerba mora	X		X				X
Empanada		x			x		
Enchiladas			X				X
Enfrijoladas			X				X
Frijoles hervidos	X		X			x	
Memelas				x			
Pechuga Asada			X	x			X
Pollo enchilado			X				X
Quelites preparados	X		X				X
Quesadillas		x					X
Varios quelites	X		X				X
Salsa de huevo	X						X
Salsa de Puerco	X		X				X
Salsa Chile Serrano	X						X
Sopa de pasta			X			x	X
Tacos		x		x			
Texmole	X		X			x	X
Tortillas		x		x			
Xilcaldo	X		X			x	X

⁵⁹ Entrevista Guadalupe Oltehua, Barrio de la Santa Cruz.

⁶⁰ Entrevista Cecilia Colohua Tepole.

Otros instrumentos objetuales para la preparación de ciertos alimentos son los siguientes:

Instrumentos objetuales	Empleo
Cubeta o bote metálico	Para coser todo tipo de tamales y preparar nixtamal.
Metate (<i>metatl</i>)	Para moler maíz para masa y semillas para mole.
Molcajete (<i>molcaxitl</i>)	Para preparación de todo tipo de salsa
Molino (<i>tepostlapayanalli</i>)	Puede ser preferido que el metate para moler alimentos.

Los atoles también son parte de la mesa en la vida cotidiana; los más frecuentes son el atole agrio y el atole de mora.⁶¹

2.2 La alimentación desde lo ritual

El municipio de Tequila se distingue por tener dos grupos religiosos: la religión católica, representada alrededor del 90% de la población, y una diversidad de grupos religiosos evangélicos, entre los cuales hay mormones, testigos de jehová, bautistas y otros grupos cristianos, los cuales, en términos generales, distinguen su ritualidad en tres sentidos básicos: los católicos reproducen la religión desde lo público, contribuye a la construcción de prestigio y está sincretizado con las tradiciones religiosas mesoamericanas; las religiosas evangélicas cristianas, se reproducen desde lo privado; no desarrollan en sus prácticas posiciones de prestigio, y mantienen una ortodoxia en el sentido original de sus religiones, por lo que su ritualidad es modesta para el consumo de alimentos y nula bebidas alcohólicas, en cambio, la ritualidad en los grupos católicos es de excesivo consumo alimentario y de bebidas dulces y alcohólicas. De esta forma, el calendario ritual católico es el de mayor frecuencia e impacto en la vida comunitaria.

Los alimentos más tradicionales, mayormente asociados a lo ritual es el mole, el xocotamal y el chilcaldo: el mole tradicional se hace con metate y molcajete, por eso de acuerdo a sus comensales tequileños sabe distinto al de Orizaba. Su sabor, a

⁶¹ Entrevista Cristóbal Oltehua Tzizihua.

diferencia de los otros moles, es de un sabor equilibrado, y *tlakzoyoniliztle*⁶² (sazón) especial, no picoso, como el de Puebla,⁶³ aunque algunos entrevistados refirieron que no se compara con el de Puebla, que el *tlakzoyoniliztle* es único para Tequila. El xocotamal está hecho de una mezcla de masa salada, con agua, manteca y una llamada *hoja grande*; y el xilcaldo, que es un guiso similar al texmole, contiene carne de res y mucho chile serrano seco. Estos últimos platillos se pueden mezclar y comer usando el tamal como pan para sopear el caldo. Lo tradicional es comerlo tomando café o atole.⁶⁴ Estos tres platillos se sirven en las festividades grandes de mayordomía, al igual que en bodas u otros festejos.

Los alimentos hechos bajo la tradición de metate o barro saben mejor; al igual como se mencionó con el mole, en jarro de barro sabe mejor el caldo de gallina de rancho. Todo alimento sabe mejor en barro, y obtiene *huelli tlakzoyoniliztle*, muy buen sabor, porque se cuece mejor.⁶⁵

El calendario ritual en Tequila contiene numerosas fechas sincretizadas desde la tradición religiosa católica con la tradición indígena, aunada además con las festividades cívicas. En este ritmo ritual anual, la comensalidad practica un rol fundamental, donde la alimentación variará entre fechas. Aunque en algunas familias e individuos de Tequila que se han cambiado a algunas religiones cristianas desde hace más de 50 años, refieren no comprender sobre las festividades católicas, y en caso particular, el porqué de las comidas en sus festividades, pues afirman que su religión no es tan festiva, y por lo mismo, no comen tanto.⁶⁶ La comida no aparece sola por la temporalidad, sino que repara en una relación simbólica encaminada a reinterpretar el capital simbólico local.

Tras el repaso etnográfico, se podría considerar el siguiente calendario anual, con los alimentos más representativos de acuerdo a esa temporalidad, los cuales se relacionan con algunas ideas sobre salud, como se refiere:

⁶² Aunque la palabra *tlakzoyoniliztle* se refiere a cocimiento, es un término empleado para expresar sazón.

⁶³ Entrevista Irving David Tezoco Zepahua.

⁶⁴ Idem Tezoco Zepahua.

⁶⁵ Entrevista Basilia Martínez.

⁶⁶ Entrevista Oliverio Zepahua, originario de Oztotipa, Tequila.

Fecha	Festividad	Alimentación	Relación con la salud
6 enero	Reyes Magos	Chocolate, tamales, pan, rosca de reyes.	El alimento caliente sirve para evitar enfermedades en tiempos de frío.
2 febrero	La Candelaria	Chocolate, tamales, pan.	
1er. vienes marzo	Se abre el Xochitlalli	Xilcaldo	Se pide por la buena cosecha y la salud de los sembradores de la milpa.
2º. viernes marzo	Se cierra el Xochitlalli.	No hay comida especial.	Los informantes no hicieron relación con efectos a la salud.
Marzo o abril	Semana Santa	Pescado seco en mole, buñuelos, zimatl, tepezkixtle ⁶⁷ , atole agrio.	Los informantes no hicieron relación con efectos a la salud.
3 mayo	La Santa Cruz	Arroz, frijoles hervidos, carne.	Los informantes no hicieron relación con efectos a la salud.
26 de junio	San Marcelito	Sin datos.	Los informantes no hicieron relación con efectos a la salud.
29 junio	San Pedro	Sin datos.	Los informantes no hicieron relación con efectos a la salud.
16 de septiembre	La Independencia	Sin datos.	Los informantes no hicieron relación con efectos a la salud.
31 octubre-2 noviembre	Fieles difuntos	Pan de muerto, chocolate, tamales,	El alimento caliente sirve para evitar enfermedades en tiempos de frío.
12 diciembre	Virgen de Guadalupe	Sin datos.	Los informantes no hicieron relación con efectos a la salud.

De acuerdo a este calendario ritual, describiré las dimensiones culturales de cuatro festividades: el xochitlalli, la Semana Santa, la Santa Cruz y San Pedro Apóstol, haciendo énfasis en el capital simbólico del acontecimiento y su relación con la alimentación y con la salud.

⁶⁷ Comida de Jueves Santo, es adobo con nopalitos y gasparitos.

2.2.1 El *xochitlalli*

Hacia el primer viernes de marzo se inicia la festividad del *Xochitlalli*. Este nombre proviene el nahuatl *xochitl* (flores) *tlalli* (fiesta).⁶⁸ Esta festividad dura una semana, y es un tiempo que combina inicio y cierre de ciclos, rendición a la *tonatzin* madre tierra, solicitud de salud y cosecha, y aprovechamiento de un tiempo simbólico para la obtención de un mayor poder metafísico de las plantas. De acuerdo a Cristóbal Oltehua, el *xochitlalli* inicia el primer viernes de marzo y termina el segundo, bajo la siguiente dinámica:

Primer viernes de marzo, al medio día, se abre el *Xochitlalli* para pedir a la tierra dar mayor poder a las plantas medicinales, lo cual durará 8 días. Es dirigido por un médico tradicional o un ritualista, que son personajes que conocen el protocolo ritual, además que tener capacidades místicas que lo conectan con los contenidos espirituales de la tierra y las montañas. Esta festividad conlleva la entrega de una ofrenda a la madre tierra, con contenidos alimentarios y florales, los cuales motivan que esta dé salud a los hombres que sembrarán la milpa, y qué con ello, la milpa dé muchos frutos en el año. También en esta semana ritual, se abre una puerta simbólica en la tierra para que las plantas medicinales tengan *mayor poder*,⁶⁹ ese viernes inicia la semana para cortar las plantas medicinales, por lo que tanto médicos y médicas tradicionales, como cualquier persona pueden recolectar un abanico en promedio de 170 plantas⁷⁰, las que se asocian con poderes curativos, las cuales se podrán macerar en alcohol o se secarán para ser usadas en el año para atender las enfermedades. Esa semana también se pueden preparar las semillas que se sembrarán y pedir que tengan poder para dar una buena cosecha, y con ello la salud en la comunidad.

Como el ritual conlleva el acercamiento a la tierra, los espacios más importantes para este desarrollo son las cuevas, las cuales, de acuerdo a la tradición, *abren su boca hasta llegar a lo más profundo de la tierra*. Las cuevas son interpretadas como

⁶⁸ Las flores cumplen una función no solo ornamental, sino también alimentaria, sobre todo en los guisos de flor de calabaza, especialmente para comerse en quesadillas.

⁶⁹ Mayor poder se refiere a mayor capacidad curativa.

⁷⁰ Entre algunas plantas referidas están; árnica, manzanilla, ruda, epazote, bugambilia, eucalipto, y otras.

parte del cuerpo de la tierra, los espacios donde se puede llegar a su profundidad, correspondiendo éstas una “ventana a lo sagrado”. En Tequila, las dos cuevas más importantes son: la de *Totomochapa* (que significa *totomochli* que es la hoja seca de la mazorca de maíz, y de *apan* que significa río y agua); y la de *Tzontikomoxtoc*, que es considerada como la más grande, y según la tradición, en su interior tiene una campana de oro la cual ha sido cubierta por la salinidad mineral de ese espacio. Además, existe la tradición de que en esta cueva encontraron *los esqueletos de un tata*, pero un profesor de Ixtaczoquitlán los sacó, con el interés de contribuir a una colección que tiene esta persona de objetos encontrados en varios sitios de la sierra de Zongolica. Según se informó, los restos humanos encontrados lo ha enfermado, así que, para prevenir algo peor, el profesor llevó la imagen de *Xantolo* (Mictlantecutli)⁷¹ para colocarlo en la cueva. Siendo este ser simbólico un ente que controla la muerte, su colocación en la cueva se asume para otorgar salud, para que no mueran los que siembran, y para que este profesor mantenga su salud.

Segundo viernes de marzo, se cierra el *xochitlalli* con un ceremonial en el cual, similar al de apertura, se hace una cruz en la tierra, se ponen 4 velas, flores y se hacen oraciones a la madre tierra; se puede hacer afuera de la cueva. Pero el *cerrar el Xochitlalli* es relativo, pues el ritualista deja una pequeña parte abierta por si se requiere pedir un favor especial a la madre tierra durante el resto del año. La puerta cierra completamente el ciclo al amanecer del primer viernes de marzo del siguiente año. El *Xochtalli* debe hacerse en el *Yolotl* (corazón de la tierra) que es la cueva, pues el que se hace en el *icuapa* (lomo de la tierra) no es tan cercano al corazón de esta. De acuerdo a Cristobal Oltehua, en el *Xochitlalli* se pide por la salud y las buenas cosechas: *xiwaba tlatla ninixtli*. Al cerrar el *xochitlalli*, se debe mirar al cielo para conocer si el nuevo año dará una buena cosecha o no. De acuerdo al entrevistado, este año 2023, *el cielo tenía agua*, eso significa que sería un buen año de cosecha. El sentido del *xochitlalli*, además de dar una semana para empoderar lo que podríamos interpretar, metafísicamente a las plantas, se abre el ciclo anual de la milpa (*miltokalistli*).

⁷¹ El Señor de la muerte.

El *Xochitlalli* no opera solo en su función simbólica vinculada con la siembra, la milpa, la alimentación y la salud; opera complejamente con otros elementos orográficos que adquieren un capital simbólico que construye un *nomos* comunitario que activa una maquinaria simbólica, donde la magia, el poder de la naturaleza, de lo sobrenatural, de lo metafísico orquestan una práctica comunitaria que mira la vida con una destreza subrealista. El *tlaltipactlatlanke* es el pedimento a la tierra que se hace no solo en el *xochitlalli*, sino al iniciar la siembra de la milpa.⁷² Esta tradición encuentra a la tierra como un ser viviente con un poder simbólico, y no precisamente una creación de Dios, como lo interpreta la tradición cristiana; por ello, siendo el catolicismo una religión sincretizada en estas comunidades indígenas, permiten la complejidad entre la ortodoxia bíblica con el paganismo religioso náhuatl, lo que no coincide con la interpretación del fenómeno de la siembra en los campesinos que se han bautizado en las otras diversas iglesias cristianas, donde la Biblia se toma como la única *doxa* que hegemoniza la vida comunitaria, y con ello, destierra de sus prácticas todas aquellas que tengan esta complejidad simbólica.

En esta complejidad entre el *Xochitlalli* y la milpa, ocupan una posición importante los *tepetl* (los cerros), qué, sin distinción entre la categoría occidental de cerro, montaña y volcán, los cerros para los nahuas ocupan una posición para dar comunicación sobre el clima y la especulación sobre las cosechas a través del paso del viento por ellos, lenguaje interpretado especialmente por los ritualistas, los curanderos y los abuelitos. Hay varios cerros importantes en ello, como el *Tepapalotlateptl*, el *Ixtlatepetl* o *Citaltepetl* (Volcán Pico de Orizaba), el *Tlacuilotecatl*. La invocación a los cerros sirve para comunicarse con el viento.^{73 74}

2.2.1.1 El sistema milpa

Antes de iniciar la siembra de la milpa (*miltokalistli*) en el mes de marzo, se hace un ceremonial para purificar las semillas de maíz el cual abarca entre el primer y

⁷² Entrevista Cristóbal Oltehua Tzizihua.

⁷³ Entrevista Cristóbal Oltehua Tzizihua.

⁷⁴ Persistiendo la importancia de *Eacatl*, dios del viento, en la cosmovisión indígena.

segundo viernes de marzo. Esto se logra bañando las simientes con aceite de ocote. Este ritual lo hace los mismos campesinos, intercalando para ello oraciones y pedimentos a las semillas y la tierra. De acuerdo a los informantes, esta preparación más que metafísica o mágica, es un proceso de química empírica, que mejora la capacidad de la semilla para germinar. Su preparación es por medio de jugo de ocote (ver preparación en apartado de recetas), del cual se pone a remojar las semillas de maíz, para que absorban el aceite y se logren preparar para la siembra.

La siembra de la milpa

Una vez preparadas las semillas, se dispone la siembra de la milpa. Existe una relación importante entre la salud y el consentimiento del yuntero con la buena cosecha. La tradición recomienda atender bien al yuntero, darle bebidas y comida suficiente, para asegurar que la siembra y cosecha sea buena, ya que, si no se le atiende, el elote se *chiquea*.

Al sembrar la milpa se entierran dos semillas: una de maíz y otra de frijol. El maíz es escogido de las mazorcas más grandes. La calabaza se siembra en la parcela de la milpa y esta va creciendo por todas ellas.⁷⁵ Algunos siembran en la milpa tres tipos de plantas: una parecida al cebollín, otra que es frijol tipo, y el *miltomatl*, que es un tomate chico, que al colgar se ve en forma de estrella.⁷⁶

Con respecto a la siembra de quelites, existen dos versiones: uno que son diseminados por los pájaros, cerca de la milpa; otra versión refiere que el mismo agricultor lo hace. Los árboles frutales nacen de forma natural, cercanos a la milpa o en el monte, y de ellos se cortan sus frutos. En relación al café, este no se siembra en la milpa, sino, aparte; se siembran plantitas de este grano las cuales son cortadas de manera doméstica, pues de forma agro-industrial están las fincas, en las parte baja de Tequila, las cuales son propiedad de algunos pequeños terratenientes que contratan la mano de las familias tequileñas y otras comunidades para *cortar la cereza* en procesos familiares, a los que se les paga por kilos cortados.

⁷⁵ Entrevista Irving Tezoco Zepahua, Rosa María y Sergio. Palacio Municipal de Tequila.

⁷⁶ Entrevista Óscar Tzopitl González.

Con respecto al maíz, este se puede presentar en tres etapas: el xilote, el elote y la mazorca; el primero es tierno y se emplea para hacer dulce, el segundo se come maduro en los guisos, o solo asado o hervido; y el muy maduro, en mazorca, se desgrana para hacer la masa.⁷⁷

Cuadro 3. Etapas del maíz.

Xilote⁷⁸	Elote	Mazorca⁷⁹
Fruto del maíz tierno. Hirviéndose se hace en dulce y se come con todo y hoja.	Es el fruto listo para cortar. Se puede comer en ese estado o dejar endurecer para guardar.	Es el fruto duro, almacenado, dispuesto a desgranarse para hacer masa.
		

Fuente: fotografía del autor. 2023.

En el corte de la milpa

Como una forma tradicional, al cortar el fruto de la milpa o las plantas, ya sean comestibles o medicinales, se les pide permiso (aunque en realidad es perdón) a la planta. Una forma simbólica de dirigirse a la planta es decir *tixtlapopolve* -significa perdóname- y *nimichtihuilitiaz* -te voy a cortar-: *tixtlapopolve nimichtihuilitiaz ce mo xiwitl* (te voy a cortar una hoja) o *tixtlapopolve nimichtihuilitiaz nihuihuitlax* (te voy a cortar de raíz).⁸⁰

Existe la tradición de creer que en las mujeres menstruando no es conveniente que vayan al campo cuando haya chícharos, haba o calabaza por que se caen los frutos.⁸¹ Esta tradición cada vez deja su contexto de *nomos* comunitario, aunque es

⁷⁷ Entrevista: Óscar Tzopitl González.

⁷⁸ Imagen tomada de: <https://es.made-in-china.com/>

⁷⁹ Imagen tomada de: <https://www.facebook.com/339682269848716/photos/pb.100064920901286.-2207520000./954532921696978/?type=3>

⁸⁰ Entrevista Irving a, Rosa María y Sergio, Idem.

⁸¹ Entrevista Basilia Martínez.

parte de un marco de referencias locales en cuanto a la creencia de la menstruación y su relación con sus efectos en la salud y el campo.

Asociado a la milpa, también se incluye la siembra de flores, atrás o delante de las casas, en la tierra o en macetas, sembradas de mano propia o cultivadas por efectos naturales.

2.2.2 La Semana Santa

Esta celebración conforma un nodo de mayordomías⁸² donde la propia de Semana Santa se centra como rectora, sin embargo, a pesar de que esta es la de mayor prestigio, requiere el reconocimiento y cooperación de las otras mayordomías, aplicando en esta un absoluto acto político, donde el mayordomo de Semana Santa debe de tener un prestigio y capital simbólico, económico y social (representado en lo político), para lograr la colaboración de los distintos mayordomos. Este año el mayordomo fue el presidente municipal en turno.⁸³

Previamente al inicio de la Cuaresma, el mayordomo de Semana Santa, busca invitar a 11 personas que lo ayuden en las actividades, los cuales serán los *tekitlahtol*, quienes se comprometerán con el mayordomo, y en especial, invitarán cada uno a un hombre de la comunidad para que represente un apóstol el Jueves y Viernes Santo.⁸⁴ La palabra proviene de la etimología náhuatl *tequi* (trabajo), *tlahtok* (vocero), por lo que estos 11 *tekitlahtol* serán los ayudantes del mayordomo. Dos días antes del Miércoles de Ceniza, se hace *el recibimiento de los 11 tekitlahtol*, y se reciben los *sagrados ornamentos* que son parte de los objetos que tiene la mayordomía de Semana Santa.⁸⁵ A partir del Miércoles de Ceniza, se reparte el orden de los apóstoles que serán invitados por cada *tekitlahtol*. Tanto el mayordomo cuando invite a cada *tekitlahtol*, como cada *tekitlahtol* al invitar a su apóstol, deben

⁸² Las mayordomías convocadas por la mayordomía de semana santa son: San Ramos, del Santo Jesús, de Santa María, de Los Dolores, del Señor del Calvario de San Pedro, de San Marcelito.

⁸³ El mayordomo fue el Sr. Jesús Valencia, presidente municipal por el Partido Verde Ecologista.

⁸⁴ El Mayordomo y los 11 *tekitlahtok* invitan cada uno a 1 vecino para que represente a un apóstol.

⁸⁵ Entrevista Profr. Agustín Mazahua Apale, *tekitlahtol*. 8 abril 2023.

de visitarse para pedir el favor con un *agradecimiento*. El *agradecimiento* es llevar una bolsa o caja con fruta, refresco, pan al hacer la invitación en participar.⁸⁶

El protocolo en que cada *tekitlaktol* invite a un hombre de la comunidad para que funja como apóstol, lo que pasará por el siguiente proceso:

- 1.- El *tekitlaktol* habla previamente con la persona que invitará para conocer si estará de acuerdo en aceptar el convite.
- 2.- Se hace un *saludo* visitando al futuro apóstol, llevando una caja, bolsa o canasto con pan tradicional, 1 kg. de azúcar, 1 paquete de chocolate, 3 refrescos grandes, 1 botella de tequila, oscilando \$800.00 el costo del *saludo*.
- 3.- Se puede completar con un cartón de cerveza, especialmente Modelo Lager o Victoria, pues cervezas como Sol, Superior y otra más no son del gusto de los vecinos de Tequila (y de la mayoría de la Sierra de Zongolica).

Estos mismos saludos se hacen para quienes se les va a invitar a preparar el atole de maíz y otras comidas que se acompañarán.⁸⁷

Durante la Cuaresma, las estaciones del viacrucis se representan cada viernes en la tarde, y cada casa donde para el viacrucis se llama *xochicatl*. Aunque las festividades inician con la mayordomía de San Ramos, el Domingo de Ramos, describiré solo la celebración de Jueves y Viernes Santo.

Cena de Jueves Santo

Antes de la Semana Santa, se hace un *llamamiento* que buscan colaboradores para ayudar a cada *tekitlahtol* para hacer la casita donde se realizará el ceremonial de Jueves Santo. Este día se hace el ritual de Lavatorio de Pies encabezado por el sacerdote, y se termina con una cena. Los entrevistados dicen que esta tradición es *herencia de los abuelitos*. La cena consiste en la combinación de 7 alimentos que se revuelven. El contenido de esta mixtura se junta con vino tinto. Además, con esa mezcla se rellenan 7 jarritos los cuales se otorgan a cada apóstol.⁸⁸

⁸⁶ Entrevista Jesús Valencia, presidente municipal de Tequila y mayordomo de Semana Santa. 8 abril 2023.

⁸⁷ Entrevista Teresa Tezoco, Barrio de Santa Cruz. 7 abril 2023.

⁸⁸ Entrevista Profr. Agustín Mazahua Apale, tekihtlahtol. 8 abril 2023.

Viernes Santo

A diferencia de otros años, este día llovió, situación sumamente extraña entre los pobladores, y que a referencia del ritualista Cristóbal Oltehua, justificó que este año en las festividades habría lluvia. Las calles de la comunidad se muestran vacías, pues se encuentran concentradas en el atrio parroquial de San Pedro Apóstol. Se aprecian en las calles numerosos flecos con plástico picado, color morado y blanco, con referencias e imágenes de Semana Santa.

Solo se encontraron en la calle, antes del cuadro central (que ubica el palacio municipal y el templo parroquial), tres vendedores de comida: un elotero con esquites, un par de vendedoras de *zimatl*⁸⁹ y un taquero fijo. Las vendedoras del *zimatl* tenían numerosos clientes, pero el elotero menos y el taquero tuvo menos venta, seguramente por la restricción tradicional de comer carne esos días.

En la calle Santa Cruz, a un costado de la presidencia municipal y el templo parroquial, había numerosos puestos ambulantes que vendían solo comida: dos puestos de chicharrones de harina y otras frituras, dos puestos de pan grande en forma de pescado, un puesto de tepache (tibicos con panela) y atole *zimatl*, un puesto de hamburguesas, un puesto de hotdog, un comal de memelas de maíz azul. Se limita la venta de carne por disposiciones de la tradición ejercida en Semana Santa, donde se limita el consumo de carne.

Al amanecer del Viernes Santo, de acuerdo a la tradición religiosa, no puede sonar alguna campana, por lo cual los llamados se hacen con el sonido de la matraca o en caso particular Tequila, se hace con una trompeta la cual tiene su sonido especial de llamamiento.⁹⁰ A partir de ahí inician las actividades de Viernes Santo.

⁸⁹ El *zimatl* es el atole propio y tradicional de Semana Santa; su eficacia simbólica se demuestra en su mayor demanda.

⁹⁰ José de Jesús Zepahua Mazahua, es trompetista de 18 años, instruido por su abuelo Don Eduardo Coyohua para hacer el llamado el Viernes Santo. Refiere que el tocarla trompeta es un don, un llamado, pero la persona que tiene ese don es elegido por un abuelo que toca la trompeta. El toque es una melodía especial, que no se escucha en ninguna otra parte. José cuando tenía 13 años fue probado por su abuelo, cuando en una ocasión este se enfermó, pidiéndole que tocara por él. Además José toca en un grupo musical llamado *Los 6 de Arranque*, tiene su página en FB: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100069264935402>

Atrio de la parroquial. Tenía una gran lona como techo, con las bancas de madera del templo, además de numerosas sillas las cuales sirvieron para el desarrollo de las celebraciones religiosas, tomando en cuenta que la mayor cantidad de feligreses superaba la capacidad para estar en el interior del barroco templo. En las escaleras para subir y entrar al edificio, se colocó un escenario donde se llevaron a cabo los rituales religiosos. Encima, sobre los techos de la iglesia, muchos niños y jóvenes tocaban matracas de manera espontánea, constante y animada, intercambiaban gestos y señas con otras personas que se encontraban abajo. De pronto en el atrio pasó un niño con una bolsa de doritos abierta del lomo, y en su interior los doritos con salsa. Ellos saben que lo que hacen son actos tradicionales y por eso ven algo normal que un investigador llegue y les tome fotografías, los observe y pregunte cosas ... *desde hace muchos años, vienen a conocer nuestras costumbres*⁹¹ me dicen.

Al fondo, fuera del atrio, en un espacio público, una escenificación de madera donde se llevó a cabo la representación de la *Última Cena de Jueves Santo*. Este espacio está adornado de la siguiente manera: el follaje se hace de hojas de *axocopa*,⁹² se cuelgan varias pencas de plátano, y muchos racimos de *coyolillo* o *coyolín*, además de racimos de flores de izote. Estos alimentos y aditamentos se ponen por que sustituyen a las flores, pues estas son festivas, y estos días, jueves y viernes son conmemorativos a el fallecimiento de Jesús, y se toman como de *duelo por la muerte del señor Jesucristo*.

⁹¹ Entrevista José Tehuintle.

⁹² Es la hoja que se recorta como circulo y se le pone a los difuntos para que al ser sepultados, en tu camino simbólico al Mictlán o cielo, cumplan con la tradición de pagarle al dueño de la barca que los pasará por el río que los llevará a la vida eterna.

Imagen 10. Atrio en celebración de Viernes Santo.



Fuente: fotografía del autor. 2023..

Descripción del templo en su interior

Todos los santos fueron cubiertos con lienzos morados o blancos, salvo la Virgen de Guadalupe en la capilla derecha, y en el resto del templo tampoco fueron cubiertos San Pedro y los santos que participan en la representación de Viernes Santo.

En la sacristía se muestra en una mesa la escultura de Jesús crucificado pero sin cruz, por haber sido desmontado para que represente una velación mortuoria; está tendido y amortajado, donde la gente pasa a sahumarlo y a depositar una limosna. Al dar la limosna, reciben un cordón morado o blanco, de algodón, el cual se cuelgan en el cuello. Estos cordones están bendecidos. Después de sahumar al Jesús moribundo, se sientan en sillas alrededor de la mesa donde se encuentra el Santo y como en los velorios o cuando se cuidan a una persona moribunda, la gente sentada alrededor se pone a platicar. Las personas van vestidas de oscuro en su mayoría, y hay varios vecinos que en la mayordomía cumplen el rol de acompañantes, cuya función es estar con Jesús velado toda esa tarde, y hasta llevarlo al panteón, lo cuidan ahí toda la noche hasta la procesión de regreso al templo que sale del panteón a las 4h00 del sábado.

Imagen 11: altar principal del templo con ofrenda de frutas.

Fuente: fotografía del autor. 2023.



La crucifixión

El Viernes Santo, a las 14h30, tras unas horas en las que la imagen de Jesús fue puesta en la Sacristía para ser velada, como ya se ha comentado, lo levantan y lo cargan varias personas vestidas de naranja, quienes lo conducen desde la sacristía hasta la entrada del templo donde está colocada una gran cruz de color azul, que mide de altura 3 metros. Ahí están esperando los “romanos”, llamados *cuatlahuapa*, que significa *los de mala cara*. Son 8 romanos vestidos de una especie de túnicas parecidas a abrigo, de color morada, y con sombrero de copa negro, o sombrero ranchero, vaquero o tejano, pero pintado de negro, reciben a Jesús y lo colocan en la cruz en señal de la crucifixión, conllevando los siguientes pasos:

- 1.- Suben a Jesús sostenido por un lienzo blanco, rectangular, aproximadamente de 30 cm por 5 metros, al ascenderlo lo fijan amarrándolo. La parte central del lienzo sostiene los pies de Jesús, sus extremos cruzan las partes laterales del madero y cuelgan.
- 2.- Tras vendar su cabeza, colocan la corona de espinas.
- 3.- Colocan el letrero de INRI.
- 4.- Colocan rosas rojas artificiales en diversas partes del lienzo blanco.

5.- Colocan atrás de la cruz una lanza que tiene por tamaño de largo aproximadamente 3 metros; llegando su altura colocada de pie hasta arriba del madero horizontal que sostiene los brazos de Jesús; junto con esta hay, en los mismos tamaños, un palo del tamaño de la lanza que tiene un trapo hecho bola, que representa la esponja por la cual, de acuerdo a la tradición bíblica⁹³ le dieron a beber a Jesús vinagre mezclado con hiel, y como tercer elemento, se coloca atrás de la cruz también, un palo de la dimensión de la lanza, con una mano de madera o plástico en su extremo.

6.- Después de acomodar en la cruz a Jesús, los romanos descienden y se acercan los mayordomos,⁹⁴ y los feligreses pasan a sahúmarlo, y a las figuras de los santos de mayordomías como San Pedro, la Virgen Dolorosa y Santa María Magdalena que se encuentran al lado.

Imagen 12: Crucifixión simbólica de Jesucristo.



Fuente: fotografía del autor. 2023.

Mientras ocurre este acto de crucifixión, una banda musical de viento, este año la Banda Real San Miguel, interpretan algunos temas fúnebres, y las personas, sobre todo los hombres, jóvenes y niños, tocan las matracas, una son las tradicionales

⁹³ Mateo, 27:34

⁹⁴ Los mayordomos corresponden al matrimonio que funge como cabeza de la mayordomía.

hechas con la carraca que gira y golpea una madera, y otras matracas con un diseño especial, de acuerdo a los lugareños, propio.⁹⁵

La Banda Real San Miguel, colocada a la izquierda de la explanada a la entrada del templo, tocó los siguientes temas, todos vinculados con la solemnidad fúnebre:

- 1.- Triste Agonía (autor no identificado).
- 2.- La lágrima (E. Arbos).
- 3.- Pasión Malagueña (Víctor Vallejo Díaz).
- 4.- Subida al Sinaí (José Domingo Castillo).
- 5.- Marcha Fúnebre (Chopin).
- 6.- La fosa (desconocido).

Durante el paso de los feligreses, en la entrada del templo sahumando la cruz, unos usando la mano derecha y otros la izquierda, genera un rito que combina olor a incienso, música de banda con temas solemnes y fúnebres, matraqueros con sus sonidos sordos y una alegría fría, en un ceremonial que dura aproximadamente 20 minutos. Al terminar este acto, continúa la liturgia de Las Siete Palabras (imagen 13).

Imagen 13: Sahumada de la cruz.

Fuente: fotografía del autor. 2023.



⁹⁵ Esta matraca está conformada por una tabla rectangular, como la tabla de cocina para picar, con una agarradera y a los lados unas maderas cilíndricas, como rodillos articulados, los cuales al mover o girar la tabla hacen el sonido de la matraca.

Las Siete Palabras

De acuerdo a la tradición católica, a las 15h00 se lleva a cabo el ritual de La Siete Palabras, iniciando con una procesión que parte con el sacerdote y los 12 apóstoles que salen de la Casa de los Sacristanes, caminan de bajada por el lado derecho externo del templo y se integran a la asamblea religiosas que se encuentra en el atrio, sentando a los 12 apóstoles en fila, lateralizada, 6 a cada lado a los pies del escenario donde se hará la celebración religiosa.

Comida a los acompañantes

Las mayordomas de Santo Jesús y Santa María dan comida a los acompañantes que cargaron al Santo Jesús, la cual consiste en plato con arroz, frijoles y tamales. La comida se hace afuera de la Casa de los Sacristanes, externamente a la derecha del templo (Imagen 14)

Imagen 14: Comida para los acompañantes.



Fuente: fotografía del autor. 2023.

2.2.3 Fiesta de San Pedro

La fiesta de San Pedro Apóstol, acontecida el 28 de junio, representa la festividad más importante como capital social en Tequila, a diferencia de la Semana Santa que es la más importante en el capital simbólico. Esta fiesta tiene como sede el mismo templo parroquial, y su ejecución conlleva un acto más público y turístico, que la Semana Santa que es más íntimo y simbólico para la comunidad.

El templo parroquial tiene una construcción contemporánea, acercándose a los estilos neoclásico y barroco, pero con austeridad. Pintado de amarillo ahora, contiene en su interior numerosos retablos de madera, uno especial a San Pedro y el otro al Señor del Calvario. De acuerdo a los informantes, la escultura de San Pedro es de madera recubierta en oro desde el cuello hasta los pies y la tiara es de lámina de oro. Dentro del templo se encuentran 68 imágenes de santos y vírgenes, las cuales tienen su respectivo festejo. Este año, por primera vez para la fiesta, el santo San Pedro fue vestido con la ropa tradicional consistente en calzón y camisa de manta, y una *manga* o jorongo de lana con rayas azul con blanco y rojo.

Imagen 15: Procesoión de San Pedro.



Fuente: página FB Descubre Tequila. 2023.

Los preparativos de la fiesta de San Pedro empiezan desde el 26 de junio, donde se reúnen los participantes en la casa del mayordomo. El 27 se da el sacrificio de los animales que se van a preparar para la comida, a través de varios rituales, por ejemplo, en el caso de que se llegue a matar una res, se le danza, se sahúma y se esparcen flores alrededor. Además, se les da de beber café, aguardiente o tequila, las mismas bebidas que consume el mayordomo; este le habla al animal y le dice que el sacrificio que se va a hacer es para la fiesta del santo patrono. Si se trata de guajolotes, se hacen dos filas de 20, se les cruzan las alas y se amarran. A cada ave la carga una persona en la espalda y de igual manera lo que vaya a beber el mayordomo, se lo dan al animal y nuevamente habla con él.

El 29, día central de la fiesta, se inicia con *el alba* en el repique de campanas, quema de cuetes, y la interpretación de las mañanitas con bandas de musicales de la región, sobre todo las del barrio de la Santa Cruz.

Durante la mañana se hace una procesión donde participa un contingente con tres diversidades:

1.- La primera corresponde al del mayordomo y demás personas encargadas del proceso ritual católico pagano, acompañados por vecinos indígenas y mestizos de la región, quienes portan algunos trajes tradicionales, cargan guajolotes y ofrendas de flores y maíz, y otros llevan otras imágenes de San Pedro, que acompañan a la *imagen grande* en custodia del mayordomo. Esta imagen central es la que se le atribuye, según la tradición, haber decidido el lugar donde se iba a construir el templo como se describirá en los siguientes párrafos. La imagen data de más de 300 años de antigüedad, y es adornada con *xochikoskatl* (collares de flores) y *xochitlpitzahua* (coronas de flores),⁹⁶ y ofrendas de frutas y mazorcas. También acompaña otra escultura de San Pedro con los atavíos como Papa, con la elegancia y lujo que los mayordomos disponen. También llevan en la procesión otras

⁹⁶ Xochikoskatl es un collar de flores y un xochitlpitzahua es una corona de flores, que se otorgan a visitantes distinguidos a la comunidad, o personalidades distinguidas en la mayordomía, los cuales pueden ser desde el gobernador que visite Tequila, el mayordomo que dirige la fiesta, o un niño que acaba de hacer su primera comunión con sus padrinos. Es un proceso sencillo en el que se cosen flores desde su centro hasta formar el collar o la corona deseada.

imágenes más pequeñas. Distintas personas cargan flores, y otros llevan algunos estandartes que fueron hecho en fiestas anteriores, y que son parte del patrimonio simbólico de algunos exmayordomos que también acompañan la procesión, haciendo la marcha y los ceremoniales como un cónclave de antiguas autoridades que tuvieron la responsabilidad junto con sus familias.

2.- La segunda corresponde al desfile de las reinas de las fiestas, adolescentes y jóvenes vestidas con el traje tradicional, algunas a pie y otras a caballo, portando una banda que describe su posición en la festividad: reina de san Pedro Apóstol 2023, reina de san Marcial 2023, reina de san Pablo 2023, entre varias observadas, quienes representan a las otras mayordomías acompañantes.

3.- El tercer grupo son danzantes y músicos, además de cueteros. En cuanto a los danzantes, varios son externos, invitados o contratados, inclusive venidos del norte del estado de Veracruz, entre ellos figuran los Voladores de Papantla, los cuales se han vuelto desde hace 20 o 30 años parte endémica de la festividad. Los danzantes son variantes, participando *concheros* y *moros contra cristianos*.⁹⁷

El camino de la procesión es acompañado por coloridos flecos de plástico, cuyo corte dibuja imágenes, letras y situaciones alusivas a la fiesta.

La entrada al templo es adornada con una portada hecha con *cucharilla*, que es una planta tradicional, para ello, montada sobre una base de madera. En el atrio se pone una ofrenda en círculo, con varias imágenes pequeñas de San Pedro, flores, frutas y sahumerios sobre aserrín.

⁹⁷ Concheros y moros contra cristianos, son danzas tradicionales, la primera representa las tradiciones prehispánicas y la segunda las formas de educación evangelizadora donde se describen cierto tipo de batallas entre cristianos y árabes en tiempo de las cruzadas.

Imagen 16:
Portada del templo.

Fuente: página FB
Descubre Tequila.
2023



Por la tarde se realiza la *misa de vísperas*, concluyendo con la *misa de gallo* a las 12 de la noche. Como en muchas tradiciones en mesoamérica sobre el origen de la construcción del templo, donde el santo *elige* el lugar donde quiere estar,⁹⁸ Tequila tiene su versión: de acuerdo a la tradición, la construcción del templo originalmente iba a ser en el barrio de *Tequilantlacpac*, que se encuentra en la parte alta de la cabecera, pero al querer llevar la imagen a ese lugar, ésta se tornaba muy pesada lo que se desistía su traslado, interpretando que el Santo quería que lo dejaran en el centro de esta localidad.⁹⁹

⁹⁸ La tradición más popular es la de la Virgen de Guadalupe, que indica a través de Juan Diego donde desea ella que se construya su templo, pero este tipo de tradiciones se ven en las parroquias de San Francisco Necoxtla o Zongolica con el Señor del Calvario, entre otras.

⁹⁹ Con referencias de: <https://www.uv.mx/blogs/uvi/2008/12/04/historia-de-la-iglesia-de-san-pedro-apostol-tequila-veracruz/>

2.3 Alimentación y su percepción a la salud

De acuerdo al proyecto “Toaxca masewaltikipanolistli iwan ixtlamachilistli/ Patrimonio biocultural nahua”, desarrollado por la Universidad Veracruzana Intercultural (UVI) sede Grandes Montañas (Eguiarte, 2020), en una muestra de estudio de cuatro poblaciones en el municipio de Tequila, la práctica de la medicina tradicional se reproduce en grados diferenciados. Sus resultados identifican que las mujeres maduras o de la tercera edad son las que más saben cómo curar una enfermedad empleando plantas medicinales o un animal local. Los resultados del proyecto refieren que las comunidades más alejadas de las cabeceras municipales, tanto de Tequila como Zongolica, son las que, distantes de los servicios de salud, operan cierta atención de sus enfermedades con la medicina tradicional, los saberes locales para lograr su bienestar, los cuales son representadas ahora por menos personas, pero que aún son valoradas y están en total disposición de compartir sus conocimientos, aunque poca población nueva se interesa en aprender a curar bajo esta tradición (p. 8). La disminución en el interés por curar de las nuevas generaciones se podría ver asociada a la modernidad tecnológica, donde la influencia de una *doxa* científica en salud es un patrón de tendencia en una colonialidad del saber. Esta posibilidad de que las nuevas generaciones se interesen menos en la medicina tradicional, desplazando el *nomos* de la cosmovisión indígena de la salud por el *nomos* de la medicina hegemónica, se refiere en este proyecto citado de la UVI, en el cual se identifican en Tequila por las nuevas generaciones, el abandono de la lengua originaria, rasgo que emerge principalmente en la población infantil, disminución hacia el respeto a la madre tierra por las deforestaciones que inciden en el debilitamiento de los manantiales y escasez de agua en determinados momentos, además del referido abandono de ciertos rituales propiciatorios y de agradecimiento, junto con el abandono de determinadas labores campesinas, en las cuales ha ingresado a la milpa cierta fertilización química. Además de estos fenómenos de desvinculación con el campo, se han modificado algunos hábitos dietéticos, por el consumo de alimentos procesados en sus dietas cotidianas, y en ello el aumento en la ingesta de la comida chatarra, lo cual no es desconocido en los pobladores el daño a la salud que genera,

las enfermedades que provoca y la basura que acumula. Junto con esto, además, la medicina tradicional y otras prácticas culturales, como el manejo de lana y la elaboración de prendas con ésta, también han sido dejadas de lado (Eguiarde, 2020:9). Estas referencias han tenido coincidencias en el trabajo de campo, como se puede citar en algunos códigos en vivo de Oscar Tzipitl (2023): “*dios nos dio el cuerpo para cuidarlo*”... “*no hay que meterle chatarra al cuerpo*” “*mientras estamos vivos, estamos en lucha*”. Esta relación del trabajo presentado por Eguiarde con la etnografía realizada, se ve asociada sobre todo en la vinculación que existe entre una relación de producción de milpa inversamente proporcional a aumento en el consumo de comida industrial y chatarra. Esta relación complejiza este binomio de milpa-alimentación, con otras variables como salud, enfermedad, cuerpo, educación, tradiciones y sobre todo cuerpo.

Revisaremos entonces, esta relación entre la milpa-alimentación y su complejidad al fenómeno de salud/enfermedad.

2.3.1 Complejidad entre alimentación y salud

La salud para los pobladores de Tequila, de acuerdo a la interpretación de la lengua nahua refiere que, salud es “estar bien”: cuando alguien no lo está, o está enfermo, diciendo *amo noyolika*, y en tal sentido salud se refiere como *yolikayotl*. Salud también puede ser como un *yeknemilistli*, que significaría también “*estar bien*”.¹⁰⁰

Existen numerosos alimentos que se asocian al proceso salud-enfermedad, aunque algunas opiniones consideran que la comida *más que sea para curar, es tradicional*,¹⁰¹ esto en relación a ver los platillos locales como un marcaje en la reproducción cultural, personalidad tradicional de Tequila, más que una representación para sanar o curar, es claro que las opiniones, a pesar de dar mayor peso a la comida como forma tradicional, hacen uso de ella en un segundo plano como una entidad que contribuye a la salud, pues la ponen a competir *como natural* frente a la chatarra que *rompe* la tradición.

¹⁰⁰ Entrevista Mtro. Santos Carvajal, octubre 02 de 2023.

¹⁰¹ Entrevista Rocío Colohua.

De acuerdo a la etnografía, estos alimentos tienen cuatro funciones: mantener la salud, acompañar una enfermedad, curar la enfermedad o enfermar. Los primeros son alimentos que al consumirlos mantiene el estado saludable, y evitan o retrasan la enfermedad; los segundos son alimentos que se comen o se beben cuando una persona está enferma, y lleva un tratamiento, pero necesitan tener un equilibrio para recuperarse, siendo ese equilibrio lo que se come o bebe; tiene también funciones preventivas y se encuentra tanto en la comida que venden en la calle, como la consumida en la unidad doméstica; los terceros son alimentos que curan, alimentos que se ofrecen para contribuir con el tratamiento médico para resolver la enfermedad, y los cuartos son alimentos que su consumo puede enfermar a las personas, aunque es comida aceptada por el gusto, y las personas saben que al consumirla podrían padecer.

Funciones de los alimentos en Tequila			
Mantener la salud	Curar	Acompañar una enfermedad	Enfermar

Además, existe muy arraigada la idea sobre la alimentación natural, que es sana y que compite con la alimentación chatarra. Esta alimentación natural está vinculada con la tradicional, aunque en esta, se cuestiona el consumo del refresco en la vida cotidiana, pero no en la ritualidad, es decir, el refresco es chatarra en lo cotidiano, pero se integra a la tradición en lo ritual. Esta disposición es clara, aunque en el trabajo de campo, las nuevas generaciones incorporan a su *habitus* alimentario el consumo de alimentos no sanos, en un proceso de lucha cultural entre algunos padres y madres con sus hijos. Ambos tipos de alimentos, además, dan fuerza a la persona y provienen tanto del poder que originalmente tenga el alimento, como de su combinación:

a) Alimentos que mantienen la salud

1. Flor del maguey (Kakaya),¹⁰² da mucha energía.

2. Frutas y verduras, se sabe que son muy buenas para la salud, pero el problema es que son muy caras, peor sin trabajo y sin dinero.¹⁰³ Pero si se obtienen en la milpa, se puede acceder a ellas con frecuencia, pero solo las cosechadas, pues las otras se deben de comprar y solo se obtienen cuando hay dinerito.¹⁰⁴

3. Hongos. Hay varios de estos que, sin especificar, son buenos para la salud:

Durazno Xochitl (Amanita caesarea), es amarillo; *Ixcanawagatl*, es morado; *Tlawaxipitl*, es rojo.¹⁰⁵

4. Papilla de calabaza, chayote o manzana. Mantiene la salud en los niños que al estar dejando la leche *piden*¹⁰⁶ la comida.¹⁰⁷

5. Quelites. Si se cocina hervido con cebolla es muy bueno para la salud, por elevar las defensas y proteger contra enfermedades. Se puede acceder a un conjunto de quelites propios de la región como a continuación se muestra:¹⁰⁸

Nahuatl	Castellano		Nahuatl	Castellano
Ixxol	otro quelite		Pitzawatl Kilitl	Yerba mora
Ixol Xochitl	Palmito		Walkilitlk	Quelite rojo.
Kakaya	Flor del maguey		Wixkilitl	guía del chayote
Kikimitl xochitl	Gasparito		Xopotl	boja abajo
Macuilikilitl	quelite de 5 hojas		Yamokilitl	Otro quelite.

6. Tortilla mojada en café o caldito de frijol. Usada para la ablactación en algunas comunidades de Tequila, *para que los bebés tengan buena salud*.¹⁰⁹

¹⁰² Entre paréntesis se escribe el nombre en náhuatl.

¹⁰³ Entrevista Basilia Martínez, 2003. Vendedora de pan; se identifica que las dificultades para variar la alimentación en los agentes que por la división del trabajo se alejan de la milpa.

¹⁰⁴ Entrevista José Tehuintle, abril 7 2013.

¹⁰⁵ Entrevista Cristóbal Oltehua Tzizihua.

¹⁰⁶ Comienzan a *pedir* a partir de los 6 meses. Se nota que empieza a pedir por que el bebé (*konetl*) señala con la mano la comida de los adultos.

¹⁰⁷ Entrevista Rocío Colohua.

¹⁰⁸ Entrevista Cristóbal Oltehua Tzizihua.

¹⁰⁹ Idem Colohua.

7. Yerba mora (Pitzawatl Kilitl), es buena para la salud por contener mucho hierro. Muestra de ello es que pone roja el agua cuando hierva. Sirve para las defensas.¹¹⁰ Aunque se muestra como alimento que mantiene la salud por su aporte de hierro, también la yerba mora se puede ubicar en los alimentos que curan.

Imagen 17: diversidad de hongos; hongos *amanita caesarea* y otros.



Fuente: página Facebook Descubre Tequila.

b) Alimentos que acompañan una enfermedad

- 1. Caldo de pollo.** Acompaña a las personas que tienen diarrea y gripa.
- 2. Sopa de verduras con quelites y pollo.** En las personas que tienen anemia.

c) Alimentos que curan una enfermedad

- 1. Atole de ceniza**, se conoce por su capacidad de estimular la lactancia en las madres, sobre todo porque es muy importante que se proporcione mucha leche al niño para que no se enferme.¹¹¹
- 2. El Escobillón**, es usado para atender enfermedades pulmonares o gastrointestinales, además de usarla para tratar algunas infecciones.
- 3.- Quesadillas**, para las personas enfermas de cualquier cosa pueden comer quesadillas, es buen alimento y les sana.¹¹²

¹¹⁰ Idem Oltehua Tzizihua.

¹¹¹ Entrevista Profr. Agustín Mazahua Apale.

¹¹² Entrevista: Cecilia Cuahua Tepole.

4.- Pollo. *Si la persona tiene gastritis, entonces mejorará su salud el comer pollo empanizado, o en taco, porque no tiene picante.*¹¹³

5.- Rodajas de papa. *Cuando se preparan alientos, el calor puede hacer arder los ojos, lo recomendable es colocarse dos rodajas de papa en los ojos.*¹¹⁴

d) Alimentos que enferman

1. Carne de puerco, existe la percepción de que esta carne es dañina,¹¹⁵ por lo que consumir la propia de res es menos “dañosa”, pero más cara.¹¹⁶

2. Comida chatarra, *la consumen mucho los niños, por que varios padres no los cuidan, o les da flojera hacerles unos tacos. Esta comida da obesidad y diabetes.*¹¹⁷

3. Refresco, tomarlo todos los días enferma; lo mejor es tomar agua simple, agua de frutas o té.

Existen otros elementos que contribuyen para la asociación de la salud con los alimentos, y en este caso *son los pájaros los que traen salud*, pues de acuerdo a la percepción de los entrevistados, estos mismos siembran los quelites, ya que no los siembra el hombre, naciendo solos gracias a las aves, por ello nunca faltan.¹¹⁸ Aunque un entrevistado considera que el campesino puede poner las semillas en la milpa y eso hace que nazcan, es más frecuente la idea de que *los quelites nacen solos* o que *los quelites los siembran los pájaros*.

Otra idea asociada es sembrar la milpa en luna llena, pues lo que se siembre en esos días será más fuerte. La misma tradición ocurre con la madera, la cual considera que esta es más fuerte si se corta en luna llena, y así *no le agarra la polilla*. En cambio, en *luna tierna* (cuarto creciente) la madera es más débil y *agarra la polilla*.¹¹⁹ Eso pasa igual con el maíz.¹²⁰

¹¹³ Idem Cecilia.

¹¹⁴ Idem Cecilia.

¹¹⁵ Algunos pobladores adjudican el carácter dañino al cerdo externo a la comunidad.

¹¹⁶ Entrevista Basilia Martínez.

¹¹⁷ Entrevista Cecilia Colohua Tepole.

¹¹⁸ Entrevista Cristóbal Oltehua.

¹¹⁹ Esta tradición es frecuente en los pueblos de América, donde incluso, se tienen cuidado de cortar el cabello o hacer otras actividades que intervienen en el corte, siempre asociado al ciclo de la luna.

¹²⁰ Entrevista Cristóbal Oltehua.

Los y las médicas tradicionales, las parteras, los y las terapéuticos tienen una posición importante para orientar sobre la alimentación y la salud, pues parte de sus recomendaciones están vinculadas con lo que comerán los enfermos o las puérperas. Estas profesiones dentro de la comunidad, así como la sazón, son *dones*¹²¹ que reciben desde el nacimiento, aunque las y los entrevistados no tienen claro si el don de cocinar viene desde el nacimiento o llega después.

El sincretismo entre alimentarse y enfermarse, tanto en la vida cotidiana como en la festividad se centra en un elemento lingüístico frecuente como es el de lo tradicional. Los pobladores de Tequila asumen a lo tradicional en la comida, elementos que son claros, tiene insumos y mecanismos occidentales; aunque distinguen que hacer una salsa en molcajete es más tradicional que hacer la salsa en licuadora, la salsa en sí no deja de ser tradicional. La complejidad conformada por la mezcla de objetos que provienen de lo prehispánico con lo barroco y lo moderno se replantea día a día como tradicional, y la tradición cada vez está mezclada con nuevos elementos, como hacer una página de *facebook* para transmitir en vivo el ritual de una mayordomía. *Facebook* se vuelve cada vez más un elemento adosado a lo tradicional, tan siquiera para divulgar el orgullo de lo tradicional. Así, la apreciación etnográfica actual, no dista de los estudios etnográficos anteriores, como el citado por Georgette Soustelle (1959) cuando refiere en cuanto a Tequila:

*Los indios adoptaron elementos de cultura europea, conservando numerosas técnicas puramente indígenas. Es relativamente fácil distinguir lo indio de lo europeo, contrariamente a lo que ocurre en todos los fenómenos ideológicos. Sin embargo, es evidente que la fusión entre elementos indios y españoles es completa y que los habitantes mismos no hacen ninguna distinción entre ellos, la lana es un textil tan "indio" como el algodón, el vestido masculino de manta les es tan familiar como el huipil de las mujeres.*¹²²

¹²¹ De acuerdo a la tradición, el don del niño o niña en cuanto a si va a curar se ve desde el nacimiento; la partera refiere que si nace con una *tela blanca en la cara* es el signo de su don; entrevista Cristóbal Oltehua Tzizihua. Quizá la *tela blanca* se refiera al lanugo, coloración blanca que recubre con más o menos frecuencia a los recién nacidos.

¹²² Esta adición de otros elementos culturales que se sincretizan como propias ocurre con alimentos como el refresco, la cerveza, como elementos virtuales como las redes sociales FB, o ritualísticos en danzas como los Voladores de Papantla, como se ha citado.

La mirada de los y las médicas occidentales

Existe una médica que acude todos los días a la comunidad para ofrecer servicio en un consultorio desde hace 20 años, hay otra médica originaria de la comunidad que también ofrece consulta, y hay un Centro de Salud dependiente de los Servicios de Salud del Estado de Veracruz que ofrece consultas médicas institucionalizadas por medio de los médicos que atienden de lunes a viernes de 8h00 a 16h00.

La mirada de los médicos occidentales, asocian sus conocimientos bioquímicos con las prácticas tradicionales. Consideran que el consumo de las tortillas por la cal con la que se prepara el nixtamal les puede generar mayor frecuencia de litiasis renal y vesical¹²³ (piedras en el riñón y sus estructuras de drenaje, y piedras en la vesícula biliar y su conducto), ya que estas enfermedades por formación de cálculos son muy frecuentes en la comunidad. También comentan que el exceso en el consumo de café les hace tomar menos agua y deshidratarse, ya que este suple la ingesta de mayor cantidad de agua, además que produce diuresis (exceso de orina) y puede estimular mayor frecuencia en el desarrollo de la insuficiencia renal crónica. En cuanto al pollo de rancho, bajo la costumbre de comerse hasta el pellejo, les genera dislipidemia (alteración en los valores normales de colesterol) e hipertrigliceridemia (aumento en los valores normales de triglicéridos), aumentando en varios casos las cifras de estos ácidos grasos hasta 500 y 600 mg/dl. También se refiere que el excesivo consumo de huevo genera elevación de las proteínas. *La carne de rancho es más sana, pero tiene más grasa*, sobre todo por cocinar junto con la carne, la piel en el caldo de gallina, lo que contiene mucha grasa. También el excesivo consumo de tortillas es un indicador no saludable. Hay pacientes que comen hasta 30 tortillas por comida. Otro problema de salud se centra en la forma de cocinar, ya que las mujeres muchas veces trabajan en cocinas de leña, cuyo humo enferma sus pulmones y vías respiratorias, generando en la mayoría de los casos Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica (EPOC).¹²⁴

¹²³ La litiasis de la vesícula biliar es frecuente: de acuerdo a la Dra. Hernández, atiende 5 pacientes al mes, los cuales resuelven su problema con un proceso quirúrgico.

¹²⁴ Entrevista Dra. Isabel Hernández.

En cuanto al cáncer, no se encuentra algún factor ambiental que lo provoque. El tumor maligno más frecuente es el cérvico uterino (CACU) y el de estómago.¹²⁵

El aumento en el consumo de pasteles no solamente ha generado sobrepeso en los niños, sino también intoxicación. Cita un incidente el 30 de abril de 2019, en que, por ocasión de los festejos del Día del Niño, introducido a los municipios indígenas por las escuelas y sociedades civiles occidentales, varios infantes y adultos enfermaron por comer pastel rancio en Tehuipango, municipio cercano. Una Organización Civil, con el Gobierno del Estado organizaron el festejo a los menores resultando que los pasteles, por el calor y el tiempo se habían deteriorado. Los pacientes fueron atendidos en hospital de Zongolica y Tlaquilpa, y algunos de ellos eran de Tequila.¹²⁶ Después de la masiva intoxicación, la gente quedó espantada, y dos pastelerías de la región cerraron durante las siguientes semanas.

El agua es un alimento necesario, pero descuidado en los vecinos de Tequila, al parecer, varias personas no consumen suficiente este líquido, en consecuencia, varios pacientes acuden al consultorio médico para *pedir un suero*, la canalización por vía endovenosa de una solución salina de 1,000 ml combinado con un polivitamínico. Estos sueros remedian el cansancio, resultado de hacer faenas de trabajo agrícola sin tomar mucha agua, lo que los hace deshidratarse y la solución salina los hidrata y los hace sentir bien. También lo piden después de una diarrea, o para prepararse cuando van a viajar o se van a ir *al otro lado*, o para prepararse para una responsabilidad, en algunas ocasiones ritual. También, varias personas acuden al consultorio para desparasitarse, o para hacerse *un chequeo de laboratorio*,¹²⁷ acción recomendada por los médicos para valorar su estado de salud.¹²⁸

De acuerdo a la experiencia de los médicos entrevistados, las enfermedades más frecuentes en la región son las Infecciones Respiratorias Agudas (IRAS), las

¹²⁵ Idem Hernández.

¹²⁶ La Dra. Hernández comenta que junto con su esposo, también médico (+) atendieron de manera voluntaria por llamamiento a varios médicos que hizo el párroco de Tlaquilpa, en el Palacio Municipal.

¹²⁷ Originariamente ese chequeo consiste en Biometría Hemática y Química sanguínea.

¹²⁸ Entrevista Dra. Isabel Hernández.

Enfermedades Diarreicas Agudas (EDAS), en especial la salmonela, esto por no lavar las verduras, tomar agua sucia, consumir hierbas como el cilantro, o frutas contaminadas con bacterias. Además de estas, lo frecuente es la Hipertensión Arterial Sistémica (HAS) y la Diabetes Mellitus 2 (DM2). También es frecuente atender a adultos y a niños *empachados*, por comer mucho, esto debido a que el consumo de comida chatarra cada vez es más frecuente; los más enfermos son los choferes, taxistas y, los niños y niñas. Las mujeres se presentan menos afectadas por problemas diarreicos. De acuerdo a la experiencia de la Dra. Hernández, tras los resultados de laboratorio donde se muestran datos elevados de colesterol y triglicéridos, a los pacientes se les somete a dieta y obedecen, teniendo apego a este tratamiento.

En este tercer capítulo concluyo el documento con un análisis de los resultados, en el cual desarrollo y redacto las conclusiones al objetivo general y sus específicos, y finalmente la hipótesis. Planteado esto, retomo el objetivo general, el cual busca *“identificar la diversidad de las prácticas de comensalidad en Tequila, en la vida cotidiana y la vida ritual, como expresión de su capital simbólico y nutricio en el campo social indígena, vinculado a la salud.”* Para lograr esto, se desarrollan los 4 objetivos específicos, recordados como 1.- Observar y objetivar la diversidad de las prácticas de comensalidad en Tequila. 2.- Distinguir las prácticas de comensalidad en lo cotidiano como en lo ritual. 3.- Identificar el capital simbólico y nutricio. 4.- Identificar la relación de las prácticas de comensalidad con la salud, comprendiendo el *habitus* alimentario.

Seguido de lo anterior, el capítulo continúa discutiendo la hipótesis, que con fin recordatorio plantea que *“Las prácticas de comensalidad en Tequila, Veracruz, representadas tanto desde lo ritual como de lo cotidiano, han sido modificadas con el ingreso de alimentos industrializados. En esta adaptación reciente, las poblaciones han re-estructurado un habitus alimentario que se asocia a una percepción de la salud”*. Al respecto, existen datos suficientes para discutir la conformación del *habitus* local a través del ingreso de la industrialización alimentaria.

3.1 Las prácticas de comensalidad en Tequila.

Huelli Otitlahua (comer sabroso).

La etnografía empleada para observar y comprender las prácticas de la comensalidad correspondió a una visión fenomenológica. La fenomenología es una descripción neutra de las vivencias (Gutiérrez, 1976:180), visualizando los

fenómenos alimentarios y de enfermedad como cosas tal como aparecen ante nosotros (Evens, 2000:233). El análisis cualitativo incluyó la intencionalidad; esta es una propiedad esencial de la conciencia, por la cual se refiere a un objeto (Gutiérrez,1976:183). La fenomenología es una corriente originada del pensamiento de Edmund Husserl (1900), a partir de ésta, Martin Heidegger (1925) da la base para generar una corriente que se le contrapone, pero al mismo tiempo la retoma al referir constantemente que en el trabajo metodológico se tenía que ir a las cosas mismas (De la Cruz, 2005:1). De esta forma Heidegger da pie a la hermenéutica, corriente que se caracteriza principalmente por la idea de que la verdad es el fruto de una interpretación.

Así, la interpretación define el modo fundamental en el que el hombre se encuentra en el mundo (D'Agostini, 2000:339) (Heidegger, 1927). Sin embargo, creo que la utilidad para la aplicación de la hermenéutica en el trabajo de campo lo aclara Schleiermacher (2005), quien refiere que esta es *“reconstruir un discurso dentro de un contexto de vida”* (citado por Ciurana, 2008:2). El trabajo desde lo hermenéutico es muy parecido a lo fenomenológico, en sí, su utilidad en esta tesis se centra en explicar el fenómeno de la alimentación y la enfermedad de acuerdo a las vivencias y contexto de los propios nahuas.

En concreto, las prácticas de comensalidad en Tequila se desarrollan en dos dimensiones: lo cotidiano y lo ritual, y estas generan dos tipos de capitales: el nutricional y el simbólico, y estas cuatro estructuran el *habitus* de las y los sujetos a través de su interpretación en la relación que existe del comer con la vida en general, en especial con la salud, como se desarrollará en los siguientes tres apartados.

3.2 Las prácticas de comensalidad en lo cotidiano y lo ritual.

Es claro que lo cotidiano sostiene a la ritualidad; la vida cotidiana en la mayor parte de los y las nahuas de Tequila gira alrededor de las prácticas simbólicas de una religión católica altamente sincretizada con lo prehispánico. Además, la alimentación desde lo cotidiano es la base de la alimentación en lo ritual, ya que a diferencia de las sociedades urbanas que en lo ritual se consumen alimentos

distintos, importados y caros, en esta sociedad indígena, los alimentos consumidos en la ritualidad, fuera del pescado o camarones, son comidas propias de la vida cotidiana, pero con una receta distinta o sentido simbólico. Por ese motivo para el caso de nuestra comunidad, considero que la alimentación en lo cotidiano ayuda a comprender vinculatoriamente a lo ritual.

El “*país de origen*” de las prácticas es la vida cotidiana (de Certeau 1999a:10). La vida cotidiana es *el conjunto de actividades banales y de gestos efímeros a través de los cuales pasa la vida, llevando en sí un doble mundo que es tanto material como simbólico; todas las acciones personales de los miembros de una comunidad entran al término de vida cotidiana, considerándola como un modo de vida* (Juan, 2008:434). De esta manera, la vida cotidiana estudia las actividades elementales de un individuo en una sociedad, las mismas que en otros sentidos teóricos y metodológicos se han descuidado, como abrir una puerta, caminar en la calle, comer en la casa, etcétera. La vida cotidiana en un individuo se representa distintamente en cada agente, dándole su carácter de otredad, la cual es percibida como lo propio que no es familiar; por tal motivo la vida cotidiana puede diferenciar a sujetos y clasificarlos de acuerdo a la distinción cultural. Pero la otredad o la alteridad no significa lo mismo, ya que, al constatarse de estas diferencias, dependen -en el método de observación de la vida cotidiana- de la cultura a la que pertenece el observador; la otredad significa una clase especial de diferencia (Krotz: 2002: 57). La diferencia que da la otredad, como se ha visto, no sólo corresponde a lo biológico, sino también a la combinación de actividades, ya que “*no existen dos personas que tengan una idéntica estructura de usos personales*” (Heller: 1970:283). Estos usos también son llamados estilos de vida y han conformado modos heterogéneos de relación social. Las actividades elementales son a la vida cotidiana lo que las palabras a la lengua. El trabajo metodológico es descubrir las reglas de la gramática social de la vida cotidiana (Juan, 2008:436). De acuerdo a Joseph Schumpeter (1912), la vida cotidiana implica un trabajo intelectual cuantitativamente inmenso, el cual es influido por las instituciones, las cuales se inmiscuyen en las actividades ordinarias, transformando acciones humanas en meros automatismos, como es el caso de persignarse frente a un templo católico, o

levantarse al tomar la palabra en un salón de clases; siendo así, la vida cotidiana sería producto de lo que Durkheim describió como *hecho social*¹²⁹ (Durkheim, 1895:37). La reproducción cultural (Bourdieu, 2007) en los sistemas neoliberales hace de la vida cotidiana la replicación de elementos ordinarios, como encender el televisor o poner el estéreo; de esta manera, es posible que en las poblaciones tanto nahuas como mestizas, el beber refresco en el recibimiento de visitas sea un ámbito de la vida cotidiana, ya institucionalizada. Sin embargo, la vida cotidiana no proviene solamente de las exigencias de su reproducción, como es la comida, la higiene, el trabajo, el descanso, sino dependen también de las decisiones personales. La vida cotidiana se llega a regular con base en la supremacía de los medios sobre los fines con relación a la tecnología moderna. Pues si la vida cotidiana en los espacios urbanos se regula por la tecnología, ésta se moldea no sólo en la conciencia, sino en el ámbito de la existencia (Simmel, 1900:618). La fragmentación de la vida cotidiana se ha generado por el estilo de vida de consumo, ya que se fragmenta la comida, los deportes, la ropa, el ocio, viviendo estas facetas en lugares diferentes o en tiempos definidos, reproductores y planificados que corren a expensas de los tiempos que le otorga el capitalismo: tiempo de una membresía, tiempo de una recarga telefónica, caducidad de un alimento, etcétera. Para el estudio de la rutina o la vida cotidiana contemplé los determinantes sociales, como son los recursos, la posición social, entre otros (Giddens, 1984:85). De esta forma se puede considerar que en Tequila el sí actuante es co-producido por las formas institucionales y por las rutinas, y estas son determinadas socialmente, facilitando la vida comunitaria y la vida individual. Permiten no dedicar mucho tiempo a identificar dónde están los objetos en la unidad doméstica, o identificar las calles que hay que transitar para ir a la escuela o a la oficina; el trabajo mental actúa cuando los elementos de la vida cotidiana no están en su lugar o en su tiempo, como cuando no aparecen las llaves o cuando la calle está cerrada, lo que de acuerdo a algunos informantes ocurrió en la temporalidad de la pandemia por COVID19. El poder identificar la vida cotidiana

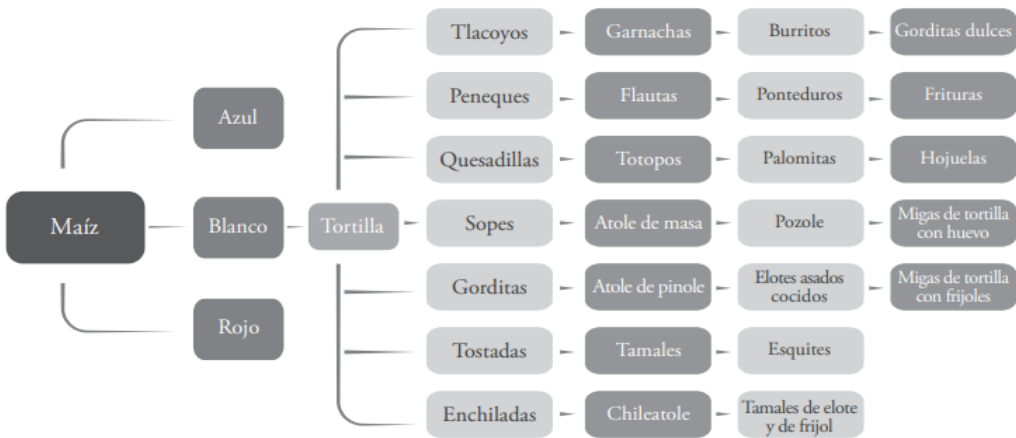
¹²⁹ Formas de actuar, sentir y pensar, externas al individuo que se le imponen coercitivamente, que pueden ser observados, medidos y por ello valorados cuantificativamente.

en el estudio antropológico permite observar más allá de lo ya visto y probablemente dará información inimaginable de los sentidos culturales de los grupos humanos.

El análisis socioetnográfico de la vida cotidiana, se desprende desde las investigaciones de los folcloristas y los historiadores de la *"cultura popular"*, hasta los vastos frescos poéticos, y hasta míticos. Estudio de datos que podrían llamarse *hagiografía del pobre*, género literario de éxito considerable, cuyas "vidas" más o menos bien transcritas por los investigadores dan la ilusión agri dulce de encontrar un pueblo para siempre desaparecido (De Certeau, 1999b:5). Así, la organización de la vida cotidiana se articula al menos en dos registros:

1. Los comportamientos cuyo sistema es visible en el espacio social de la calle y que se traduce en la indumentaria, la aplicación más o menos estricta de códigos de cortesía (saludos, palabras "amables", solicitud de "nuevas"), el ritmo del caminar; y
2. Los beneficios simbólicos esperados por la manera de "hallarse" en el espacio de estudio (De Certau, 1999b:6).

Tomando la idea propuesta de Garine (2016) en la descripción del sistema alimentario bajo el cuadro sinóptico del maíz (cuadro 4), en la que se identifican todos los platillos generados a partir de este grano para observar los alimentos secundarios, consumidos con frecuencia, que son de tipos estacionales y que no tienen un valor efectivo y simbólico como los alimentos primarios (Garine, 2016:96), concluyo construir un cuadro similar para la comunidad de Tequila:



Cuadro 4:
Cuadro sinóptico del maíz.

Fuente:
Garine, 2016.

Cuadro 5: Cuadro sinóptico del maíz en Tequila.

Maíz y su diversidad de colores	Nixtalamalizado	Tortilla	Tacos	Chilaquiles
			Quesadillas	Enchiladas
			Memelas	Gorditas
			Tostadas	
	En grano	Masa	Atole	Texmole
			Tamales	Zimatl
		Sin desgranar	Elote preparado	Elote asado
			Desgranado	Esquite
	Atole con granitos	Esquimole		

Fuente: A partir de Garine (2016) y etnografía de Tequila.

Existe una diferencia significativa entre las prácticas de comensalidad en lo cotidiano y lo ritual, pero algunas instituciones, como las educativas, las asistenciales o las municipales las han relacionado. Es decir, la práctica ritualística ya no se queda en los grandes ceremoniales de mayordomía, sino que las instituciones las abren para ser reproducidas en la vida escolar, en los actos cívicos o políticos, en las prácticas turísticas o de la reproducción cultural a través de la sociedad civil. Es decir, un sujeto externo, urbano, puede ir a Tequila y comer *zimatl* que se vende a quien lo pague frente al parque central, o acudir a un festival sobre este atole organizado por una sociedad civil, sin ser parte de la práctica ritual; lo mismo ocurre con el pan de muerto, los atoles agrios, los tamales u otros alimentos que han dejado de ser exclusivos de las festividades para ofrecerse a externos. O asistir al Xochitlalli, anunciado por el Ayuntamiento, donde invita a personas externas, urbanas a asistir a este acto como una proyección turística. Alimentos tan íntimos como el adobo de pescado, exclusivo para los 12 apóstoles el Jueves Santo, y para ofrecerse en la casa de los mayordomos, ahora son parte de los menús extras en los comedores comunitarios, y sus comensales perdiendo ritualidad; los comen ignorando gran parte del capital simbólico que encierran.

Sin embargo, la ritualidad y lo cotidiano se enlazan con prácticas de poder, que da ciertas posiciones a aquellos que desempeñan funciones principales en lo ritual y la alimentación que se ofrece, es decir, genera distinción en aquellos que conforman estos centros rituales que solo se pueden mover con capital económico, como es el

caso de las mayordomías, donde el ahorro de años de las familias se exhibe en unos cuanto días de fiesta; mientras tanto, los agentes que no poseen tan alto capital económico, expresan el ahorro de un año en una ofrenda de días de muertos en el *santocalli*¹³⁰ de la casa, donde los gastos para poner un altar pueden oscilar los 5,000 o 10,000 pesos en términos más comunes. Pero esta comensalidad es doméstica, familiar, no siendo pública, por lo que no ingresa al plano de la alta distinción como ocurre con la mayordomía.

Aunque de acuerdo a Bourdieu (2013) “*hay una oposición básica entre los gustos del lujo y los de la necesidad, los cuales se oponen tantas veces como se afirman*”, el lujo y la necesidad en la alimentación nahua se reproduce distinto pues en esta, el lucro está asociado a la festividad simbólica, en la cual no hay exclusión por parte de las posibles clases dominantes indígenas, a diferencia de las clases hegemónicas en los medios urbanos, en que se *distinguen tres estructuras del gusto: alimentación, cultura y presentación (vestimenta, cuidado de la belleza, artículos de tocador, servicio doméstico)* (Bourdieu, 2013:31). Para el caso de los nahuas, estos no van a mostrar una segmentación social por la dominación basada en el gasto y orden de consumo, sino, más bien, en el orden y consumo del capital simbólico vinculado a la festividad religiosa y pagana popular. La misma potencialidad de inversión muestra la familia nahua de cualquier posición económica, representando su comida y ritual en una fiesta o mayordomía, pues el prestigio se basa bajo estas tres variables propuestas: la religiosidad (el poder simbólico de los laicos protagonizando la fiesta del santo o del sacramento, lo cual puede abrir puertas y legitimidad política), la comida (abundante) y la bebida (cerveza y refresco) que se ofrece. La vestimenta, el cuidado de la belleza de la mesa, los cubiertos o el salón de la fiesta no ocupan un lugar en este triduo de su distinción, lo que ocupa lugar importante es el uso de fajas y blusas lujosas¹³¹ y caras, además del arreglo personal con una *manga* fina y costosa, junto con los

¹³⁰ *Santocalli* es un modismo del nahuatl que refiere un cuarto grande donde se hacen los ceremoniales rituales y civiles más importantes (del castellano *santo*, y del nahuatl *calli* que significa casa).

¹³¹ Las fajas son cinturones femeninos, arduamente tejidos, que pueden costar \$ 1,000.00. Las blusas también son espléndidamente bordadas, de altos costos, que pueden ser compradas por artesanas locales o en mercados externos.

xochikoskatl y *xochitpitzahua* que dan a sus portadores la distinción de ser las figuras principales en la fiesta. Hay otros distintivos o arreos que se portan en lo simbólico, pero que son determinados por cada ritualista.

Cuadro 6. Estructura del gusto ritual en Tequila

La religiosidad	Existe un vínculo en la abundancia al ofrecer comida, tortillas, refrescos, cervezas y mezcal o tequila.	La vestimenta
Existe un vínculo con las diferencias de las categorías simbólicas de las mayordomías y una posición y movimiento simbólico de sus actores.	La comida y bebida	Existe un vínculo con la ropa ritual o tradicional y sus arreos.

Fuente: adaptado de Bourdieu, 2013.

Estos tres elementos en la estructura del gusto desde lo ritual en Tequila, son orientados de manera un tanto distinta por cada ritualista que llega a hacer algunos cambios en la forma de mover a los actores religiosos,¹³² a la organización e integración de los alimentos y a las formas que acompañan la vestimenta. Todos estos movimientos estructurales, aunque ingresen elementos muy distintos, inclusive tecnológicos e industriales, no modifican el capital simbólico básico de cada ritualidad como es el acercamiento y agradecimiento a dios, a la virgen o a los santos, el pedir por las buenas cosechas, el pedir por la salud, o el ofrendar a la madre tierra. De esta forma, a través de los ritualistas se construyen las realidades de la vida simbólica comunitaria, y aunque siempre sostenida por una estructura barroca muy sólida, existen oportunidades de reconstruir la realidad. Humberto Maturana (1996) refiere respecto a la construcción de la realidad y la teoría biológica del conocimiento, que *todos los seres humanos tenemos dos experiencias fundamentales: la mentira y el error; de la mentira el humano se da cuenta que la comete, pero del error se da cuenta después*. Así es que la realidad es algo que se

¹³² Se refiere a los laicos.

puede percibir a *posteriori*, y así no se puede hacer referencia a una realidad independiente de uno. El mundo en el que vivimos es un sistema de acciones, y cada vez que alguien no sabe algo, el otro se lo puede enseñar, generando un acuerdo de acciones. El problema es que quien sabe, puede reclamar el privilegio a los otros de saber cómo son las cosas (Maturana, 1996:24) y de esta forma se pueden construir las realidades de lo que es bueno o es malo en la alimentación, ya que esta es una interpretación de la realidad.

Es ahí donde operan, más allá de los ritualistas, los administradores de las cocinas, los profesores y profesoras, los funcionarios públicos, los vendedores de comida y todos aquellos que, administrando espacios para la alimentación, hacen nuevas interpretaciones sobre esta. Una mañana, entrevistando en el mismo lugar a una vendedora de comida tipo antojitos y un vendedor de *bonice* que consumía tacos y quesadillas, ambos afirmaban que vendían alimentos sanos. Para la vendedora de comida eran sanos los taquitos y más de pollo si las personas estaban enfermas, y el vendedor de *bonice* aseguró que sus clientes, “chamacas”, se alegran cuando toman su golosina congelada.¹³³

3.3 El capital simbólico y nutricio en la comensalidad de Tequila.

Capital es trabajo acumulado. Bourdieu lo definió como *una fuerza dentro de un campo* (1977:178). El capital simbólico es de los que reproducen mayor desigualdad, pues de este se genera una importancia social y las razones de vivir (Bourdieu, 1999A:284). Llamamos capital nutricio a la acumulación de nutrientes, bioquímicamente determinados, que han distinguido y categorizado a los alimentos. Ese capital se reproduce por los sistemas médicos occidentales, pero también existe una interpretación cultural local, los cuales, en algunos casos presentan coincidencias entre la versión científica y la popular.

El concepto de capital simbólico contiene una asombrosa complejidad, pues este es uno y al mismo tiempo es todos los otros tres de los cuatro capitales descritos

¹³³ Entrevistas: Esteban Sánchez, El Fabuloso y Cecilia Cuahua Tepole.

por Bourdieu en 1986: capital económico, social, cultural y simbólico. Lo comprendemos cuando refiere que capital simbólico es *cualquier propiedad (cualquier tipo de capital, físico, económico, cultural, social) cuando es percibido por agentes sociales cuyas categorías de percepción son tales que son capaces de conocerlo (verlo) y reconocerlo, para darle valor* (1994:116). Si algo resalta en esta definición es que el capital simbólico no es un tipo más de capital, sino un modo de enfatizar ciertos rasgos relacionales del capital en general (Fernández, 2012:36).

El capital simbólico es inseparable del *habitus*, debido a que se origina de la dimensión fenomenológica de lo social; del conocimiento y en el reconocimiento de los demás tipos de capital por parte de unos agentes sociales que disponen de determinadas categorías de percepción y de valoración (Fernández, 2012:36). En los pobladores de Tequila, el *habitus* alimentario se concreta por el capital simbólico que le da a los alimentos, o a las disposiciones existentes, como vincular que el pulque mejora la potencia sexual, o el valor simbólico del *kugok* (picante), donde este debe contener un equilibrio entre el picor y sabor, es decir, el *kualli kugok* (el buen picante) debe de picar pero también debe tener sabor, pues los picantes que solo irritan y no saben, no son buenos platillos. Este es un capital simbólico muy claro, donde las subjetividades de sus intérpretes categorizan simbólicamente lo físico, bioquímico y fisiológico que se asocia al picante y le dan el valor simbólico que puede reconocer si una comida es *huelli otitlahua* o *amo huelli otitlahua* (sabrosa o no sabrosa).

Este reconocimiento hace que cualquier propiedad se vuelva *simbólicamente eficiente, como una verdadera fuerza mágica* (Bourdieu, 1989: 173). El capital simbólico es un poder reconocido, a la vez que desconocido, y, como tal, generador de poder y violencia simbólica (Fernández, 2012:36).

La comida considerada tradicional posee un capital simbólico construido desde lo que el mundo urbano dice que es tradicional y lo que ellos reconocen como propio. Este reconocimiento que hace el otro como tradicional, obedece a una práctica de colonialidad, que en el caso de Tequila (y los demás pueblos indígenas) han impuesto las sociedades dominantes, pero que para el tequileño representa orgullo,

familia, pueblo, religión, festividad, originalidad y en caso especial, salud, pues como varios informantes dijeron, lo *tradicional es saludable*. Los entrevistados aseguraron que la comida tradicional es más sana, por que emplea recursos naturales, tanto en los objetos para cocinar, como en los productos cocinados, no artificiales o contaminados “como se come en la ciudad”. Al parecer, el capital simbólico impuesto por las culturas dominantes de la colonialidad encuentra un revés el cual no se percibe como menor, sino distinto, mejor.

El capital simbólico solo se genera en un campo concreto y relacionado con los tipos de capital eficientes en él. En cada campo hay formas específicas de capital que actúan como fuerzas, lo que hace que los sujetos o los grupos luchen por mantener o alterar la distribución de esos capitales, y en esa lucha se logre categorizarlo como simbólico (Fernández, 2012:36). Así, el refresco que bajo la mirada del sistema médico occidental, institucionalizado en la escuela, la clínica o los programas de gobierno, reproducen la idea que es nocivo para la salud; pero este capital simbólico impuesto se re-estructura en los tequileños, incluidos por el capital simbólico que ofrece la ritualidad, donde esta gaseosa es necesaria para la festividad, para la ofrenda al santo, a los mayordomos, a los padrinos, o porque el mole sabe mejor si se toma con refresco, como refirieron algunos entrevistados. En la lucha simbólico por categorizar al refresco, los tequileños lo desestiman simbolizándolo a lo no saludable, cuando lo consumen los niños en las escuelas o en las casas, o las personas en exceso; pero no se simboliza como malo para la nutrición si se trata de la festividad. Esta relación del capital simbólico con el capital nutricio, intercambian conceptos y se reinterpretan para estructurar el *habitus* de sus usuarios.

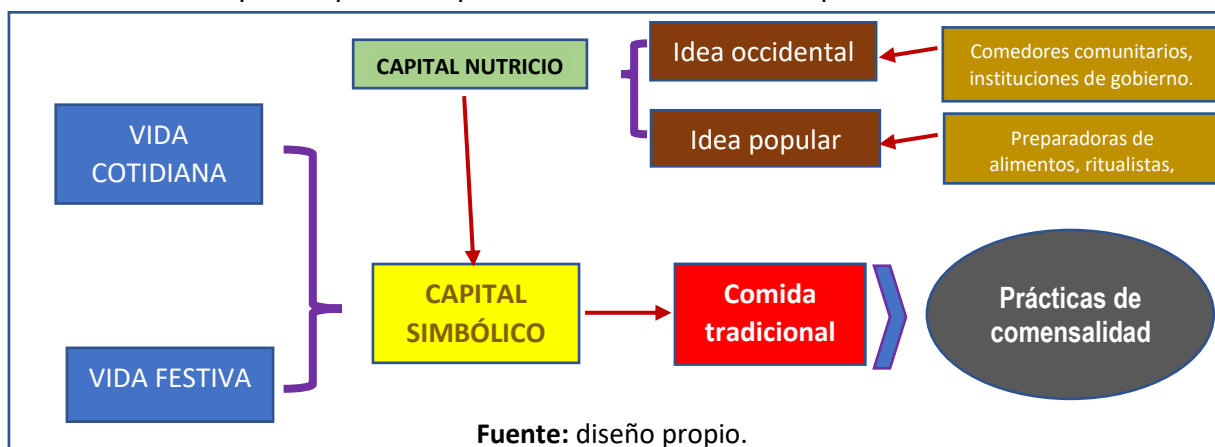
El capital simbólico en la alimentación conlleva lo cotidiano y lo ritual, y asocia lo que se sabe popular o científicamente sobre nutrición del alimento para estructurar el *habitus*, siendo identificado según las categorías de percepción que son fruto de las estructuras de un universo social o de un campo específico de él. Los numerosos actos de reconocimiento exigen la inmersión de un campo que crea colectivamente el capital simbólico (Fernández, 2012:36).

Colectivamente trabajan al parecer tres instituciones: los profesores y profesoras en las escuelas primarias y secundarias; los comedores comunitarios con sus nutriólogas y las instituciones de gobierno, reproducidas en los programas del ayuntamiento, de la universidad, del sistema DIF, quienes al reproducir las ideas occidentales sobre salud y alimentación, influyen sobre las disposiciones de los usuarios de los servicios municipales, los padres de familia, los niños y adolescentes de las escuelas, los estudiantes de la universidad o el tecnológico, los gestores sociales y los derechohabientes de los servicios de salud; cuando estas categorías de nutrición llegan a los pobladores, estos los reproducen y los reinterpretan de acuerdo a los capitales simbólicos ya establecidos en la ritualidad y la vida cotidiana. Así, por ejemplo, cuando los profesores de la secundaria impusieron, con el apoyo de los padres de familia a través de reuniones educativas con ellos, que los estudiantes llevarían todos los días una cantimplora con agua pura para que la consumieran en la escuela y con ello la restricción de jugos y refrescos en las escuelas, los padres y madres integran a su capital simbólico el agua pura, pero exentan su consumo en las festividades.

Bourdieu asocia al *prestigio*, *carisma* y *encanto* como formas de capital simbólico; asociando frecuente este capital con el carisma, la legitimidad y la creencia, esta última como la alquimia que produce la magia social del capital simbólico (Fernández, 2012:38). De esta forma, el capital simbólico y el nutricio se pronuncian por la autoridad municipal, por la universidad y la sociedad civil para interpretarlo y reproducirlo a través de la promoción cultural, de la estimulación turística, de la justificación en la reproducción científica en el trabajo académico, del cumplimiento de los programas escolares de nutrición, y las acciones deontológicas decoloniales de la sociedad civil. Estas acciones estructuran el capital simbólico alimentario, a través de la categoría *tradicional*, por el articular de los conocimientos (capital) alimentarios tanto occidentales como populares, y hacen coincidir que los quelites son sanos por ser tradicionales, porque el sistema de salud del Estado dice que tiene hierro, porque son regalo de la madre tierra, porque saben rico, porque son propios de la comunidad y con todos estos valores occidentales y populares, los

quelites se capitalizan simbólicamente para estructurar la categoría de comida tradicional, la cual determinará las prácticas de comensalidad.

Cuadro 7: Propuesta para comprender la formación de las prácticas de comensalidad.



La **vida cotidiana** y la **vida festiva** determinan el **capital simbólico** comunitario; en este, la influencia de la **idea occidental** y la **idea popular** sobre la comida y la nutrición generan el **capital nutricio**, el cual desarrollado en el capital simbólico estructuran la categoría de **comida tradicional**, la cual en *praxis* genera las **prácticas de comensalidad**.

3.4 Relación entre las prácticas de comensalidad con la salud en el *habitus* alimentario.

De acuerdo a lo anterior, el conjunto de vida cotidiana y festiva y la forma de acumulación de capital nutricio construido en las ideas occidentales y populares, dan los elementos para la generación de la comida tradicional pone en *praxis* las prácticas de comensalidad. Tenemos entonces que en esta se da la base para la formación del *habitus* alimentario comunitario. Este es un *corpus* identitario, categorizado como tradicional, que es co-construido desde lo occidental y lo local, aunque quizá con distintas intenciones.

La comida tradicional ha pasado por una trayectoria de luchas controladas desde la colonialidad del saber, pasando desde el Virreinato, el aplastante discurso oficial en cuanto al detrimento de la comida indígena, hasta el periodo independiente en el siglo XIX, donde la distancia entre la comida “buena” europea y la comida “mala” indígena tradicional, generaban las reglas de la distinción. Así corre el periodo

decimonónico con una alimentación indígena menospreciada, considerada de mal gusto, de pobres, de baja en calidad y no propia para la salud (Juárez, 2013), dando poder a la comida europea por medio de los recetarios impresos, prestos a la modificación a la dieta mexicana (p.44). El Porfiriato (1876-1910) empoderó el proceso de sectorización de la comida europea, donde las élites sociales gentrificaban la Ciudad de México (y otros espacios urbanos) sectorizando campos de alimentación propios para las clases blancas, europeizadas y oligárquicas, mientras que a las clases sociales proletarias y campesinas, las sectorizaban a espacios de alimentación sesgada a la comida indígena, basada en el maíz, cuestionándola, descartándola, llamándole grosera, campesina y no progresista (Juárez, 2012:128); con esto estaba conformado un *habitus* alimentario nacional, pero no propio del *habitus* alimentario indígena, el cual comenzó a desestructurarse con la Revolución Mexicana, que en el periodo siguiente comenzó a reproducir a través de los periódicos y recetarios, las recetas tradicionales de origen indígena, además de programas de gobierno hacia los años ochenta del siglo XX (DIF, BANRURAL, INI, CONACULTA)¹³⁴ (Juárez, 2013:54). En esta trayectoria, la comida tradicional llega al siglo XXI como un *habitus* tradicional, que reconoce su origen indígena y la importancia del maíz, pero que es condicionada por las reglas del neoliberalismo y la colonialidad del saber, donde aún se mantienen en carácter de alta distinción, aquellos alimentos extranjeros, pero en el caso de los mexicanos, estos ya eran mejor vistos, sobre todo los que se ofrecen en restaurantes distinguidos; o en el caso del maíz, con la importación de este grano transgénico, el discurso neoliberal afirma que este es el mejor. Estos elementos someten al *habitus* tradicional a ser reconocido, pero no empoderado desde sus dimensiones originales; al final, en apariencia el *habitus* alimentario en los tequileños no es re-estructurado por la distinción o por lo transgénico.

El *habitus* urbano opera en la distinción de quien come, pero también le da una interculturalidad funcional o relacional, dando distinción a los guisos tradicionales, pero no a sus cocineras y comensales populares, rurales o indígenas. Así, los

¹³⁴ Banco Nacional Rural (BANRURAL), Instituto Nacional indigenista (INI), Consejo Nacional de la Cultura y las Artes (CONACULTA).

programas de gobierno llegan a Tequila y reconocen la cocina tradicional, pero al mismo tiempo los enclaustran en los conocimientos nutricionales que refieren, entre muchas cosas, la limitación a la cantidad de tortillas consumidas, a los irritantes derivados del chile, y además ponen criterios de exclusión al consumo de refresco o cerveza, aunque sea en la reproducción ritual. Frente a ello, los pobladores de Tequila seleccionan los conocimientos institucionales gubernamentales y de la medicina hegemónica, los reinterpretan en el valor nutritivo de sus alimentos y los legitiman a la sabrosura de estos, sincretizándolos con los saberes populares, rituales locales para reproducirlos a través de la práctica de comensalidad y con ello estructurar el *habitus* alimentario.

El modelo de salud hegemónico ha dado elementos para la estructuración del *habitus* alimentario en cuanto a la parte que se asume tradicional, pues fue insistente en los entrevistados que lo tradicional está basado en los productos naturales, sembrados en el mismo campo y hecho sin químicos, como presume la idea occidental de nutrición, donde categoriza hacia todos los sectores que los productos naturales, de campo, son más benéficos a la salud; este capital es usado por los tequileños para legitimar su práctica de comensalidad y categorizarla como natural, en un sentido afirmativo frente a la hegemonía de salud. Así, la comida tradicional en Tequila se estructura en un *habitus* donde sus pobladores asumen que, por ser más natural, es más sana que la que se vende en la ciudad, como en Orizaba,¹³⁵ considerando así que por eso es más sabrosa.

Así, la construcción del *habitus* alimentario se reproduce en las cocinas de las madres, las suegras y las abuelas, donde todas enseñan a las jóvenes mujeres los secretos para hacer sabrosa la comida, y las instituciones de gobierno complementan sobre lo que hace a la comida más sana.

Los alimentos que mantienen la salud, los que acompañan una enfermedad, los que curan y los que enferman, se reestructura a través de la reproducción de los saberes, de las experiencias de las preparadoras y de los aportes que integren la promoción a la salud de las instituciones de gobierno, entre los que se encuentra la

¹³⁵ Entrevista Irving Tezoco Zepahua.

escuela, la clínica, los comedores, entre otros. Esta primera estructuración del *habitus* alimentario se consolida por la reproducción de la *doxa* del poder gobernante a través el paisaje urbano. Es así como los murales en Tequila ejercen una influencia hacia la idea que la comida tradicional hecha en metate, hecha por mujeres, y empleando los productos del sistema milpa. En especial, murales y comedores hacen una *idea puente* para mantener la estructuración del *habitus* en la reproducción social a través del campo social en Tequila.

En esta lucha por la estructuración del *habitus*, hay consecuencias por un *habitus* que mezcla lo natural y lo industrial; son frecuentes las referencias en los pobladores de que ha disminuido el consumo de quelite en los niños, por el desplazamiento que ha generado la comida chatarra. De acuerdo a algunos vecinos, la falla está en los padres y en la escuela al asumir que no les dicen a los niños sobre la comida tradicional, y por otra parte, las instituciones escolares y de salud aconsejan a los niños el dejar la comida chatarra por la natural, aunque las disposiciones científicas no reconocen lo que los pobladores consideran tradicional, e implementan la categoría de comida saludable, no siempre bajo normas científicas occidentales. También apoyan la postura institucional algunos padres y madres de familia que asumen a otros factores la falta de consumo de alimentos sanos. Encontramos como algunos informantes refieren que *la comida tradicional, como el chayote, lo dan en el comedor de la escuela, pero no le gusta y se lo llevan a su casa*.¹³⁶ Esta observación que algunos adultos tienen por su propia percepción, o por lo que les cuentan los niños reafirma una lucha entre las instituciones y los pobladores. Existen referencias de padres que dicen que *los maestros piden llevar agua en bote (cantimplora), simple o agua de fruta, sin colorante. Los profesores prohíben el consumo de refresco. Aseguran que debido a que se tomar esa bebida, una niña murió de hepatitis*. En este lado de afirmación hacia la institución, otros informantes han dicho que *las madres en las casas mejor hacen “agua de sobrecito” porque no tienen tiempo, “nos vamos por lo más fácil”*.¹³⁷ Al parecer, la comida tradicional en parte es des-estructurada por el mismo tequileño, por su aproximación al consumo

¹³⁶ Entrevista: Cecilia Cuahua Tepole.

¹³⁷ Entrevista: Oscar Tzopitl González

de los alimentos industrializados. De acuerdo a una informante que vende comida en un puesto de la calle, de lo que ofrece, lo que se vende más es la coca cola, después se venden los “juguitos”. Los niños pasan temprano a comprar un juguito de 200 o 400 ml., esto porque los papás les dan dinero, pero no les recomiendan o no les dan agua de la casa. La entrevistada *recomienda tomar agua natural de frutas como pepino con limón, piña, tamarindo, ya que el refresco es dañino*.¹³⁸

Por otra parte, como han referido otros informantes, el refresco es necesario para agradecer o pedir favores en la ritualidad de las mayordomías y pedidas de matrimonio, es ahí donde lo industrial se vuelve tradicional. Esta visualización con lo químico e industrial se vincula con el sabor que ofrece la tradición; en entrevista me han dicho que *el pollo y la res ya no son sanas, ahora tienen “puro químico”, por eso la carne es más dura y desprende xoquiante*¹³⁹, y con ello es menos sabrosa, no pudiendo ser contenida en lo tradicional.

Así, el *habitus* alimentario estructura que la comida tradicional debe ser sabrosa y natural (de la milpa), aunque una cosa conlleva a la otra; además que la comida tradicional es aprendida en la misma comunidad, no rechazando el ingreso de otros productos (los industriales) pero sirviendo para acompañar las fiestas tradicionales:

Habitus alimentario	Características para su estructuración como comida tradicional
	Es sabrosa
	Es natural (tomada de la milpa)
	Es aprendida de las suegras, madres y abuelas.
	Puede integrar otros productos industriales (refresco, cerveza, pasteles).
	Se come en Tequila (cotidiana)
	Es parte necesaria de las fiestas tradicionales (ritual).
	Es sana, y se puede usar contra la enfermedad.

La doble postura entre las instituciones de gobierno que reproducen un capital nutricio a partir de los datos científicos que subrayan los productos del campo, sin agroquímicos como más sanos, y la disposición de la milpa en los pobladores, estructura que la comida sana es la tradicional, bajo las recetas y prácticas rituales,

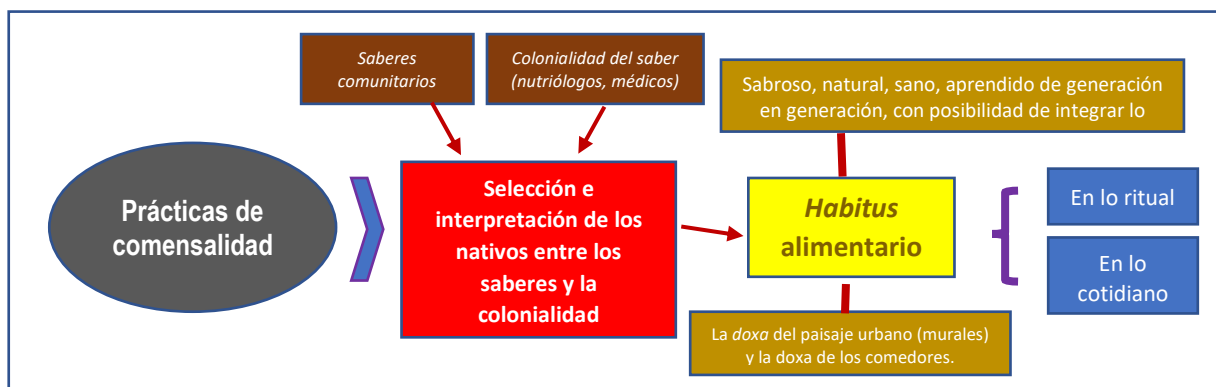
¹³⁸ Entrevista: Cecilia Cuahua Tepole.

¹³⁹ Se refiere a un mal olor que puede desprender cierto tipo de comida.

pero que las instituciones no las quieren reconocer; esta es una posición antagónica de los capitales simbólicos involucrados, pues la comida tradicional posee un capital simbólico que las legitima hacia ellos, mientras que para el modelo científico, esa comida no sería del todo sana para la salud. ¿Entonces es necesario que la institución reconozca a la comida tradicional como sana, que reestructure el capital simbólico de esta a pesar de los elementos no sanos del capital nutricio detectados en esa cocina?, siendo así, estarían en pugna incluir en esta a los refrescos, cerveza y pasteles, y la elevada cantidad de tortillas y pan.

La reproducción cultural del aprendizaje de la comida, en la estructuración del *habitus*, se sustenta en la enseñanza en la cocina, más allá de las mujeres enseñando a las mujeres, hay nuevas miradas que integran también a los niños en este aprendizaje; *algunos niños se interesan en aprender a hacer comida, pero depende de sus padres. Aprender a preparar la comida es importante, pues cuando la madre está enferma se pueden preparar solos sus alimentos. Los dones son importantes para cocinar.*¹⁴⁰

Cuadro 8: propuesta para comprender la formación de las prácticas de comensalidad.



Fuente: diseño propio.

Las **prácticas de comensalidad** son expresadas en la comunidad, como una estructura cultural que perciben los sujetos desde la infancia y que conforma su primer *habitus* alimentario; este *habitus* recibe constantemente **saberes comunitarios** y **representaciones culturales de la colonialidad médica y nutricional**; con estas dos fuerzas culturales, los sujetos seleccionan entre estas para reestructurar su *habitus* alimentario, el cual tiene como base que el alimento es **sabroso, natural, sano, aprendido de generación en generación, con posibilidad de integrar lo industrial**, junto con la **doxa del paisaje urbano**, con los **murales** y los **comedores comunitarios**. Estos capitales reestructurarán el **habitus alimentario comunitario**, el cual operará tanto en lo ritual como en lo cotidiano.

¹⁴⁰ Entrevista: Óscar Tzopitl González.

3.5 Ideas finales

El trabajo de campo re-orientó la metodología planteada, pues los secretos culturales de la población fueron revelados en cada visita dada. El abordaje inicial a los sujetos entrevistados no contemplaba reproducir parte de las formas de cortesía locales, como llevar “el saludo”¹⁴¹ o colaborar económicamente con algún informante que solicitara la ayuda. A diferencia de otros proyectos participados, este no dio lugar a hacer investigación acción participativa profunda, por no lograr el acceso a preparar los alimentos junto con las mujeres que cocinaban, limitándome solo a ser un observante aceptado. La rivalidad entre algunos informantes, sobre todo ritualistas, permitió aplicar lo aprendido en el curso sobre Métodos Cualitativos recibido de manera extracurricular por el Dr. Gunther Dietz en abril y mayo de 2023 en la ciudad de Xalapa, donde aprendí a “enfrentar” los datos obtenidos, y a poner a discutir a los informantes, lo que rompió las ideas románticas sobre el indígena uniformado en los saberes locales, rompió la idea de alimentación única de la milpa, y encontró las discusiones internas en la comunidad en relación a la comensalidad.

En concreto, bajo la idea de Dietz (2023) en que en etnografía los trabajos de investigación inician de una forma y pueden terminar de otra, este producto de tesis sufrió una transformación pasando su situación de inicio con el de desarrollo y conclusión; en este término se descartaron algunos temas complementarios a la alimentación y se incluyeron otros, además de las mayordomías, la apreciación de otros rituales como el xochitlalli, no considerado al inicio, pero descubierto en el trabajo de campo, cuyo hallazgo dio una lectura más amplia a los resultados de la investigación.

Finalmente, el trabajo generó cuatro compromisos como investigador hacia la comunidad: el primero lograr regresar para entrevistar al ritualista Cristóbal Oltehua, quien desea que se escriba un libro sobre su vida y sus conocimientos; segundo la asesoría a una estudiante de la UVI quien desea hacer su tesis sobre este mismo tema, el tercero presentar los resultados a la academia de la UVI, lo que conllevará

¹⁴¹ La forma en que para ir a pedir un favor se lleva un “saludo” que es una ofrenda basada en refrescos, frijol, azúcar, café y otros productos como una forma de cortesía al informante.

hacer una “devolución” de la información obtenida a las autoridades municipales y los informantes; y cuarto, generar un recetario de platillos de Tequila.

Anexo 1: recetario



Producto de esta tesis es la compilación de recetas de los guisos y preparaciones alimentarias tradicionales, contadas por sus propios agentes, miembros del sistema étnico de Tequila. Los preparados se describirán de acuerdo a su técnica. La presentación de estos se dará en alimentos comestibles y alimentos bebibles, todos enlistados en orden alfabético.

En la parte superior izquierda a cada comida, se anexa un indicativo en cuanto a si el alimento está en el grupo de comidas cotidianas (**COTIDIANA**) o comidas rituales (**RITUAL**).

Las y los informantes de las recetas fueron entrevistados en el lugar de campo, y en algunos casos se encontraban preparando los alimentos.

Las personas participantes son su información para la realización de este recetario son:

Rocío Colohua	Guadalupe Oltehua
Cecilia Colohua Tepole	Petra Oltehua Colohua
Laurencia Ixmatlahua Xocua	Brenda Pérez Tzizihua
Basilía Martínez	Maribel Tezoco Tezoco
Agustín Mazahua Apale	

Las descripciones de las recetas han sido adaptadas a lo largo del tiempo en las medidas occidentales, por lo cual se refiere al medio kilo como *tlahko* (medio) kilo, y al kilo como se (uno) kilo; de la misma manera con los líquidos, refiriendo *tlahko* litro o se litro respectivamente.

Comidas

RITUAL

Adobo de Pescado (ritual de Jueves Santo)¹⁴²

Tlapepinalixtle (Ingredientes):

6 kg chile mulato.
15 kg. Jitomate.
1 kg Cebolla (o suficiente cebolla).



Tlayektlalilistli (preparación):

- 1.- Se fríe todo y mientras se prepara, se sueltan cabezas o colitas de pescado para darles sabor.
- 2.- Después, cuando está listo, se le sirven pedazos de pescado.

Nota (xitlapowa): la cena de Jueves Santo se acompaña con vino, atole agrio y café.

COTIDIANA

Arroz tradicional¹⁴³

Tlapepinalixtle (Ingredientes):

1 taza de arroz
2 tazas de agua.
Aceite

Tlayektlalilistli (preparación):

- 1.- Se pone a reposar una taza de arroz en agua caliente por 10 minutos.
- 2.- En una cazuela se fríe una taza de arroz en aceite, hasta que se ponga “amarillito” y suene de dorado.
- 3.- Se muele o licua un jitomate, cebolla (crudas) y un cubo de Knorr Suiza.
- 4.- Una vez dorado el arroz, se le echa la pasta de jitomate y se mueve por 5 minutos.
- 5.- Posteriormente, se le echa las dos tazas de agua y se deja secar a fuego lento.

¹⁴² Informante: Profr. Agustín Mazahua.

¹⁴³ Informante: Rocío Colohua.

Bistec a la mexicana¹⁴⁴**Ingredientes para 10 personas (aproximadamente)**

¾ o 1 kg de carne de res.
2 cebollas.
1 ½ kg de jitomate.
½ kg de chile huachinango (jalapeño).

Tlayektlalilistli (preparación):

- 1.- Se calienta el sartén con aceite y añadir cebolla hasta que se dore.
- 2.- Se añade el chile y se dora.
- 3.- Se añade la carne de res y cuando empiece a cocinarse se añade el jitomate.
- 4.- Se añade sal.

Buñuelos de Semana Santa¹⁴⁵**Tlapepinalixtle (Ingredientes):**

1 kg harina	Aniz	Medio litro de aceite
2 huevos	300 mil. de leche	Canela

Tlayektlalilistli (preparación):

- 1.- Se pone a hervir el anís en una olla de barro con 2 vasos con agua.
 - 2.- En un traste se echan 1 o 2 huevos más un vasito de leche y se revuelve.
 - 3.- Sobre una mesa de madera amplia se ponen un kilo harina y se mezcla el preparado líquido, se mezcla y se le pega. Hay que pegarle fuerte a la harina.
 - 4.- Se pone harina en la mesa y sobre la masa preparada para que no se pegue.
 - 5.- Del preparado se hacen varias bolitas a las cuales se les rocía harina.
 - 6.- Se aplastan con un vaso y se ponen a freír en aceite.
 - 7.- Una vez preparados, se les puede poner lechera (leche condensada) o miel.
- 1 kilogramo de harina alcanza para 30 buñuelos delgados o 20 gruesos.

¹⁴⁴ Informante: Basilia Martínez.¹⁴⁵ Informante Maribel Tezoco Tezoco

Caldo de quelite de yerba mora¹⁴⁶

Tlapepinalixtle (Ingredientes):

Un manojo de yerba mora	Chile guachinango picante	Cebolla
-------------------------	---------------------------	---------

Tlayektlalilistli (preparación):

- 1.- Se hierve en una olla agua con sal, un pedazo de cebolla y un diente grande de ajo.
- 2.- Una vez hirviendo, se le echan los quelites limpios y cortados de yerba mora.
- 3.- Se deja hervir 8 minutos.
- 4.- Se pica chile y cebolla.
- 5.- Se sirve el contenido de la olla en un plato y se le echa el contenido del chile y cebolla picado al gusto.

Cena de Jueves Santo (ritual)¹⁴⁷

Tlapepinalixtle (Ingredientes):

Se emplean 7 alimentos que se mezclarán:

1.- Tepejilotes.	3.- Quelite blanco.	5.- Gasparito.	7.- Frijol.
2.- Verdolagas.	4.- Nopal.	6.- Tenpesquixtle.	

Estos 7 productos se preparan con huevo.

Tlayektlalilistli (preparación):

- 1.- Todo se hierve, aunque cada alimento tiene su tiempo de cocción, unos más, otros menos.
- 2.- Todo el alimento hervido se escurre.
- 3.- Los 7 alimentos se revuelven con huevo capeado.
- 4.- Se fríe todo.
- 5.- La consistencia queda como torta.
- 6.- Finalmente se le echa adobo de pescado seco.

¹⁴⁶ Informante: Rocío Colohua.

¹⁴⁷ Informante: Profr. Agustín Mazahua.

Chayotextle¹⁴⁸**Tlapepinalixtle (Ingredientes):**

Un chayotextle.	Chile serrano	Tomillo
-----------------	---------------	---------

Tlayektlalilistli (preparación):

- 1.- El chayotextle se parte crudo.
- 2.- Una vez partido, una parte se licua o muele y la otra se corta en pedazos.
- 3.- Una vez partidos y molidos se hierven por una hora.
- 4.- Una vez que ha empezado a hervir, se le echa chile serrano molido y tomillo.
- 5.- Al concluir la hora, se le echa hierva santa y hierve por media hora más.

Nota (xitlapowa): es un guiso que se va perdiendo.

Chilacayote con xilote¹⁴⁹**Tlapepinalixtle (Ingredientes):**

Una calabaza chalacayote. La calabaza puede ser tierna o recia.
Una cazuelita de xilotes.
1 kilo de azúcar

Tlayektlalilistli (preparación):

- 1.- La calabaza chilacayota se corta en cuadros.
- 2.- Una vez cortada se pone a hervir.
- 3.- Conforme empieza a hervir, se le echa la cazuela de xilote.
- 4.- Una vez que hierve con el xilote, se le echa el azúcar hasta el final del cocimiento.
- 5.- En total, debe de hervir una hora.

Nota (xitlapowa): puede hervir el chilacayote con el xilote, o pueden hervir aparte y luego se mezclan.

¹⁴⁸ Informante: Oscar Tzopitl González.

¹⁴⁹ Informante: Óscar Tzopitl González.

Chilcaldo¹⁵⁰ (*chilkaltoh*)¹⁵¹***Tlapepinalixtle* (Ingredientes):**

1 kg de carne de pollo o res (de preferencia chambere o cadera que es más suave).		
½ kg de jitomates.	¼ de kg Chile seco serrano	
Un ajo	3 manojos pequeños de cilantro	
2 chileanchos	Sal al gusto	Una cebolla picada.

***Tlayektlalilistli* (preparación):**

- 1.- Se pone a hervir el pollo o la res.
- 2.- Se muele el tomate crudo con chile serrano y ajo sin colar.
- 3.- La carne cocida se le echa sal.
- 4.- A la carne se le echa el preparado de jitomate, junto con cilantro, hierva buena y cebolla en rodajas, se hierve por 15 minutos.
- 5.- Antes de quitarlo del fuego, se picar cebolla y cilantro y se les echa al caldo.

Nota (*xitlapowa*): esta comida se puede acompañar con café. Para que el jitomate no pierda su sabor, se le debe cocinar crudo, no hervir previamente.

Frijoles de la mayordomía¹⁵² (*Martohmokan Etl*)***Tlapepinalixtle* (Ingredientes):**

1 kg de frijol	½ Kg de chile de cera	½ litro de aceite	½ de cebolla
----------------	-----------------------	-------------------	--------------

***Tlayektlalilistli* (preparación):**

- 1.- Se poner a hervir un litro de frijoles.
- 2.- Se pone a calentar medio litro de aceite en una cazuela de barro.
- 3.- Una vez caliente el aceite, se agrega el chile de cera y la cebolla picada.
- 4.- Se deja dorar el chile y la cebolla y se agrega frijol seco.
- 5.- Se machaca la mezcla con una cuchara de madera.
- 6.- Después se agregan los frijoles hervidos de la olla.
- 7.- En el hervor, se mueve constantemente evitando se peguen, durante 10 minutos.

¹⁵⁰ Informante: Rocío Colohua.

¹⁵¹ Tomado de Bonilla, Comihua, Jiménez, 2008:43, con otra información del trabajo de campo.

¹⁵² Tomado de Bonilla, Comihua, Jiménez, 2008:40, con otra información del trabajo de campo.

Frijoles tradicionales¹⁵³

Tlapepinalixtle (Ingredientes):

½ kg de frijoles
¼ cebolla
2 chiles serranos o verdes
Sal

Tlayektlalixtle (preparación):

- 1.- Cocer ½ kg frijoles con agua y sal al gusto.
- 1.- Sazonar con cebolla, chile verde o serrano en el sartén hasta que se dore y agregar los frijoles después.

Nota (xitlapowa): hay muchos frijoles que no se cuecen, el que se cuece bien es el de la marca Michigan, aunque los mejores son los de la milpa.

Eskimole¹⁵⁴

Tlapepinalixtle (Ingredientes):

Maíz tostado
Manteca de cerdo
Tripas de pollo

Tlayektlalixtle (preparación):

- 1.- Se limpian las tripas de pollo y se pasan por ceniza, donde se lavan y así quedan blancas.
- 2.- El maíz se pone a tostar en el comal.
- 3.- En el molino o metate, se muele maíz tostado con manteca.
- 4.- Se ponen a hervir tripas, y se les bate el maíz con el caldo.
- 5.- Se les pone hierva santa lo que les da sabor.

¹⁵³ Informante: Basilia Martínez

¹⁵⁴ Informante: Cecilia Cuahua Tepole.

Gasparito con huevo¹⁵⁵

***Tlapepinalixtle* (Ingredientes):**

Dos manos de gasparitos o flor de frijol.
Aceite
6 huevos

***Tlayektlalilistli* (preparación):**

- 1.- El gasparito se hierve tomando el agua un color específico.
- 2.- Una vez hervido se seca.
- 3.- Se preparan los huevos con aceite, y se les echan los gasparitos.
- 4.- Se revuelven y se les pone sal.

Guía del Chayote¹⁵⁶

(también se puede hacer con quelite blanco o rojo -walkilitlk-)¹⁵⁷.

***Tlapepinalixtle* (Ingredientes):**

Una guía de chayote
Chile serrano
Limón

***Tlayektlalilistli* (preparación):**

- 1.- Se hierve con sal o se cuece al vapor.
- 2.- Se le pone algo de chile al hervido.
- 3.- Una vez hervida se le echa el limón.

¹⁵⁵ Informante: Cecilia Cuahua Tepote.

¹⁵⁶ Informante: Oscar Tzopitl González.

¹⁵⁷ En apariencia, el walkilitlk produce gastritis, por eso hay que tener cuidado.

Guisado de Champiñón¹⁵⁸

Tlapepinalixtle (Ingredientes):

Hongos champiñón
Epazote
Aceite

Tlayektlalixtle (preparación):

- 1.- Se pelan los hongos
- 2.- Se fríen los hongos con epazote hasta consumir el jugo.
- 3.- Se le pone sal al gusto.

Huevitos a la mexicana¹⁵⁹

Tlapepinalixtle (Ingredientes):

3 chiles Huachinango (jalapeño).	2 jitomates
¼ de cebolla blanca	1 cucharada de sal
3 cucharadas de aceite (de preferencia marca Patrona).	

Tlayektlalixtle (preparación):

- 1.- Sofreír la cebolla picada con chiles, y después añadir jitomate.
- 2.- Revolver aparte los huevos con una pisco de sal.
- 3.- Añadir los ingredientes ya cociéndose.

Itlapaya¹⁶⁰

Es como la preparación del eskimole, pero en vez de vísceras se le pone pollo, y en vez de maíz se le pone frijol tostado.

¹⁵⁸ Informante: Cecilia Cuahua Tepole.

¹⁵⁹ Informante: Basilia Martínez.

¹⁶⁰ Informante: Cecilia Cuahua Tepole

Mole¹⁶¹**Tlapepinalixtle (Ingredientes):**

1 Kg. Chile mulato	1 Kg Chile pasilla	Cacahuates	Almendra
Pasitas	Ajonjolí	Tortilla	Pan
Anís	Canela	Ajo	Cebolla
2 Kg. Azúcar	2 Kg. Azúcar	¼ de Sal	
Galletas de animalitos	2 Kg. Plátano macho	Semilla de Calabaza	

* Semillas: la mitad de un cuarto. *Especies solo un poco.

Tlayektlalixtle (preparación):

- 1.- Se fríen las semillas en aceite. Después se muelen en metate haciendo la masa.
- 2.- En una cazuela se fríen los dos kilos de chile con aceite.
- 3.- Una vez fritos los chiles, se mezclará con la pasta de semillas.
- 4.- Se les mezcla con el azúcar, la cebolla, la sal, la canela, y el plátano macho.
- 5.- Se le echa caldo de pollo al gusto para su consistencia.

Nota (xitlapowa): el tiempo de preparación es aproximadamente de 4 horas.

COTIDIANO**Pan**

Existe una diversidad importante en el pan en Tequila, haciéndose tradicionalmente con la técnica de horno de leña. Se identificaron varios panes: centenario, polvorón, pan de huevo, payaso, pan de manteca, capitulado,ocol, monja, galleta.

			
Cocol	Capitulado	Monja	Pan de manteca
			
Polvorón	Pan de Huevo	Pan de Huevo	Centenario
			
Payaso	Piedra		

¹⁶¹ Informantes: Petra Oltehua Colohua, Laurencia Ixmatlahua Xocua

Quelites con picadillo¹⁶² (*kiwitl iwan tomatl*)

***Tlapepinalixtle* (Ingredientes)**

Un rollito de quelites

½ kg de jitomate

½ cebolla

Un ajo

Un chile guachinango

Sal al gusto

Una cucharada de aceite.

***Tlayektlalilistli* (Preparación)**

- 1.- Se lavan bien los quelites, los jitomates y el chile guachinango.
- 2.- Se pican los ingredientes en cuadros pequeños.
- 3.- Se pone una cucharada de aceite en una cacerola.
- 4.- Se agrega el quelite, y pasando unos cinco minutos, se agrega el jitomate, el guachinango, el ajo y la cebolla.

Salsa de Chile Serrano¹⁶³

***Tlapepinalixtle* (Ingredientes):**

¼ Chile Serrano seco

1 diente de ajo

Sal

***Tlayektlalilistli* (preparación):**

- 1.- Se licúa el chile con el ajo y sal en licuadora o molcajete.
- 2.- En un sartén o cazuela, pone a calentar aceite, ajo y cebolla.
- 3.- Se pone a freír el chile molido con lo contenido en el sartén o la cazuela.

¹⁶² Tomado de Bonilla, Comihua, Jiménez, 2008:41, con otra información del trabajo de campo.

¹⁶³ Informante: Rocío Colohua.

Salsa Macha¹⁶⁴

***Tlapepinalixtle* (Ingredientes):**

¼ de Chile serrano.

1 ajo.

Sal al gusto.

***Tlayektlalixtle* (preparación):**

1.- Se dora el ¼ de chile serrano (cuesta \$ 140.00) con ajo.

2.- Que debe quedar ...”bien doradito”. Se muele en molcajete con sal.

Nota (xitlapowa): se debe escoger bien el chile serrano para cocinar; si el chile brilla, es nuevo, fresco, es bueno y estará listo para freír, donde perderá el sabor. El chile de árbol si pica, pero no tiene sabor. Hay una combinación importante entre picor y sabor. Una buena combinación es salsa verde con salsa macha.



Semilla de chilacayota tostada¹⁶⁵

***Tlapepinalixtle* (Ingredientes):**

Toda la semilla de la calabaza chilacayota seca.

Sal.

***Tlayektlalixtle* (preparación):**

1.- La semilla de la calabaza chilacayote se tuesta hasta que truene.

2.- Se le echa sal al gusto.

¹⁶⁴ Informante: Cecilia Cuahua Tepole

¹⁶⁵ Informante: Óscar Tzopitl González.

Tamal agrio¹⁶⁶

Tlapepinalixtle (Ingredientes):

1 kg. De masa	¼ de manteca de cerdo
Sal al gusto.	Hoja de xocotamal

Tlayektlalilistli (preparación):

1.- Se puede preparar de dos formas:

A) Se pone a reposar la masa del nixtamal por un día, y al terminar de reposar se mezcla con la manteca y la sal.

B) Se mezcla la masa con la manteca con la sal y se pone a reposar por 1 día.

2.- Cualquiera de las dos formas, después de preparar la masa se preparan los tamales con la hoja de xocotamal.

3.- Se ponen a coser los tamales por 1 hora.

Tepejilote¹⁶⁷

Este producto se puede asar a la lumbre y comer en tacos.

También su producto asado se puede anexar a cualquier guisado.

Tepexquixtle en adobo¹⁶⁸

Tlapepinalixtle (Ingredientes):

1 cazuela de tepexquixtle.	Guiso de adobo.
----------------------------	-----------------

Tlayektlalilistli (preparación):

1.- Una cazuela de *tepexquixtle* se hierva con totemoxtle para quitarle lo baboso.

2.- Ya bien hervido se pela y se corta.

3.- El *tepexquixtle* cortado se fríe y se hace en adobo o se le echa.

¹⁶⁶ Informante: Rocío Colohua.

¹⁶⁷ Informante: Cecilia Cuahua Tepole

¹⁶⁸ Informante: Óscar Tzopitl González.

Texmole¹⁶⁹**Tlapepinalixtle (Ingredientes):**

1. Pollo Hervido, res (chamberete, o costilla o cadera).	
2. 1 kilogramo de jitomates (6 jitomates).	3.- Chile Guajillo

Tlayektlalilistli (preparación):

- 1.- Hervir la carne.
- 2.- Preparar la salsa: se hierve el jitomate con chile guajillo o chile serrano, casi cosido.
- 3.- Se mezcla con un puño de masa de maíz.
- 4.- Se ponen unas hojas de epazote para hervir.
- 5.- Se pueden hacer bolitas de masa solas, o con epazote por dentro. Se arrojan al preparado.
- 6.- No siempre incluye verduras picadas.



Nota (xitlapowa): el texmole se puede comer con arroz y tortilla.

Toroixtle¹⁷⁰

Preparado tradicional con sangre de toro.

Tlapepinalixtle (Ingredientes):

Sangre de toro fresca.	Chile serrano
Chile serrano	Hierva buena
Jitomates	Cebolla

Tlayektlalilistli (preparación):

- 1.- Se obtiene sangre del toro en sacrificio.
- 2.- Se le hierve para que salgan los coágulos. **Nota:** Si la sangre está buena, hace coágulos.
- 3.- Se escurre y se exprimen los coágulos.

¹⁶⁹ Informante: Rocío Colohua.

¹⁷⁰ Informante: Oscar Tzopitl González.

4.- Se prepara la salsa, para ello se toma chile serrano con jitomate más cebolla más chile. Primero se hierve, después de muele. A la salsa se le echa el cilantro y la *hierba buena*.

5.- Se mezclan los coágulos con la salsa.

Nota (*xitlapowa*): cada platillo tiene su hervor especial.

RITUAL

Xocotamal (*xocotamalli*)¹⁷¹

***Tlapepinalixtle* (Ingredientes):**

1 kg de masa

1 kg de manteca de cerdo

50 hojas de xocotl

Sal al gusto

***Tlayektlalilistli* (preparación):**

1.- Se pone agriar la masa dejándola reposar un día.

2.- Una vez agriada, se le pone manteca.

3.- Se le pone sal al gusto, y agua.

4.- Se revuelven todos los condimentos.

5.- Se debe lavar las hojas de xocotl.

6.- Se preparan los tamales.

7.- Se deben poner a cocer durante una hora aproximadamente.

¹⁷¹ Tomado de Bonilla, Comihua, Jiménez, 2008:44, con otra información del trabajo de campo.

Bebidas

COTIDIANO

Atole agrio (xocoatolt)¹⁷²

***Tlapepinalixtle* (Ingredientes):**

1 kg de maza de maíz

1 litro de agua

Azúcar al gusto.

***Tlayektlalilistli* (preparación):**

- 1.- Un día antes, se deja la masa de maíz remojando.
- 2.- Al siguiente día se muele la masa y se mezcla con agua.
- 3.- Se pone una olla con agua hirviendo y se le echa la maza.
- 4.- Al hervido se le pone azúcar y se debe mover mucho. Se prueba hasta quedar al gusto.

COTIDIANO

Atole de Ceniza (tlekonexatol)^{173 174}

Ingredientes (*tlapepinalixtle*):

1 kg de ceniza

1 Kg de maíz puramente blanco.

1 litro de agua

Azúcar al gusto.

Preparación (*tlayektlalilistli*):

- 1.- Se pone a hervir un litro de agua.
- 2.- Una vez hirviendo, se le echar la ceniza cernida.
- 3.- Después se le agrega el maíz.
- 4.- Cuando empieza a hervir, se mueve la revoltura para que todo el maíz se incorpore en el proceso de cocimiento.

¹⁷² Informante Maribel Tezoco Tezoco

¹⁷³ Informante Maribel Tezoco Tezoco

¹⁷⁴ Tomado de Bonilla, Comihua, Jiménez, 2008:42, con otra información del trabajo de campo.

- 5.- Pasados 15 minutos, sienta si ya se peló el maíz y en su caso, se debe sacar para lavarlo con abundante agua.
- 6.- Una vez lavado el maíz, debe molerse con metate o en el molino.
- 7.- Después se debe poner a hervir un poco de agua y al empezar a sacar vapor se le debe agregar la masa.
- 8.- El hervido con la masa se debe batir hasta hacerlo espeso.
- 9.- Se debe seguir moviendo hasta que ya esté cocido, evitando que no se queme o pegue al fondo de la olla.
10. Se agrega azúcar al gusto.

Nota (xitlapowa): el atole de ceniza se puede tomar en cualquier ocasión, pero se acostumbra hacerlo en la milpa.

COTIDIANO

Atole con granos o con bolitas de masa¹⁷⁵

Es el mismo procedimiento del anterior, pero no se deja reposar un día.

Tlayektlalilistli (preparación):

- 1.- Se deja reposar la masa una hora.
- 2.- Se deposita agua hirviendo.
- 3.- Se le echa azúcar y granitos de maíz.
- 4.- Se prepara al gusto.

¹⁷⁵ Informante Maribel Tezoco Tezoco

Café de olla¹⁷⁶

***Tlayektlalilistli* (preparación):**

- 1.- Se hierve un litro de agua.
- 2.- Al empezar a hervir se le echan de 3 a 5 cucharas soperas de café molido, con azúcar al gusto (pueden ser 4 o 5 cucharadas) y azúcar. En algunas ocasiones canela.
- 3.- Se deja hervir con el café 5 minutos, a fuego lento para que no se derrame.

RITUAL

Zimatl

Es un atole de maíz con raíces de frijol; tradicional para la Semana Santa. Es originario de Tepapalotla, pero con popularidad en la mayor parte del municipio.

***Tlayektlalilistli* (preparación):**

- 1.- El camote y raíz del frijol sembrado en la milpa, se arranca a los tres años, al inicio de la Cuaresma.
- 2.- Las raíces y camote se ponen a hervir durante 15 días, hirviendo solo durante el día, en la noche se deja descansar.
- 3.- Se vuelven a limpiar las raíces y camote, y se machucan.
- 4.- Se prepara atole de ceniza con panela, el cual hierve una hora.
- 5.- Se echan las raíces y estas hierven 2 horas. Dependiendo de lo que se juntó de raíces se hace el atole. Aproximadamente para dos cubetas (de 20 lts. Cada una; en total 40 lts.) se mezclan 15 Kg. de panela.



¹⁷⁶ Informante: Rocío Colohua.

Preparación de insumos para la cocina y la siembra

Preparación del jugo (aceite) de ocote:

Este aceite se emplea para preparar las semillas del maíz para la siembra.

- 1.- En una olla, se colocan palos de ocote. Se le puede hacer un agujero en la base de la olla para que drene el sudado de la madera.
- 2.- En caso de hacer un agujero a la hora, se puede poner una bandeja de peltre abajo para concentrar el aceite de ocote escurrido.
- 3.- Todo esto se puede enterrar, dejando solamente la boca de la olla descubierta.
- 4.- Sobre la olla se colocan maderas que no sean de ocote, las cuales se ponen a arder, cuidando que no caiga la ceniza; con este calor se hace exudar el aceite a las maderas de ocote contenidas en la olla.¹⁷⁷

Preparación del nixtamal:

- 1.- Se debe empezar a prepararlo en la tarde, usando un bote o cubeta de lámina.
- 2.- Se le ponen 2 kilos de maíz de mazorca (o dos tantos).
- 3.- Se le agregan 4 litros de agua (o 4 tantos).
- 4.- Se pone al fuego.
- 5.- Se le ponen 200 gramos de cal.
- 6.- Se cuece por hora y media; se revuelve con un palo.
- 7.- Se le echa más agua conforme se esté consumiendo.
- 8.- Para saber si ya está, el grano se debe despellejar al tocarlo.
- 9.- Se retira del fuego y se pone a reposar toda la noche.
- 10.- A la mañana siguiente, se lava el maíz para quitarle la cal.
- 11.- Se escurre y está listo para molerlo en molino o en metate.

Preparación del comal de barro:

- 1.- Un comal de barro se pone al fuego.
- 2.- Se le echa cal y se lava echándole agua.
- 3.- Una vez caliente, el comal está listo para echarle la masa moldeada con agua.

¹⁷⁷ Informante: Irving Tezoco Zepahua.

Anexo 2: vocabulario¹⁷⁸



¿Por qué incluir un vocabulario en nahuatl?

Como congruencia en un trabajo que busca acercarse a la antropología aplicada en el ámbito de la interculturalidad decolonial, y de acuerdo con las entrevistas con los profesores de la UVI Mtro. Santos Carvajal y Mtro. Malaquías Sánchez Rosales, la apreciación más importante en la interpretación de un fenómeno de estudio, es la conservación de la estructura lingüística de sus participantes. Sin embargo, como la mayoría de los contenidos de las entrevistas y consulta de material fue en lengua castellana, y una parte menos en el nahua nonoalka de Zongolica, este trabajo es escrito en castellano pero integrando un conjunto de palabras y frases en nahuatl, para lo cual se genera este apartado de vocabulario para su concentración.

Nahuatl	Castellano		Nahuatl	Castellano
Altepetl	Lugar importante		Tlakualoyan	Lugar donde comemos
Etl	Frijol		Tlakzoyoniliztle	Sazón (cocimiento)
Huelli Otitlahua	Comer sabroso		Tlahko kilo	Medio Kilo
Huelli tlakzoyoniliztle	Buen sazón		Tlahpepinalistle	Ingredientes para preparar alimentos
Iksi	Cocido		Tlapowani	Lector (de tesis)
Ixol Xochitl	Flor de Palmito		Tlatixpantiani	Estudiante
Kakaya	Flor del Maguey		Tlatlamantli	Prácticas
Kaxitl	Cazuela		Tlayakanki	Profesor
kenin mowika	Percepción		Tlayektlalilistli	Preparación de alimentos
Kikimitl xochitl	Gasparito		Tlazokamate kuale xicomomasehue	Buen provecho
Kilitl	Quelite		Tlioli	Maíz
Kugok	Pica		Tomatl	Tomate
Istatl	Sal		Totomoxtle	Hoja del maíz

¹⁷⁸ Con el apoyo del Mtro. Santos Carvajal y consultando con el Gran Diccionario Nahuatl, INAH-UNAM <https://gdn.iib.unam.mx/termino/search?queryCriterio=yolika&queryPartePalabra=inicio&queryBuscarEn=nahuatlGrafiaNormalizada&queryLimiteRegistros=50>

Nahuatl	Castellano		Nahuatl	Castellano
Macuilikilitl	Quelite de 5 hojas		Tzopelik	Dulce
Martomohkan	Mayordomía		Wakilitl	Quelite rojo
Metatl	Metate		Wixkilitl	Guía del chayote
Miak nik tlasohkamati	Muchas gracias.		Xilote	Maíz tierno, previo a ser elote.
Miltokalistli	Milpa		Xikposoni	Hervir
Nimitzmotlasohkamach iltia miak	Le agradezco mucho		Xiktlaleli son tzikiotzin	Agregar al gusto
Se Kilo	Un kilo		Xitlapowa	Nota
Tepostlapayanalli	Molino		Xochikoskatl	Collar de flores
Tixtlapopolve nimichtihuilitiaz	Perdóname, te voy a cortar ¹⁷⁹		Xochitpitzahua	Corona de flores
Tlakualyotl	Comensalidad ¹⁸⁰		Xonakatl	Cebolla
			Yolikayotl	Salud

¹⁷⁹ Al dirigirse a la planta que se va a acortar para curar o comer.

¹⁸⁰ De acuerdo al Mtro. Santos Carvajal, la palabra *tlakual* que significa comer, si se le agrega el término *yotl* que para el nahua es similar a la terminación *dad* en el castellano, se traduciría correctamente este término antropológico: la comensalidad. En nahuatl no se constituye un neologismo, pero en el español si



ENTREVISTAS

Las entrevistas fueron realizadas en los años 2013, 2014, 2018 y 2023 todas en la cabecera municipal de Tequila.

Carvajal García, Santos. Profesor de educación preescolar bilingüe bicultural, profesor de la orientación de lenguas de la Universidad Veracruzana Intercultural sede Grandes Montañas, y miembro de la Asociación Veracruzana de Lenguas Indígenas (AVELI). Agosto 2013, marzo, abril y octubre 2023.

Colohua, Rocío. Responsable del comedor del DIF Tequila en el Palacio Municipal. Marzo y abril de 2023.

Colohua Tepole, Cecilia. Preparadora de comida en la esquina de la terminal de autobuses de *Los Adelas*. Febrero 2017, y mayo 2023.

Ixmatlahua Xocua, Laurencia. Preparadora de alimentos en el comedor UVI Tequila. Mayo 2023.

Martínez, Basilia. Vendedora de pan en local fijo frente al parque central. Marzo de 2013.

Mazahua Apale, Agustín. Profesor de primaria quien ha servido como *tekihtlahtol*, además de haber sido Oficial Mayor del Ayuntamiento (periodo 2010-2013). Abril y mayo de 2023.

Mazahua, Javier. Comerciante migrado a Orizaba. Mayo 2023.

Oltehua, Guadalupe. Preparadora de alimentos en el Barrio de la Santa Cruz, mayo 2023.

Oltehua Colohua, Petra. Preparadora de alimentos, comedor UVI Tequila. Mayo 2023.

Oltehua Tzitihua, José Cristóbal. Ritualista y empleado del Ayuntamiento de Tequila. Sus abuelos Tomas Oltehua y Santos Tzitihua fueron ritualistas, y también

los antepasados de estos. Cristóbal lleva un anillo que heredó de su abuelo. Entrevista en Tequila. Marzo y abril de 2023.

Pérez Tzizihua, Brenda. Nutrióloga y responsable del comedor INPI en la UVI Tequila. Originaria del mismo municipio.

Rosa María “N”. Funcionaria municipal y sahumadora. Palacio Municipal, marzo 2023.

Esteban Sánchez, “El Fabuloso”. Originario de Zongolica, vendedor de Bon Ice, Acude unos días a la semana a Tequila a vender sus productos.

Sergio “N”. Funcionario municipal. Palacio Municipal, marzo de 2023.

Tehuintle, José. Vecino Tequila. Abril 2023.

Tezoco Tezoco, Maribel. Ingeniera Ambiental egresada del Tecnológico Superior de Zongolica. Asistente en consultorio médico. 25 de marzo de 2023.

Tezoco Zepahua, Irving David. Director de Turismo y Cultura del Ayuntamiento Tequila 2021-2024. Palacio Municipal, marzo, abril y mayo 2023.

Tezoco Zepahua, Teresa. Vendedora de artesanías. Barrio Santa Cruz. Abril 2023.

Tzopitl, Fernando. Mecánico y acompañante de Semana Santa, vive en el Barrio Santa Cruz, abril y mayo 2023.

Tzopitl González, Oscar. Vecino de Tequila; fue migrante en Estados Unidos de Norteamérica durante algunos años. Pertenece a una iglesia cristiana. Realiza distintos trabajos.

Valencia Morales, Jesús. Transportista. Expresidente municipal 2011-2013, y Presidente municipal actual (2021-2024) de Tequila. Mayordomo de Semana Santa en 2023. Abril 2023.

Zepahua, Oliverio. Funcionario municipal, de 44 años, originario de Oztotipa, Tequila. Perteneciente a iglesia cristiana. Marzo 2023.

Zepahua Mazahua, José de Jesús. Joven trompetista de Viernes Santo. Atrio San Pedro Apóstol, abril de 2023.

Bibliografía (amoxpowaltin)

Aguirre Baztán, Ángel. (1995). *Etnología: metodología cualitativa*, México: Alfaomega.

Aguirre Beltrán, Gonzalo.

(1997). "Cultura y Nutrición", en Presencia de la antropología en los estudios sobre alimentación, México, UNAM/INNSZ (Cuadernos de trabajo IIA), pp. 21-38

(1992). *Zongolica: encuentro de Dioses y Santos Patronos*. Universidad Veracruzana.

Almaguer González, José Alejandro; Hernán García Ramírez, Vicente Vargas Vite, Mauricio Padilla Mirazo. (2019). *La dieta de la milpa: modelo de alimentación mesoamericana saludable y culturalmente pertinente*. Secretaría de Salud.

Altamirano Hernández, Humberto; Daniel Tello Ladrón de Guevara. (2012). *Zongolica, su tránsito por la historia*. Zongolica, Veracruz. Recuperado el 19 de mayo de 2023 en: <https://dokumen.tips/documents/librozongolica-su-transito-por-la-historia.html?page=42>

Álvarez Santiago, Héctor. (1991). "El contexto regional y el espacio étnico de la Sierra de Zongolica". En Eckart Boege Schmidt (Coord.), *Cultura, naturaleza y sociedad en la Sierra de Zongolica: una construcción para el aprovechamiento sostenido de los recursos naturales*. Xalapa: Instituto Nacional Indigenista (INI), CIESAS.

Álvarez-Larrauri, Selene. (2003). *Habitus, campo y violencia simbólica. Una construcción sociológica de la salud*. Universidad Veracruzana. Recuperado el 4 de diciembre de 2022 en: <https://www.uv.mx/personal/vcarreon/files/2011/04/Habitus-Campo-y-Violencia-simbolica.doc>

Bernal, Aura María; Lub Janneth Quintero Camacho. (2018). *El mundo de la doxa como obstáculo para la formación del pensamiento en la escuela. El conflicto social y armado y los acuerdos de paz de Colombia como ilustración*. Universidad Pedagógica Nacional Facultad De Educación Maestría En Desarrollo Educativo Y Social Bogotá D.C. Recuperado el 4 de marzo de 2023 en: <https://repository.cinde.org.co/bitstream/handle/20.500.11907/2579/MUNDODOXA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Baur Arenas, Carolina. (2010). *México a través de sus hombres y banderas*. México: Plaza y Valdés.

Bonfil Batalla, Guillermo. (1987). La teoría del control cultural en el estudio de los procesos étnicos, *Revista Papeles de la Casa Chata*. Páginas 3: 23-43.

Bonilla Rodríguez, Merari; Nelly Olivia Comihua Yopihua, Estela Jiménez González. (2008). Recetario Tradicional del Municipio de Tequila, Ver. *Revista intercultural*, No. 40. Recuperado el 30 de septiembre de 2023 en: https://cdigital.uv.mx/bitstream/handle/123456789/8928/coc1_p40-46_2010-0.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Bourdieu, P.

(1977). La producción de creencias: contribución a una economía de bienes simbólicos. *Actes de la Recherche en Sciences Sociales*, 13, 13-43.

(1979). *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Editorial Taurus. Madrid. Recuperado el 29 de noviembre de 2022 en: <https://asociacionfilosofialatinoamericana.files.wordpress.com/2018/08/bourdieu-pierre-la-distincic3b3n-criterio-y-bases-sociales-del-gusto.pdf>

(1986). *Las formas de capital*. En *Handbook of Theory and Research for the Sociology of Education*.

(1989). La nobleza del Estado: educación de élite y espíritu de cuerpo. París: Éditions de Minuit.

(1991). *El sentido práctico*, Editorial Taurus, Madrid. Recuperado el 22 de febrero de 2023 en: https://www.icmujeres.gob.mx/wp-content/uploads/2020/05/Bordieu%20-%20El%20sentido%20pr%C3%A1ctico-3_compressed.pdf

(1994). *Razones prácticas: sobre la teoría de la acción*. París: Seuil.

(1999-a). *Meditaciones Pascalianas*, Barcelona, Anagrama.

(1999-b). *Intelectuales, política y poder*, Buenos Aires, Eudeba.

(2000) *Cuestiones de sociología*. Madrid: Istmo.

(2001), *Ciencias de la ciencia y reflexividad*, Raisons d'agir, París.

(2003). "Doxa y vida cotidiana". En S. Zizek, *Ideología: un mapa de la cuestión*.

(2007). *El sentido práctico*, Buenos Aires, Siglo veintiuno.

(2013). *Distinction: A social critique of the Judgment of Taste*. in *Food and Culture. A reader*. Routledge Editors. New York.

(2018). *Las reglas del arte*. Barcelona, Anagrama, 2018. Recuperado el 10 de noviembre de 2022 en: <https://debenika.mystrikingly.com/blog/las-reglas-del-arte-pierre-bourdieu-pdf-descargar>

Bourges, Héctor. (2001). "La alimentación y nutrición en México". *Comercio Exterior*, 51 (10): 89-904. Recuperado el 27 de octubre de 2022 en: <http://revistas.bancomext.gob.mx/rce/magazines/31/6/RCE.pdf>

Brillat-Salvari, Jean Anthelme. (1978). *Fisiología del gusto*. Madrid: Cupsa.

Carrasco Henríquez, Noelia. (2007). *Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos*. *Estudios Sociales*, vol. 16, núm. 30, julio-diciembre, 2007, pp. 80-101

Certeau, Michel de; Luce Giard, Pierre Mayol.

(1999a). *La invención de lo cotidiano 1. Artes de Hacer. Habitar, cocina*. Universidad Iberoamericana.

(1999b). *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocina*. Universidad Iberoamericana.

Cruz Pazos, Patricia. (2011). "Juan Moctezuma y Cortés: cacique, cura e insurgente (1754/57-1816)", *Revista Española de Antropología Americana*. Vol. 4, núm. 2, pp. 521-545.

D'Agostini, Franca. (2000). *Analíticos y continentales*. Guía de la filosofía de los últimos treinta años. Madrid: Cátedra.

De la Cruz Valle, Antonio. (2005). *El giro hermeneútico de la fenomenología: de Husserl a Heidegger*. A Parte Rei: revista electrónica de filosofía.

De la Maza, Luis Mariano. (2005). *Fundamentos de la filosofía hermenéutica: Heidegger y Gadamer*. Teología y Vida, Vol. XLVI, 122 – 138. Instituto de Filosofía Pontificia Universidad Católica de Chile, recuperado el 27 de febrero de 2023 en: <https://scielo.conicyt.cl/pdf/tv/v46n1-2/art06.pdf>

Delgado Calderón, Alfredo; Bernardo García Díaz. (2011). Las culturas veracruzanas en el siglo XX, en *Historia general de Veracruz*, Aguilar Sánchez Martín y Juan Ortiz Escamilla (coords.) Universidad Veracruzana. Xalapa, México. Recuperado el 7 de febrero de 2023 en: https://www.sev.gob.mx/servicios/publicaciones/colec_veracruzsigloXXI/Historia_General_Veracruz.pdf

Duedra, Ma. Teresa; Paula Gabriela Tobes, Martin Miguel Montes, Fernando Galliari. (2020). *Ciencia básica, ciencia aplicada, extensión y divulgación: de la compartimentalización a la ecología de saberes o transdisciplinariedad*. Trayectorias Universitarias, 6(11), e038, Recuperado el 26 de septiembre de 2022 en: <https://doi.org/10.24215/24690090e038>

Durkheim, Emilio. (1895). Las reglas del método sociológico.

Eguiarte Espejo, Claudia Patricia. (2020). *Valoración y protección de patrimonio biocultural nahua: experiencias en cuatro localidades de Tequila, Veracruz*. Ponencia presentada en el Cuarto Encuentro Nacional de Gestión Cultural, Oaxaca de Juárez, 22-25 abril 2020. Recuperado el 25 de abril de 2023 en: <http://observatoriocultural.udgvirtual.udg.mx/repositorio/bitstream/handle/123456789/1013/Eguiarte%20-%20Valoracio%cc%81n%20y%20proteccio%cc%81n%20de%20patrimonio%202020.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Elias, Norbert. (2011). *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas* (3ra. edición). México, Fondo De Cultura Económica.

Espeitx, E., & Gracia, M. (2012). *La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones*. Áreas. Revista Internacional de Ciencias Sociales, (19), 137–152. Recuperado el 12 de diciembre de 2022 en: <https://revistas.um.es/areas/article/view/144821>

Evens, T.M.S. (2000). *Diccionario de antropología* (fenomenología), México: Siglo XXI.

FAO. (2022). Glosario. Consultado el 7 de noviembre de 2022. Recuperado el 10 de diciembre de 2022 en: <https://www.fao.org/3/am401s/am401s07.pdf>

Faulhaber, Johanna. (1955). *Antropología física de Veracruz*; Tomo I. México: Gobierno del Estado de Veracruz.

Fassin Didier. (1998) *Les figures urbaines de la santé publique*. La Découverte-Syros. Paris.

Foster, G. (1974). *Antropología aplicada*. Fondo de Cultura Económica. (Trabajo original publicado en 1969).

Foucault, Michael. (2004). *El uso de los Placeres. Historia de la Sexualidad*. Siglo XXI Editores. Madrid. Recuperado el 7 de noviembre de 2022 en: <https://www.fundacionhenrydunant.org/images/stories/biblioteca/Derechos%20Sexuales%20y%20Reproductivos/Michel%20Foucault%20Historia%20de%20la%20sexualidad%20-%20El%20uso%20de%20los%20placeres.pdf>

García Cuevas, José Rodolfo. (2022). *Dietética un arte en constante construcción* (Apuntes para Seminario de Investigación). FFyL BUAP.

García Márquez, Agustín.

1994. *La provincia de Cuauhtochco 1450 1524*. Grupo Cultural Mendocino.

1996. *"Del altépetl a la urbe. Historia y diversidad en la región de Orizaba"*. En: *Estudios de diversidad cultural en las Grandes Montañas, Estado de Veracruz, épocas prehispánica y contemporánea*. UNAM / UV, México, 2016, pp. 16-59. Recuperado el 22 de noviembre de 2022 en: https://www.academia.edu/35508895/Agust%C3%ADn_Garc%C3%ADa_M%C3%A1rquez_Del_alt%C3%A9petl_a_la_urbe_Historia_y_diversidad_en_la_regi%C3%B3n_de_Orizaba_En_Estudios_de_diversidad_cultural_en_las_Grandes_Monta%C3%B1as_Estado_de_Veracruz_%C3%A9pocas_prehisp%C3%A1nica_y_contempor%C3%A1nea_UNAM_UV_M%C3%A9xico_2016_pp_16_59

2005. *Los Aztecas en el Centro de Veracruz*. Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Investigaciones Antropológicas. Programa de Posgrado Estudios mesoamericanos.

Garine, Igor.

2002. *Antropología de la alimentación; entre naturaleza y cultura*. En Mabel Gracia Arnaiz (coord.), *Somos lo que comemos, antropología de la alimentación y autenticidad cultural en España*, Madrid: editorial Ariel. Recuperado el 5 de noviembre 2022: http://www.valencianmuseumethnology.org/userfiles/file/Ernaehrung_und_Kultur.pdf

2016. *Antropología de la alimentación, entre naturaleza y cultura*. En *Textos escogidos de Igor Garine y presentación de Ricardo Ávila*. Colección Estudios del Hombre, Universidad de Guadalajara.

Garine de, Igor; Luis Alberto Vargas. (1997). *Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición*, en Cuadernos de Nutrición, vol, 20, num. 3, México, Instituto Nacional de Nutrición Salvador Zubirán. Recuperado el 8 de noviembre de 2022 en: <http://lanic.utexas.edu/project/etext/etext/ciad/25/25.pdf>

Garzón Medina, Carolina, & Barreto, Idaly. (2013). *Prácticas alimentarias y significados de alimentos light de familias de un sector urbano de Bogotá*. Suma Psicológica, 20(1), 89-99. Retrieved October 18, 2022, recuperado el 30 de enero de 2023 en: http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0121-43812013000100008&lng=en&tlnq=es

Geertz, Clifford. (1987). *La interpretación de las culturas*, México: GEDISA.

Giddens, Anthony. (1984). *La constitución de la sociedad*, París: PUF

(1995). *Modernidad e identidad del yo*, Península, México

Gutiérrez, Alicia. (2005). *Las prácticas sociales: una introducción a Pierre Bourdieu*. Ferreyra editor. Córdoba, Argentina. Recuperado el 22 de febrero de 2023 en: <http://www.fhyics.unam.edu.ar/carreras/wp-content/uploads/2017/03/Alicia-B.-Gutierrez-Las-practicas-sociale-s-una-introduccion-a-Pierre-Bourdieu..pdf>

Gutiérrez Sáenz, Raúl. (1976). *Historia de las doctrinas filosóficas*, México: Esfinge.

Heidegger, Martín. (1990). *De camino al habla*. Traducción de Y. Zimmermann. Ediciones del Serbal: Barcelona, 2a ed.

Harris, Marvin. (1999). *Bueno para comer*. Ed. Alianza, Madrid.

Hasler-Hangert, Andrés.

(1996). *El náhuatl de Tehuacán – Zongolica*. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social. SEP, México: ediciones Casa

(2001). *Gramática moderna del nahuatl de tehuacán – Zongolica*. Proyecto Mundo Indígena. Xalapa: Universidad Veracruzana.

Heller, A. (1970). *Sociología de la vida cotidiana*, Barcelona: Península.

Helsing, Elisabeth. (1995). *“Traditional diets and disease patterns of the Mediterranean, circa”*. American Journal of Clinical Nutrition, 61 (Suppl. 8): S1329-S1337.

Hernández Morales, Olincar. (2014). *Trabajo femenino y dinámicas domésticas en Zongolica, Veracruz*. Tesis en Maestría Social. Centro De Investigaciones Y Estudios Superiores En Antropología Social. Recuperado el 7 de febrero de 2013 en:

<http://repositorio.ciesas.edu.mx/bitstream/handle/123456789/300/M588.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Hernández Tlecuile, Diana Aracely. (2016). *Logros y retos del comedor comunitario “Tikualyan”*. Reporte Técnico, Universidad Veracruzana Intercultural.

Huart, C.; A. Mouraux, P. Rombaux. (2016). *El gusto*, EMC - Otorrinolaringología, Volume 45, Issue 3, recuperado el 4 de diciembre de 2022 en: [https://doi.org/10.1016/S1632-3475\(16\)79684-6](https://doi.org/10.1016/S1632-3475(16)79684-6)

Juan, Salvador. (2008). *“Un enfoque socioantropológico de la vida cotidiana: automatismos, rutinas y elecciones”*, Espacio Abierto, julio septiembre año/volumen 17, número 003. Asociación Venezolana de Sociología.

Juárez López, José Luis.

2012. Engranaje culinario, la cocina mexicana en el siglo XIX México. CONACULTA.

2013. Nacionalismo Culinario. La cocina en el siglo XX. México. CONACULTA.

Krotz, Esteban. (2002). *La otredad cultural entre utopía y ciencia*. México: FCE, Iztapalapa.

Lahire, Bernard. (2015), *La fabrication sociale des individus: cadres, modalités, temps et effets de socialisation*. Educação e Pesquisa, 2015, pp. 1393-1404

Le Bretón.

2002. Antropología del cuerpo y modernidad. Ediciones Nueva Visión, Buenos Aires. Recuperado el 27 de febrero de 2023 en: <http://mastor.cl/blog/wp-content/uploads/2015/08/LE-BRETON-D.-Antropologia-Del-Cuerpo-y-Modernidad.pdf>

2007. *El sabor del mundo*. Traducción Heber Cardoso. Ediciones Nueva Visión, Buenos Aires. Recuperado el 27 de febrero de 2023 en: <https://docer.com.ar/doc/e08n8s0>

Lévi- Strauss, Claude. (2013). *The Culinary Triangle*, in Food and cultura. Routledge Editors. N.Y. 2013. Capítulo 4. pp. 40-47.

Lutz, Bruno. (2008). *Reseña de "El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos" de David Le Breton*. Argumentos, vol. 21, núm. 57, mayo-agosto, pp. 213-218 Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Xochimilco Distrito Federal, México. Recuperado el 27 de febrero de 2023 en: <https://www.redalyc.org/pdf/595/59511124009.pdf>

Malinowski, Bronislaw K.

1939. *El grupo y el individuo en el análisis funcional*. Revista Mexicana de Sociología. Vol. 1, Num. 3, Jul. - Aug., 1939. Recuperado el 29 de diciembre 2014 en: <http://www.jstor.org/discover/10.2307/3537348?sid=21104956580641&uid=4&uid=2&uid=3738664>

1944. *Una teoría científica de la cultura*. Barcelona: Edhasa.

Martín-Criado, Enrique. (2022). *Usos y abusos del concepto de habitus*. Tlamelaua – revista de ciencias sociales. Número Especial Pierre Bourdieu. Recuperado el 24 de octubre de 2022 en: <http://www.apps.buap.mx/ojs3/index.php/tlamelaua/article/view/2165/pdf>

Maturana, Humberto.

1996. *El sentido de lo humano*. 8ª. Edición, Chile: Dolcem Ediciones. Recuperado el 22 de octubre de 2022 en: <http://escuelainternacionaldecoaching.com/downloads/BibliotecaEIC/Humberto%20Maturana%20-%20El%20Sentido%20de%20lo%20Humano.pdf>

2017, *Origen de la vida en La Tierra*. Charlas del Futuro (2017). Consultado el 7 de noviembre de 2022 en: https://www.youtube.com/watch?v=P29_moC9ngw

Maturana R., Humberto; Ximena Dávila Y. (2019). *Historia De Nuestro Vivir Cotidiano*. Editorial Paidós. Santiago, Chile. Recuperado el 7 de octubre de 2022 en: https://www.planetadelibros.cl/libros_contenido_extra/43/42849_1_Historia_de_nuestro_vivir_cotidiano_extracto_web.pdf

Medina, Andrés. (1996). "Introducción", en *Korsbaek, Introducción Crítica al sistema de Cargos*, Toluca: Universidad Autónoma del Estado de México. Recuperado el 08 de noviembre de 2022 en: <https://es.scribd.com/doc/139138640/Introduccion-Al-Sistema-de-Cargos>

Meza Cortés, Anaí. (2008). *Historia de la Iglesia de San Pedro Apóstol, Tequila, Veracruz*. Blog Universidad Veracruzana Intercultural. Recuperado el 23 de febrero de 2023 en: <https://www.uv.mx/blogs/uvi/2008/12/04/historia-de-la-iglesia-de-san-pedro-apostol-tequila-veracruz/>

Monsalve, Timasay; Juliana Isaza Peláez, Carlos Serrano Sánchez. (2012). "Sobrepeso, obesidad y condiciones socioculturales en escolares entre los siete y los once años de edad en la ciudad de Orizaba, Veracruz". En *Anales de Antropología*, 48-I, 273-299. Recuperado el 28 de octubre de 2022 en: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0185122514704977>

Morales Carbajal, Claudia; Carlos Alberto Casas Mendoza. (2019). *Intelectuales indígenas y memoria histórica: el caso de la bandera Siera en Zongolica, Veracruz*. Revista de Cultura y Comunicación de la Universidad Veracruzana Número 10, Año 6 • Enero- Julio 2019 - 65 -. Recuperado el 5 de julio de 2013 en: <https://balaju.uv.mx/index.php/balaju/article/download/2568/4492/11964>

Murguía Lores, Adriana. (2002). *Durkheim y la cultura. Una lectura contemporánea*, Sociológica, vol. 17, núm. 50, septiembre-diciembre, 2002, pp. 83-102, Universidad Autónoma Metropolitana. Distrito Federal, México. Recuperado el 8 de febrero de 2023 en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=305026563004>

Napoli, Pablo N. di; Ezequiel Szapu. (2016). Capítulo 8 *Reflexiones sobre el cuerpo desde la teoría de los procesos civilizadores de Norbert Elias*. En Carina Kaplan y Magda Sarat. Educación y procesos de civilización: miradas desde la obra de Norbert Elias. 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras Universidad de Buenos Aires. Recuperado el 04 de diciembre de 2022 en: <https://www.cuerposelocuentes.blog/single-post/2017/11/22/reflexiones-sobre-el-cuerpo-desde-la-teor%C3%ADa-de-los-procesos-civilizadores-de-norbert-elias>

Ortega Olivares, Mario; Fabiola Mora Rosales. (2014) “*Mayordomías y fiestas patronales en los pueblos originarios de Santa Ana Tlacotenco y Santiago Tzapotitlan, nahuas del Distrito Federal, México*”, en *Diálogo Andino* Num. 43, Arica junio. Recuperado el 9 de noviembre de 2022 en: <http://dx.doi.org/10.4067/S0719-26812014000100005>

Ortiz Escamilla, Juan. (1997). *Veracruz en armas. La guerra civil 1810-1820. Antología de documentos. Vol. 1.* México: Universidad Veracruzana/Secretaría de Educación de Veracruz/Gobierno del Estado de Veracruz.

Ortiz Gómez, Ana; Verónica Vásquez García y Margarita Montes Estrada. (2005). “*Alimentación en México: enfoques y visión a futuro*”, en *Estudios Sociales, Revista de Investigación*. Enero – junio. Año/vol XIII, número 025. Universidad de Sonora, Hermosillo, México, pp 8-34. Recuperado el 28 de octubre de 2022 en: <http://www.bvsde.ops-oms.org/texcom/nutricion/702501.pdf>

Pueblos de México. (S/F). *Tequila (Tequila, Veracruz de Ignacio de la Llave)*. Recuperado el 23 de febrero de 2023 en: <https://mexico.pueblosamerica.com/i/tequila-5/>

Rodríguez, María Teresa. (1991). “*Los paisajes naturales de la sierra de Zongolica*”. En Eckart Boege Schmidt (Coord.), *Cultura, naturaleza y sociedad en la Sierra de Zongolica: una construcción para el aprovechamiento sostenido de los recursos naturales*. Xalapa: INI, CIESAS.

Rodríguez, María Teresa. (2003). *Ritual, identidad y procesos étnicos en la sierra de Zongolica México*, *Dimensión Antropológica*, año 11, Vol. 32, Septiembre/Diciembre, 2004 CIESAS. Recuperado el 22 de noviembre en: <https://www.dimensionantropologica.inah.gob.mx/wp-content/uploads/06Rese%C3%B1as32.pdf>

Salazar-Ortiz, Juan, Barrera-Perales, Miguel, Ramírez-Ramírez, Griselda, & Serna-Lagunes, Ricardo. (2020). *Diversidad de mamíferos del municipio de Tequila, Veracruz, México*. *Abanico veterinario*, 10, e121. Epub 02 de marzo de 2021. Recuperado el 27 de febrero de 2023 en: <https://doi.org/10.21929/abavet2020.30>

Sandoval, Marcos. (2007). *El maíz y los pueblos Indios* En. Gustavo Esteva *Sin Maíz no hay País*, CONACULTA, México.

SECTUR. (2019). *Tequila*. Secretaría de Turismo de Veracruz. Recuperado el 7 de febrero de 2023 en: <https://veracruz.mx/destino.php?Municipio=168#:~:text=Por%20decreto%20del%2011%20de,nuevamente%20el%20nombre%20de%20Tequila.>

CEIEG. (2021). *Cuadernillos Municipales 2021. Tequila*. Comité Estatal de Información Estadística y Geográfica de Veracruz. Recuperado el 4 de febrero de 2023 en: http://ceieg.veracruz.gob.mx/wp-content/uploads/sites/21/2021/06/TEQUILA_2021.pdf

Serrano Sánchez, Carlos Marco Cardoso. (2014). *Prácticas alimentarias y condiciones de salud en la región de Orizaba; aproximaciones antropológicas*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

Simmel, G. (1900). *Filosofía de la modernidad*, París: Payot.

Soustelle, Georgette. (1959). *Tequila: un village náhuatl du Mexique Oriental*. Thèse principale, Sorbona, Paris, Institut d'Ethnologie. Citado por Frédéric Mauro, *Historiografía Mexicanista: Francia (1959-1960)* Université de Toulouse.

Tax, Sol. (1937). “*Los municipios del Altiplano Mesooccidental de Guatemala*”, Traducción de L. Korsbaek, en Korsbaek, Leif (1996) en *Introducción al sistema de Cargos*, Toluca: Universidad Autónoma del Estado de México.

Thompson, John B. (1990). *Ideology and Modern Culture*. Cambridge: Polity Press.

Torres, Felipe (coord.) et al. (1997) *Dinámica económica de la industria alimentaria y patrón de consumo en México*, México, UNAM/IIE, 258 p.

Uribe Oyarbide, J. M. (2015). *Antropología aplicada: Momentos de un debate recurrente*, *Etnografías Contemporáneas*, 1 (1), 26-57. Recuperado el 15 de febrero de 2023 en:
<http://revistasacademicas.unsam.edu.ar/index.php/etnocontemp/article/view/389>

Vargas, Luis Alberto. (1993). “*¿Por qué comemos lo que comemos?*”, en *Presencia de la antropología en los estudios sobre alimentación* (Cuadernos de trabajo IIA/DHFMFM/INNSZ), México:UNAM/INNSZ.

Villaseñor y Sánchez, Joseph Antonio. (1746). *Theatro Americano descripción de ellos reinos y provincias de la nueva España, y sus jurisdicciones*. Hogal México.

Xotlanihua Flores, Damián. (2019). *A la sombra de los cafetales. Dinámica de un paisaje agrícola en Tlecuaxco, Tequila, Veracruz (1980-2018)*. Tesis de Maestría en Geografía Humano, El Colegio de Michoacán. Recuperado el 7 de febrero de 2023 en:
<https://colmich.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1016/641/1/XotlanihuaFloresDami%C3%A1n2019Tesis.pdf>