



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO

**EL ENTORNO PRODUCTIVO RURAL Y
LA COCINA TRADICIONAL P'URHÉPECHA:
CASO PICHÁTARO MICHOACÁN**

TESIS
QUE COMO REQUISITO PARCIAL
PARA OBTENER EL GRADO DE:

MAESTRÍA EN CIENCIAS EN DESARROLLO RURAL REGIONAL



DIRECCION GENERAL ACADEMICA
DEPTO. DE SERVICIOS ESCOLARES
ORIGINA DE EXAMENES PROFESIONALES

PRESENTA:

BRISOL GARCÍA GARCÍA



Julio 2013, Morelia, Michoacán, México.

**EL ENTORNO PRODUCTIVO RURAL Y
LA COCINA TRADICIONAL PURHÉPECHA:
CASO PICHÁTARO MICHOACÁN**

Tesis realizada por **Brisol García García** bajo la dirección del Comité Asesor indicado, aprobada por el mismo y aceptada como requisito parcial para obtener el grado de:

MAESTRA EN CIENCIAS EN DESARROLLO RURAL REGIONAL

DIRECTOR



DR. JOAQUÍN GERARDO MORALES VALDERRAMA

ASESOR



M.C. JOSÉ MARTÍN ARREOLA ZARCO

ASESOR



DR. DAVID OSEGUERA PARRA

DEDICATORIA

A todas las personas que se han cruzado en mi camino y que fueron las que me guiaron para emprender este gran reto académico, cursar la Maestría en Desarrollo Rural Regional.

En especial con todo mi ser te regalo esta tesis, a ti mamá Rafaela García García, aunque ya partiste de este mundo y no tuviste el privilegio de verme culminar este sueño, sólo puedo decirte, donde quiera que estés, ¡gracias por todo tu amor!, porque con tu ejemplo me hiciste una guerrera de la vida y siempre te llevaré en mi corazón, siempre, siempre.

Al resto de mi familia, le ofrezco este trabajo a mis hermanos, a mis sobrinas y sobrinos, por haberme dado aliento para seguir con mis sueños: Esteban, Mariluz, Marluz, Agustín, Mía, Elizabeth, Sara, Quique, Yesicón, Chuy, Firis, Albóndiga perdón Alondra y Ramis.

Así como a todos mis maestros, que he tenido a lo largo de la vida, sin duda muchos, pero no por ello los he olvidado: mi más sincera reverencia y respeto.

Gracias.

AGRADECIMIENTOS

*A la Universidad Autónoma Chapingo, Centro Regional Centro Occidente
Me brindó la oportunidad de comenzar este reto académico y profesional.*

A mis asesores de Tesis:

Al Dr. Joaquín Gerardo Morales Valderrama

Por guiarme diestramente en este proceso.

Al Dr. David Oseguera, y al M.C José Martín Arreola Zarco

Por toda su paciencia, apoyo y tiempo para la culminación de este logro académico.

A los docentes de la Maestría, por todo su tiempo, esfuerzo y dedicación, para con esta generación para que fuésemos mejores MCDRR. También agradezco a la gente linda del CRUCO como: Doña Lupita, Doña Esthela, a Don Gus, a Don Marco, a Don Jaime, a Don Pancho, a Betsa, y a Don Félix.

*En especial a mis amigos de la Maestría: Alex, Anitzel, Alfredo, Betza y al Negro
Qué me enseñaron el valor de hacer equipo y
lo maravilloso de la palabra amistad, gracias.*

*Al CONACyT por haberme otorgado el apoyo financiero para poder realizar esta
Maestría.*

*A mis amigas de la vida que me apoyaron en la realización de este trabajo:
Martha, Mirtha y Jesica. Gracias por estar ahí.*

Por cierto, no podían faltar.

Todas las personas maravillosas de Pichátaro.

Gracias: a sus paranguas, comales y cocineras.

A sus maíces criollos con sus milperos, por permitirse ser mi tesis.

DATOS BIOGRÁFICOS

Brisol García García, hija de Agustín García Castillo y de Rafaela García García. Nace un 17 de mayo de 1983, en la Venta del Capulín, localidad de la tenencia de Jerahuaro, Michoacán, lugar donde cursó sus estudios básicos hasta la secundaria.

Al egresar de la secundaria, se matriculó en el CBTIS 182 de Zinapécuaro Michoacán, en la especialidad de histórico social, al culminar esta etapa, obtiene, el título de técnica en Administración de Empresas.

Se inscribe en la ciudad de Morelia en la Universidad Latina de América (UNLA) a la Licenciatura de Comunicación, donde se especializa en el área terminal de medios de comunicación. Razón por la que al egresar de la UNLA, se integró a la plantilla académica de un centro universitario, del Nova Spania también de la ciudad de Morelia, para impartir clases en materias afines a esta especialidad.

Siendo hasta el periodo de 2008-2012, que incursionó en el mundo rural como asistente de investigación del M.C José Martín Arreola Zarco, del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP), Uruapan.

Durante este periodo de 2008-2012 su trabajo consistió en elaborar estrategias de comunicación para distintos proyectos en pro del desarrollo rural como: «Jamaica, con valor agregado para tierra caliente, Michoacán»; y el de «Producción y mercados de maíz y tortillas en Michoacán, México»: «Información necesaria para una certera política en el sistema maíz- tortilla». Tras esta experiencia laboral es que decide prepararse con mejores herramientas teórico metodológicas en la Maestría de Desarrollo Rural generación 2010/2012.

**EL ENTORNO PRODUCTIVO RURAL Y LA COCINA TRADICIONAL
P'URHÉPECHA: CASO PICHÁTARO MICHOACÁN
RURAL PRODUCTIVE ENVIRONMENT AND TRADITIONAL CUISINE
P'URHÉPECHA: CASE PICHATARO MICHOACÁN**

¹Brisol García García, ² Joaquín G. Morales Valderrama

RESUMEN

Se realizó una investigación en la comunidad de Pichátaro, Michoacán, para conocer el vínculo entre el área de producción familiar rural con el tipo de cocina que se práctica; los productos y subproductos del sistema milpa, que se usan en la cocina tradicional; cuáles de estos productos están en riesgo de desaparecer por los nuevos patrones productivos de la comunidad y los conocimientos tradicionales.

Como resultado, se encontró que con la desaparición de la milpa está en riesgo de perderse también la cocina tradicional, esto, derivado del proceso de integración de Pichátaro al nuevo modelo económico global neoliberal. No obstante a lo anterior, la gente se resiste e insiste en dar valor especial a su pasado mítico, por lo que pese a todo, ya se vienen las fiestas con lo que se aprestan a recuperar sabores y olores.

Palabras claves: milpa, cocina tradicional, entorno productivo y conocimientos tradicionales.

ABSTRACT

Research was conducted in the community of Pichataro, Michoacán, to know the link between rural family production area with the type of cuisine that is practical, products and byproducts milpa system, which is used in the kitchen traditional, which of these products are at risk of disappearing by new productive patterns of community and traditional knowledge.

As a result, it was found that with the disappearance of the milpa is at risk of being lost also traditional cuisine, this, from the process of integration of the new economic model Pichataro neoliberal global. Nevertheless, people resist and insist on giving special value to its mythical past, so despite everything, the holidays are already bringing prepare to recover tastes and odors.

Keywords: Milpa, traditional cuisine, rural productive environment and traditional knowledge.

¹Tesista

² Director de tesis

ÍNDICE

DEDICATORIA	III
AGRADECIMIENTOS	IV
DATOS BIOGRAFICOS	V
RESUMEN	VI
ÍNDICE	VII
ÍNDICE DE CUADROS	VIII
ÍNDICE DE FIGURAS	IX
I INTRODUCCIÓN	1
I PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	
1.1 Construcción del objeto de estudio	3
1.2 Metodología	6
II. MARCO TEÓRICO	
2.1 La unidad de producción campesina	12
2.2 La milpa	16
2.3 El huerto familiar	18
2.4. La cocina y sus tipologías	19
III. MARCO CONTEXTUAL	
3.1 Historia de la comunidad	25
3.2 Recursos naturales	28
3.3 Recursos humanos	29
3.4 Infraestructura y servicios	30
3.5 Actividades productivas	30
3.6 Religión, tradiciones y fiestas	32
IV ESTUDIO DE CASO	
4.1 La milpa en Pichátaro	47
4.2 La cocina en Pichataro	73
4.2.2 La cocina tradicional de Pichátaro y sus cocineras	78
4.2.3 Platillos tradicionales en riesgo	104
4.2.4 Pichátaro se adhiere a la globalización y su cocina se cimbra.	105
4.2.5 La fiesta de San Isidro	109
4.2.5.1 Análisis comparativo con la Fiesta de Angahuan	109
4.2.5.2 La fiesta de San Isidro	117
4.2.6 Vendedora de Ch'apatás	129

4.2.7	Recetas de la Milpa	132
V. DISCUSIÓN		
5.1	La transculturación alimentaria en Michoacán	135
5.2	La comunidad se retoma: el neotradicionalismo	136
VI. CONCLUSIONES		139
VII. LITERATURA CITADA		141
VIII. ANEXOS		
8	Recetas Tradicionales de Pichátaro	144
8.1	Atoles	157
8.2	Tamales	172
8.3	Guzguerías	178
8.4	Otros	178
8.5	Traducción de la Receta al P'urhépecha	180
8.6	Explicación de la metodología ACP.	181
8.7	Matriz de correlación Milpa 2012	191

ÍNDICE DE CUADROS

	CONTENIDO	PÁGINA
Cuadro 1	Listado de teóricos que analizan a la UPCF.	14
Cuadro 2	Opiniones sobre razas de maíz.	17
Cuadro 3	Lista comparativa de fiestas que se celebran en Pichátaro.	44 y 45
Cuadro 4	Los Cultivos que sembraban.	49
Cuadro 5	Escalas de producción.	51
Cuadro 6	Superficie sembrada total en Pichátaro Mich 1993-	52
Cuadro 7	Superficie sembrada Total en Pichátaro Mich 2012.	53
Cuadro 8	Superficie total sembrada de Milpa en Pichátaro Mich 1993.	54
Cuadro 9	Superficie sembrada de Milpa en Pichátaro 2012.	54
Cuadro 10	Superficie sembrada de avena en Pichátaro Mich 1993.	55
Cuadro 11	Superficie sembrada de avena en Pichátaro Mich 2012.	55
Cuadro 12	Superficie sembrada de maíz en Pichataro Mich 1993.	56
Cuadro 13	Superficie sembrada de maíz en Pichataro Mich 2012.	56
Cuadro 14	Comparativo de los grupos.	61
Cuadro 15	Juicios/ percepción de los campesinos de Pichátaro.	71
Cuadro 16	Juicios/ percepción y cambios en la cocina.	73
Cuadro 17	Matriz de factores con sus engeinvalores y con sus ejes.	181
Cuadro 18	Matriz de correlación de las variables con los factores.	1184
Cuadro 19	factores de coordenadas de los casos basados en la correlación de Milpa.	188
Cuadro 20	Comparativo de superficie número de predios.	190

ÍNDICE DE FIGURAS Y MAPAS

	CONTENIDO	Pág.
Figura 1	Proceso de esta Investigación.	11
Figura 2	Mapa localización de San Francisco Pichátaro.	25
Figura 3	Los pueblos fundadores de Pichátaro.	27
Figura 4	Representación de los engeinvalores con los componentes.	183
Figura 5	Proyección de los factores 1 y 2.	185
Figura 6	Proyección de los casos.	189
Foto 1	Cartel de San Francisco Pichátaro, Primer Territorio P'urhépecha Libre (Certificado) de Maíz Transgénico.	26
Foto 2	Parte de la ofrenda llevada a los acompañantes al velorio.	32
Foto 3	Mujer repartiendo el « Itacate a los asistentes al velorio.	33
Fotos 4	Collage de mujeres ayudando a preparar la comida para las fiestas y velorios.	34
Foto 5	Fiesta de Noche Buena, tiene una duración de tres días.	35
Foto 6	Santo llevado a la Fiesta del carnaval.	36
Foto 7	Las esposas de los Encargados de los Barrios fiesta del Carnaval.	36
Foto 8	Figura que adorna al santo a la Fiesta del carnaval.	37
Foto 9	Hombre con mascara.	38
Foto10	Niño descubierto en el desfile del 2 febrero Fiesta de la calendaria de Pichátaro.	40
Foto 11	El nieto y la nuera de Don Benito sierra y de Doña Etelvina Gallardo.	41
Foto 12	Huerto familiar de Don Pancho, esposo de Doña Ernestina Diego aún conserva una gran extensión de este.	49
Foto 13	La chía o amaranto.	59
Foto 14	De las artesanías elaboradas en Pichátaro.	67
Foto 15	Delfina Matías Ortega, reconocida en la comunidad por ser una de las de «Más de antes» que sabe preparar el dulce del Ponteduro.	75
Foto16	Doña Herlinda reconocida como unas de las cocineras de « Más antes».	76
Foto 17	Churipo platillo tradicional de Pichátaro.	77
Foto 18	La Parangua tradicional.	79
Foto 19	La Parangua de Doña Ernestina Diego.	79
Foto 20	La Cocina de Doña Esperanza 88 años.	80
Foto 21	Estufa Lorena sin utilizar	81

Foto 22	Ollas de Barro en una cocina tradicional de Pichátaro.	82
Foto 23	comal de Barro en cocina tradicional de Pichátaro.	82
Foto 24	Alacena de cocina tradicional.	83
Foto 25	«Vajillas modernas» .	83
Foto 26	Vasos Azules en las cocina tradicional de Pichátaro.	84
Foto 27	Moliendo las tortillas como « Más antes» .	84
Foto 28	Don Esteban Pascual Constantino.	87
Foto 29	Maíces Criollos.	87
Foto 30	Tamales de harina.	89
Foto 31	Atole de tamarindo y tamales en un velorio en Pichátaro.	90
Foto 32	Trigo dorado	91
Foto 33	Corunda Tradicional de Pichátaro sin manteca «Natural».	94
Foto 34	Etelvina Gallardo esposa de Don Benito Sierra uno de los labriegos reconocidos por la comunidad que más siembra.	96
Foto 35	Calabaza para hacer atápakuas.	98
Foto 36	Doña Brígida Nicolás muestra la flor de calabaza en su pequeño huerto familiar.	99
Foto 37	Platillo tradicional Atole de Grano.	101
Foto 38	Guaje que portaba un hombre en esta fiesta.	113
Foto 39	San Isidro en la casa del Padrino.	117
Foto 40	Yunta de San Isidro en la casa del Padrino.	118
Foto 41	Recipiente donde se porta el «Charape».	121
Foto 42	La nieta de Don Esteban Pascual Constantino.	122
Foto 43	«Sembradora de Maíz».	123
Foto 44	«Don Esteban Pascual Constantino tapa pie».	123
Foto 45	Arando como «Más antes».	124
Foto 46	Arando como «Más antes».	124
Foto 47	Sembrado como «Más antes».	125
Foto 48	Los padrinos y cargueros, adornados con el pan.	126
Foto 49	« El itacate».	127
Foto 50	Collage de Mujeres bailando y tomando Charape.	128
Foto 51	« Adelina Diego y Juan Jacobo» reconocidos por conservar la chía.	130
Foto 52	Don Juan Jacobo también es reconocido como un campesino de « Más antes».	130
Foto 53	Arado con que siembra don Juan Jacobo .	131
Foto 54	«Doña Ernestina Diego y Don Juan Jacobo sembrando chía».	131
Foto 55	Mujer de Pichataro cocinando el Churipo.	136
Foto 56	La lucha de la cocina de Pichátaro .	138
Foto 57	Atole de Tamarindo.	144
Foto 58	Olotes y hojas del maíz morado cociéndose, para «Sacarle el color» .	146

Foto 59	«Masa Martajada del Maíz Morado».	147
Foto 60	Cocinera haciendo atole de Tamarindo.	148
Foto 61	Tamal de atole de Tamarindo.	149
Foto 62	Atole de Chaqueta.	149
Foto 63	Atole de Chaqueta.	151
Foto 64	Atole de Pinole.	151
Foto 65	Atole de Grano.	153
Foto 66	Atole blanco.	156
Foto 67	Corunda Tradicional.	157
Foto 68	Panikua de la planta de avena.	159
Foto 69	Tina con tamales.	161
Foto 70	Moliendo los frijoles.	162
Foto 71	Cortando el pedazo para hacer la Auakatas .	163
Foto 72	Forma de envolver las puntas de las hojas.	164
Foto 73	Hule para hacer sudar a los tamales.	169
Foto 74	Uchepos.	170
Foto 75	Pinole.	172
Foto 76	Mazorcas de Maíz que se utiliza en Pichátaro para hacer el Ponteduro.	174
Foto 77	Vaciando el Ponteduro a la batea.	175
Foto 78	Cortando el papel de china en cuadritos.	176
Foto 79	Cortando el papel de china en cuadritos.	177
Foto 80	Un poquito de Ponteduro en el papel de china.	177
Foto 81	Haciendo el costalito.	187

INTRODUCCIÓN

La presente tesis se centró en el entorno productivo rural y la cocina tradicional p'urhépecha, hoy considerada patrimonio de la humanidad, para identificar la relación actual de los productos generados, en la unidad familiar rural campesina (UPCF) y la cocina que se práctica en está, por tal motivo, se delimitó al entorno productivo en sólo dos de sus áreas en: La milpa y el huerto familiar, con el objeto de mostrar, qué productos del sistema milpa y el huerto familiar, se usan en la cocina del territorio investigado y lo que es más importante descubrir cuáles de estos productos están en riesgo de desaparecer por los nuevos patrones productivos y de consumo de este espacio.

El hilo central de este trabajo de investigación, radicó en hacer visible cómo es que, a través de los cambios en los patrones productivos con la reducción de la milpa y el huerto familiar, no sólo corre el riesgo de perderse la cocina tradicional, sino, lo que está en riesgo, son los conocimientos tradicionales, tanto de la cocina como el sistema de producción de la milpa y esto deriva en que los patrimonios en sí mismos estén en peligro. Por tal motivo este documento se estructuró de la siguiente manera:

El *Capítulo I* gira en torno a la construcción del objeto de estudio, se plantea el problema, bajo la visión de cómo repercuten las presiones del exterior, de las políticas neoliberales y el fenómeno de globalización, en la articulación de lo local, es decir, lo que sucede con los productos de la milpa, los huertos familiares y su uso en la cocina tradicional.

El *Capítulo II* presenta el marco teórico, donde se delimita qué se entiende por unidad de producción rural campesina, qué es el sistema milpa, el huerto familiar, la cocina tradicional y la conceptualización del término receta como el aspecto dinámico y creativo de toda cocina, donde el centro de estas son los conocimientos y las practicas culinarias que son regulados por los eventos o mejor dicho por el espacio social.

El *Capítulo III* expone el marco contextual de Pichátaro, puesto que, en un principio se hace referencia a las condiciones naturales y ambientales de esta localidad, para después mostrar rasgos culturales de este territorio, como su peculiaridad y gusto por las fiestas, debido a que se vinculan con el tema estudiado: con los platillos o comidas festivas.

El *Capítulo IV* se enfocó en el estudio de caso que se llevó a cabo en la zona de estudio, en la localidad de *San Francisco Pichátaro, Michoacán*, de manera singular este apartado se divide en dos esferas: la milpa en Pichátaro, que muestra máxime los resultados producto de la indagación a los milperos de esta localidad y; la otra, se refiere a la cocina tradicional, donde se presentan las entrevistas a las «cocineras tradicionales», y en las que se incluyen también las de los «Milperos» con el objetivo de tener una visión más amplia del fenómeno.

En el *Capítulo V* se discuten los resultados, y se acuña el concepto del neotradicionalismo, para explicar cómo es que la comunidad re-crea a su pasado mítico en las dos esferas, estudiadas tanto en la cocina como en la milpa.

Por último, en el *Capítulo VI* se plasmaron las conclusiones, donde es evidente, los efectos, que tiene la disminución de la milpa en la cocina tradicional, así como su repercusión en la conservación y preservación de los patrimonios, tanto de los conocimientos del sistema de producción de la milpa, huerto familiar y la cocina tradicional, que en este trabajo se prefirió denominarla como una construcción neotradicional. Por lo que al final de este documento se aportan elementos que contribuyen a la conservación de la cocina tradicional a partir del estudio de la milpa, el huerto familiar y los conocimientos tradicionales.

En los restantes *Capítulos VII y VIII* se presenta la bibliografía y los anexos donde se publican las recetas tradicionales obtenidas a través de las entrevistas a las cocineras de Pichátaro.

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1 La construcción del objeto de estudio

La articulación de lo local se fragiliza, por un lado en la producción rural ocurren los siguientes fenómenos: los patrones culturales productivos cambian frente a las presiones del exterior, que introduce nuevos elementos e incluso simplifica las antiguas prácticas como la aplicación de insumos químicos que artificializan, —término acuñado por M. Sevillote en su definición de la agricultura— y minimiza de las labores agrícolas: ya no hay que pasar con un arado para quitar maleza, sin embargo, ello restringe la siembra de especies compartidas (el frijol y calabaza con el maíz), debido a que los seca y los elimina, puesto que sus residuos queman las hojas de la plantas; el resultado final es mayor dependencia de insumos exteriores y condicionamiento de lo que se puede producir, una tendencia al monocultivo.

Por otro lado, los nuevos patrones de consumo ponen en riesgo nuestra salud. Tienden a estandarizarse las formas tradicionales de alimentarse, las cuales se ven influidas por nuevas formas que nutricionalmente pueden ser hasta peligrosas, como el caso de consumir comidas enlatadas, con muchos ingredientes artificiales. En este sentido, uno de los factores que más influyen es la publicidad y los medios de comunicación que presentan estilos de vida en los que estos alimentos se conciben como lo mejor de lo mejor, muy naturales, dejando a un lado la comida autóctona de la comunidad. Con esto se pierden formas de hacer, preparar y degustar ciertos alimentos.

En este trabajo se documentará lo que sucede con los productos de la milpa, los huertos familiares y su uso en la cocina tradicional. Para evidenciar como el neoliberalismo en particular, afecta la economía tradicional en los dos niveles de la producción y del consumo: a la economía campesina tradicional como es la milpa, la

ha afectado al presionar con sus políticas a la reconversión de los suelos. En lo que respecta, a los platillos tradicionales estos se pierden, las formas de preparar los platillos, o lo peor que se les sustituyen con ingredientes artificiales: saborizantes, endulzantes y colorantes o incluso el mercado hace de estos platillos una imitación *prêt-à-porter*¹, un ejemplo la sopa Maruchan. Quizás, lo más importante de este problema, es que el vínculo entre lo que se produce en el entorno familiar y lo que se consume presenta una fractura cada vez mayor.

Todo esto empezó cuando el maíz (el milpero) sólo alcanzaba para una parte del consumo anual, por lo que había que comprarle maíz a la Compañía Nacional de Subsistencias Populares, mejor conocida como la CONASUPO (aun con gorgojos), o de plano comprar Maseca en la tienda. Esto se suscitó en los años 50 con una política de seguridad alimentaria que daba prioridad a lo cuantitativo y barato en contraposición de la calidad², debido a que la población empezó a crecer, sobretodo la urbana y el abasto de las tortillas hechas a mano fue insuficiente, esto representó desafíos para el gobierno, el cómo mantener una política social en medio de un modelo de industrialización:

¿Cómo garantizar el abastecimiento de los alimentos para la creciente población urbana? y ¿cómo mantener los bienes salario fundamentales? Esto implicaba el incremento de la oferta de alimentos básicos... atañía a la agricultura y el crecimiento de la producción, se tenía que pasar de la producción y elaboración doméstica y artesanal de maíz tortilla a un sistema de producción y distribución masiva de la tortilla [...] Se fue construyendo una política alimentaria que abarcaría todo el sistema maíz tortilla desde el cultivo hasta el consumo. Esta política en sus distintas etapas y modalidades siempre tuvo dos ejes constantes: el abasto de alimentos baratos y mantener bajos costos del maíz y la tortilla (Appendini, Barrios y Tejera, 2003: 69):

Después fueron siendo más los productos que se dejaron de producir y por tanto se compran: las yerbas para el té (ahora en bolsitas), los frijoles, los condimentos etc. El resultado de esto es un desbalance en la economía familiar campesina, una pérdida

¹ Prêt-à-porter es una expresión francesa que significa textualmente «Listo para llevar». Acuñada por Roland Barthes, en análisis de la moda, sin embargo, se puede aplicar a todo un modelo de vida.

² Esta política se logró con la expansión de la superficie cultivada de maíz. Donde un papel vital recayó en la creación de subsidios y apoyos financieros a productores privados de corte empresarial y no hay que olvidar a la revolución verde (la implementación de todo un paquete tecnológico). Fue un éxito, poco a poco se mermó la venta de tortillas hechas a mano por las de la tortillería ya que se privilegia una política que en vez de subsidiar la producción subsidiaba el consumo manteniendo fijos los precios del maíz y la tortilla, aunque fuera de mala calidad o de menor o incluso de harina procesada como la Maseca.

de conocimientos tradicionales tanto en la esfera de la producción como el consumo, y en general una desorientación completa a lo que es bueno comer, o es apetecible, además de una posible pérdida de calidad en la alimentación de estos:

Debido al uso de insumos químicos y a la incorporación de semillas mejoradas el maíz se convirtió en un monocultivo, pues los químicos no permitían los cultivos asociados. Para la familia campesina, significó el abandono de la milpa y por tanto, de los cultivos asociados al maíz. Bien habrá que preguntarse si esto no era una merma de calidad en la alimentación de los campesinos. (Appendini, Barrios y Tejera: 70):

Bajo este panorama, lo que esta tesis se plantea es demostrar las secuelas de la pérdida del sistema milpa, en el consumo tradicional, es decir, como se relaciona esto con la cocina tradicional y se sustenta en el supuesto hipotético que con la pérdida de la milpa, no sólo se pierden sus cultivos, sino que también conocimientos tradicionales, tanto de la producción como de la misma cocina.

En relación a esto último, la importancia de los conocimientos tradicionales estriba en que estamos en un momento coyuntural donde pueden convertirse en una arma de doble filo, ya que puede servir para defender la autonomía en todos los sentidos de los pueblos o puede ser usada en contra de los pueblos por la dinámica del mismo mercado del esquema agroalimentario y de la propiedad intelectual³, un ejemplo de cómo pueden ser usados estos son las patentes de las semillas mejoradas del maíz, que para el caso de México las distribuye el monopolio que está en manos de Monsanto (Asgrow, Dekalb, Cargil y Pioneer), como resultado para los productores:

El monopolio en el comercio de las semillas ha propiciado que los precios de venta de las semillas híbridas sean en México los más altos del mundo. Mil semillas de maíz se cotizan a 2.7 dólares, en comparación con 1.3 dólares en la faja de maíz en Estados Unidos. El precio por saco de semillas en Sinaloa alcanzó niveles de dos mil 500 pesos; dado que se emplean dos sacos por hectárea, tan sólo de semilla se requieren cinco mil pesos, lo cual no ocurre en ningún lugar del mundo (Espinosa, Tadeo y Turrent, 2010: s.n).

Derivado de los argumentos explicados, esta tesis tiene por objetivo responder las siguientes interrogantes:

³Por ejemplo como lo explica Gómez 2005, el yagé, es una práctica, una creencia viva que todavía tienen pueblos indígenas hoy en día, esto es considerado por la Unesco un patrimonio cultural, mientras que en Estados Unidos es una patente, y será una droga adictiva del siglo XXI. ¿Cuántas ganancias económicas se van a obtener con base en el yagé? y ¿qué está pasando mientras tanto como patrimonio cultural de estos 400 pueblos indígenas?

Pregunta General. ¿Cómo se relacionan actualmente el área de producción familiar rural con el tipo de cocina tradicional p'urhépecha que se práctica?

Preguntas particulares.- ¿Qué productos del sistema milpa se usan en la cocina tradicional p'urhépecha?

¿Cuáles de estos productos están en riesgo de desaparecer por los nuevos patrones productivos en una localidad de la Meseta P'urhépecha?

¿Qué conocimientos tradicionales se usan en el sistema milpa y en la cocina tradicional?

1.2. Metodología

La presente investigación es de corte cualitativo y cuantitativo. Debido a esto, en un primer momento, no se hizo énfasis en tratar medir la extensión del fenómeno a estudiar, sino lo que se buscó fue narrar lo que existe en el objeto de estudio, es decir, cómo varía en las diferentes circunstancias y cuáles son sus causas subyacentes. Por lo cual, se buscó describir cómo las personas le dan sentido en su entorno social y en qué manera interpretan el problema planteado. Desde esta posición, el foco de la investigación, por tanto, se centró en la búsqueda de explicaciones subyacentes, percepciones, sentimientos y opiniones de los sujetos del estudio. Por lo tanto, las técnicas seleccionadas para obtener la información, fueron:

La técnica de informantes claves. Esta técnica es muy utilizada en la antropología, y consiste en contactar y entrevistar (de manera superficial, a profundidad, estructurada o semi estructurada, abierta o cerrada) a una persona o varias que tengan un conocimiento del objeto de estudio. Por lo que, una definición modesta y muy común en las ciencias sociales y antropología de los informantes claves es que:

Por lo general, los investigadores de campo tratan de cultivar relaciones estrechas con una o dos personas respetadas y conocedoras en las primeras

etapas de la investigación. A estas personas, se les denomina informantes claves. Estos apadrinan al investigador en el escenario y son sus fuentes principales de información, ya que proporcionan una comprensión profunda del escenario. (Balcazar et al, 2005 p: 47)

Un punto medular de esta técnica, es que el investigador durante el proceso de su aplicación debe establecer confianza con los informantes claves que algunos autores a este proceso lo denominan como «*Rapport* »que no es un concepto que pueda definirse de manera fácil (Taylor,1989), pero se puede entender como la habilidad del científico para lograr una relación de confianza que permita que la persona se abra y manifieste sus sentimientos internos al investigador fuera de lo que es la fachada que muestra al exterior.

Lograr el «*Rapport*», no es nada sencillo se recomienda al investigador seguir estos consejos:

- Comunicar la simpatía que se siente por los informantes y lograr que la acepten como sincera.
- Penetrar a través de las «defensas contra el extraño»de la gente.
- Lograr que las personas se «abran»y manifiesten sus sentimientos respecto al escenario y a otras personas.
- Ser visto como una persona inobjetable.
- Irrumpir a través de las «Fachadas (Goffman) que las personas imponen en la vida cotidiana». (Zapata, 2005:210) .

Lo que se pretende por tanto, no es ni más ni menos, que establecer una relación de confianza con nuestros informantes para ello debemos basarla en dos aspectos: el saber estar y el sentido común.

Además de la anterior técnica se combinó con uso de la estrategia «Bola de nieve», es decir, para captar al mayor número de informantes, se toman referencia de los primeros contactos proporcionados por un sujeto para después contactarlos y así

sucesivamente. En este proceso es importante corroborar la calidad de los sujetos, al verificar con cada uno ellos de las personas que mencionan y si coinciden entre sí, es que realmente esas personas mencionadas son pieza clave para acudir con éstas.

Esto fue fundamental para el trabajo de campo ya que se acudió con los personajes claves, que son reconocidos en la comunidad como los promotores de la conservación de los maíces criollos, también con las autoridades y campesinos que participaron para que Pichátaro fuera declarado el primer pueblo libre de transgénicos, con la finalidad de contactar con los hombres milperos de este lugar así como sus cocineras tradicionales para entrevistarlos a mayor profundidad.

En un segundo instante de esta investigación bajo el enfoque cuantitativo se le dio énfasis a la posibilidad de poder inferir y medir lo que sucede con el fenómeno a estudiar por lo cual, se optó por aplicar la técnica de encuesta. Por ello, se obtuvo el padrón del Programa de Apoyos Directos al Campo (PROCAMPO), en dicha base de datos se tiene un registro de 91 campesinos, de la zona de estudio.

Para determinar el tamaño de muestra, se utilizó la técnica por muestreo aleatorio simple para diferentes poblaciones y varianzas. El muestreo aleatorio simple se puede definir como: «Por qué cada miembro de la población tiene una probabilidad igual e independiente de ser seleccionado como parte de la muestra» (Salkind, 1999:97).

Para realizar este tipo de muestreo se requiere realizar los siguientes pasos

- Determinar el tamaño de la muestra. El tamaño de la muestra estará en función del tamaño de la población (finita o infinita). Una población se considera infinita si tiene más de 100,000 elementos.
- Del parámetro a estimar: la media, el total poblacional o la proporción.
- Del nivel de confianza elegido. Se entiende por nivel de confianza la probabilidad de los datos obtenidos de la muestra se puedan extrapolar a la población.
- Del error máximo tolerable
- De la varianza de la población

- Establecer el método de selección de la muestra que, en cualquier caso, deberá garantizar la aleatoriedad de la muestra. De algunos métodos muy sencillos de selección de muestras son:
- La realización de experimentos aleatorios
- La utilización de tablas números aleatorios

Extracción de los elementos de manera sistemática. En este caso se deberá seguir los siguientes pasos:

- Dividir el tamaño de la población entre el de la muestra, lo que nos dará un valor de k.
- Realizar un experimento aleatorio para seleccionar desde el punto de partida (el primer elemento elegido). Que deberá ser un elemento comprendido entre 1 y k que denominaremos N.
- A partir de este elemento se seleccionan todos los elementos de K en K. (De la Peña, 2011:68).

Por lo cual se utilizó la siguiente formula:

$$n = \{NS / (N-1) * (d/z)^2 + S\} * 1 / 1 - Tnr$$

Dónde:

N = Tamaño de la población total

n = Tamaño de la muestra

S = Varianza de la población objetivo

d = Precisión de la estimación del parámetro de interés

(en general se utiliza d= 0.1)

z = Cuartil de la distribución normal estándar

(comúnmente z=1.96 con a = 0.05)

Tnr = Porcentaje de no respuesta (comúnmente se utiliza el 20%)

Debido a ello se calculó de la variable superficie apoyada la media y la varianza:

Media= 3.255494505
Varianza= 9.593025031

Después se sustituyeron los valores en la fórmula:

N= 91
S= 0.09
D= 0.1
Z= 1.96
Tnr= 0.1
N * S= 8.4483
N-1= 90
(d/z)²= 0.00260308
(N-1)(d/z)²+S= 0.327115773
1/(1-Tnr)= 1.111111
N= 29

El número de productores a encuestar fue de 29.

El siguiente paso que se realizó, fue elaborar dos cuestionarios uno dirigido a los productores y otro a sus esposas. En el caso del cuestionario para los productores, se compuso de las siguientes partes:

1.- En esta sección se le preguntó los datos personales y también sobre algunas características de la UPFC (Unidad de producción familiar campesina), como: el número de hijos y cuantas personas viven y vivieron con él, cuántos años tiene de ser productor y años de escuela.

3. Esta parte del cuestionario, se refiere a una serie de ítems, que tienen que ver con la estrategia de reproducción de la explotación de la tierra que implica el número de predios sembrados, el tamaño de éstos y cuánta de esta superficie era de milpa.

4. En este lugar se incluye todo lo que tiene que ver con la producción obtenida y su uso, por lo que se indagó sobre las hectáreas y toneladas cosechadas y por los usos que le daban a la producción, sin embargo, tras el análisis de estos datos y su pertinencia con los objetivos de esta investigación, estas variables, no se presentan en los resultados.

5. La última parte de este instrumento, se dedicó a examinar la percepción sobre: los conocimientos tradicionales en la milpa y su pérdida, la alimentación de antes y de hoy.

Cabe añadir que, para analizar los resultados, se utilizó la técnica estadística de análisis de componentes principales (ACP). Que consiste en tratar de explicar:

«La estructura de las variancias y covariancias de un conjunto de variables X, mediante unas cuantas combinaciones lineales de ellas llamadas componentes principales. Estos componentes principales no están correlacionados entre sí, y cada uno maximiza su variancia. El ACP aspira a «Reducir» o simplificar los datos y facilitar su análisis e interpretación» (Rodríguez, 1998: 9).

Es decir esta técnica tiene por objetivo la transformación de un conjunto de variables en otro conjunto de variables independientes no correlacionadas llamadas componentes principales.

En el siguiente diagrama se presenta el proceso de esta investigación:

Diagrama 1 Proceso de esta Investigación

Variable o indicador	Herramienta	A quiénes tamaño de la muestra
Conocer los productos de la milpa	Encuesta del sistema milpa	29 milperos
La comida tradicional	Entrevistas	Más de 5 cocineras

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. La unidad de producción familiar campesina

Para documentar de manera adecuada el análisis de la presente investigación, primeramente se aborda de forma teórica ¿Qué se concibe como Unidad de Producción Campesina Familiar? (UPCF). La UPCF es una estructura familiar rural en la que la producción económica se logra través de la realización de actividades que generan bienes tangibles para el autoabasto o intercambio. Determinada situación la convierte en una unidad de consumo, puesto que demanda bienes que no necesariamente produce o tiene en determinado momento del año. Sin embargo, vale no acotarse únicamente a esta noción, ya que hacerlo es confinar a la UPCF, y no verla en su contexto general como una unidad de producción biológica, que va más allá, inscribiéndose en el ámbito cultural, y porqué no, en el de la misma política. Todo ello en un territorio que «La vio nacer» y que por ende, le da razón de ser.

Alejandro Chayanov, agrónomo y economista ruso, analizó a la UPCF como: una estructura familiar en la que sus actividades están orientadas a la producción biológica y social. Análisis que aportó claves para entender su funcionamiento hasta el punto de confirmar como la UPCF, se diferencia y desarrolla mecanismos para su sobrevivencia debido a:

- El número de integrantes y sus necesidades de consumo
- La maniobra para su capital: tierra y trabajo.
- A la capacidad de los miembros integrantes de la UPCF:
 - o Edad, estado civil y límite de esfuerzo para satisfacer sus necesidades y para dar su fuerza de trabajo a la Unidad, en función de su ciclo vital.

Lo anterior queda esclarecido en la siguiente cita, «Cuando en una familia se encuentren pocas personas en edad de trabajar, la cantidad de tierra será menor.

Cuando los menores crecen aumenta el tamaño de la explotación y cuando los hijos se independizan se reduce el tamaño de la explotación, la cual puede subdividirse» (Chayavov, 1985: 47).

Por otro lado, como ya se había afirmado, una de las características primarias de la UPCF, es que no existe un objetivo económico, no persigue ganancias, por lo que la categoría de salario como tal no existe para la fuerza de trabajo. Dicho aspecto, dota a la unidad de rasgos culturales propios, cuya lógica:

No es típicamente capitalista, en tanto no se pueden determinar objetivamente los costos de producción por ausencia de la categoría salarios. De esta manera el retorno que obtiene un campesino luego de finalizado el año económico no puede ser conceptualizado como formando parte de algo que los empresarios capitalistas llaman ganancia (Chayanov, 1985: 8).

Para el caso actual de México, hay un conjunto de autores que rescatan a distintos teóricos y dan su opinión sobre el indígena/mestizo-campesino mexicano, entre estos destacan: Warman, Bartra, Stavenwagen y más actualmente Víctor Toledo. El cual liga al campesino hacia el aspecto de la conservación de los recursos naturales y más de fondo, a la preservación de una cultura que es fraterna a la naturaleza (sin observar que en ocasiones son los mismos los que acaban con ella).

Cabe agregar que en estas discusiones se ha llegado a la conclusión de que la Unidad de Producción Familiar Campesina, aparte de ser una unidad de consumo, también es una Unidad Esencial, la cual cuenta con múltiples funciones y un complejo modelo de organización para lograr su reproducción social, desarrollando una *lógica propia de subsistencia*, la cual ayuda a conseguir su bienestar mediante mecanismos como: la regulación del uso de la fuerza de trabajo, de los recursos productivos, del ingreso, de la venta y el mercado. Todo esto, envuelve una visión propia del mundo en los integrantes de la UPCF, que desarrolla la manera en que se relacionan con la naturaleza, con su(s) dios(es) y sus próximos.

Haciendo recuento de los teóricos estudiosos de la UPCF hacemos un listado de los mismos:

Cuadro núm. 1 Listado de teóricos que analizan a la UPCF.

TEÓRICO	APORTACIÓN
A. Schejtman (1982)	Definió economía campesina, como aquél sector de la actividad agropecuaria en que el proceso productivo se lleva a cabo en unidades de tipo familiar con el objeto de asegurar la reproducción de los productores y de la propia unidad de producción.
Roger Bartra (1980)	Describió las peculiaridades de la Economía Mercantil Simple dice que este sistema de producción tiene como unidad fundamental a la célula familiar; donde toda la familia contribuye en menor o mayor grado a la producción agrícola y ganadera.
Teodor Shanin (1976)	Delimitó el campesinado como una entidad social con cuatro facetas esenciales e interrelacionadas, menciona en primer término la explotación agrícola familiar como unidad básica multifuncional de organización social.
Concheiro (1994)	En su trabajo denominado «Conceptualización del Mercado de Tierras: Una perspectiva campesina en México» amplía el concepto de explotación familiar campesina, al asentar que se sirve de la situación del mercado y sus condiciones naturales, el modo de proporcionar a la familia un equilibrio interno, junto con el nivel de bienestar más alto posible. Deducción basada en los planteamientos de Shanin, Bartra y Chayanov respecto a los campesinos y su relación con la tierra.

Hay que tener en cuenta, que estamos considerando a la UPFC como un modelo ideal de la realidad, en donde su principal fuerza de trabajo es la familia. Debido a que, sobre todo en las comunidades rurales mexicanas actuales, se presenta otro

fenómeno, la unidad de producción familiar campesina no necesariamente está compuesta por la familia:

No necesariamente todos los integrantes de la familia trabajan en la explotación ni todos los que trabajan (aun sin ser asalariados) tienen relaciones de parentesco con la familia (situación de los criados, agregados, etc.) y por ello distingue entre grupo familiar y grupo doméstico entendiendo por este último a todos aquellos que trabajando en la explotación duermen bajo el mismo techo y comen de la misma olla teniendo o no relaciones de parentesco entre sí. (Archetti y Kristi, 1975:229).

De los modelos teóricos y la discusión que se ha dado alrededor del campesino, deducimos que, preservaremos el eje de lógica propia, recursos y reproducción con base en un modo de vida rural ligado a una localidad. Por tal motivo, presentamos las evidencias de campo que advierten sobre:

- La unidad familiar ha evolucionado (aún en el espacio rural), presentándose el caso de que miembros que no están ahí (emigrados) son parte esencial de las determinaciones económicas de la UPFC.
- La tierra ya llegó a sus límites, tanto de extensión como de capacidad de carga productiva. Ya no es posible ir quemando cerros y volver cuando ya «se recuperaron».
- La ideología campesina convive con actividades de lucro fuertes y riesgosas.
- El trinomio padre religioso/padre de familia y madre tierra (naturaleza) están fracturados en la actual UPFC
- El capitalismo (entendido como medios de comunicación) hace mella fuerte en la ideología de los hijos campesinos y aún de los padres.

No está de más mencionar que, pese a lo anterior, aún hay familias/comunidades que buscan la reconstrucción del ideal campesino: Vivir de manera honrada, religiosa, buena y vivificante, en un espacio al que tienen aprecio y en el que se tiene a la familia y se convive con una comunidad. De forma tal que la UPFC no es sólo un modelo o artificio teórico de un grupo de autores, es un hecho social de actores sociales que se definen a sí mismos como quieren y pueden (Gallino, 2001: 4).

2.2. La milpa

Debido a que uno de los ejes básicos de estudio, del presente trabajo, es la milpa, es necesario ahondar en su significado y reflexionar en sus alcances, por lo cual, en un primer momento, se procede a definir desde diferentes aristas a la milpa. Desde el punto de vista lingüístico, la palabra milpa se define como:

Milpa.- su nombre en náhuatl (*milli*, cultivo y *pan*, locativo) la milpa es el lugar de cultivo; como el maíz es su eje, por extensión se llama milpa a un campo sembrado con maíz, al que acompañan muy diversas plantas, unas sembradas y otras inducidas. Se imita así la diversidad que encontramos en la naturaleza (Buenrostro, 2009: 30).

Por otro lado, la milpa como sistema es definido, por la ciencia de la agronomía, como un sistema agrícola que tiene por elemento cardinal al maíz o maíces, «Se reconocen entre 30 y 60 tipos distintos de razas de maíz basado en su forma, textura, sabor, contenido nutricional, madurez» (Neponete, 2010:15)

Dentro de esta definición de milpa como sistema, una de las peculiaridades es que está «Caracterizado por sus numerosos cultivos asociados» (González, 2006: 62).

Destacando la triada alimentaria básica de Mesoamérica: el frijol, la calabaza y el chile, por lo cual, es pertinente aclarar que cuando se habla de asociación e intercalado de cultivos no se está refiriendo a las *técnicas* que llevan ese mismo nombre, sino al entendido de ser un policultivo. Derivado de lo anterior, al definir a la milpa como un policultivo, donde no sólo se siembra una gran variedad de maíces, es vital enfatizar que no se tiene cuantificada la agrodiversidad que existe en la milpa, esto se puede notar en el gran desacuerdo que existe entre los expertos en la materia:

Cuadro núm. 2. Opiniones sobre razas de maíz.

AUTOR	POSICIONES
Dressler (1953) Hernández X (1953) Rojas (1991) Mariaca (1997)	Los productos domesticados y semi domesticados en la milpa de origen mesoamericano comprenden más de 100 especies de plantas entre granos, camotes, legumbres, hierbas condimentarias y frutas de la dieta y demás componentes de la gastronomía mexicana, declarada como patrimonio de la humanidad (2005).
Hernández (1987)	En la colección del Centro Internacional de Mejoramiento del Maíz y el Trigo (CIMMYT), reportaba: figuran, hasta la fecha (1987), más de 2000 muestras y a pesar de que indudablemente no está completa, quizá sea la colección más numerosa de tipos de maíz que se haya hecho en cualquier país [...] Cuando menos ya está representada la mayor parte de las razas que han intervenido en la formación de los tipos importantes desde el punto de vista agrícola.
Brown y Goodman(1977) Vigouroux (2008) Ortega (1991)	Actualmente se considera que existen en el continente americano entre 220 y 300 razas de maíz
Sánchez (2000) LAMP (1991)	En México, según diferentes autores e instituciones se salvaguardan entre 41 (Ortega), 59 (Sánchez) o 65 (LAMP) razas.

Fuente: elaboración propia

Cabe destacar, que esta característica de la milpa, de poseer en ella una gran biodiversidad, en un escenario de inseguridad alimentaria, la convierte en una fuente potencial para reducir la pobreza alimentaria y también la cristaliza en un patrimonio biológico aunado a que también tiene un gran valor cultural porque«La milpa no es sólo un espacio de producción alimentaria o económica, sino además de reproducción sociocultural: surcado por valores, cosmovisiones, saberes e identidades». (Megchún, 2010: 5).

Sin embargo, el valor de la milpa, va más allá de todo lo anterior, citando un ejemplo: en México, lugar que se presume centro de origen del Maíz, la milpa representa, un

símbolo de su identidad, puesto que los mexicanos se asumen ser hijos del maíz, afirmación plasmada en los escritos Mayas del Popol Vuh, «Las antiguas historias del Quiché, antes del tiempo, cuando no existía la faz de la tierra, el creador, los sabios y los progenitores se pusieron a pensar y resolvieron que debía aparecer el hombre. Lo hicieron con mazorcas blancas y amarillas». (La jornada 2012).

2.3 El huerto familiar

Otro elemento a discernir del entorno productivo para en el buen hacer de esta investigación es explicar que se entiende por huerto familiar; ya que algunos de «sus productos», son utilizados en la cocina tradicional: el mundo científico lo considera como un «sistema agroforestal muy parecido a un ecosistema natural, por su alta diversidad de especies, alta capacidad de captura de la radiación solar, mecanismos de control biológico, ciclos cerrados de nutrimentos, uso eficiente del espacio y alto grado de estabilidad»(Santoyo, 2004:87). Sin embargo, en el lenguaje común cotidiano, cuando se alude a los huertos familiares se conceptualiza como: el espacio mínimo requerido para mantener unas cuantas plantas. De manera particular, se sabe que los huertos familiares tienen una amplia tradición de uso en las zonas Mesoamericanas y son conocidos con diferentes nombres: huerto casero, huerto mixto, patio, traspatio o ekuaros. Su contribución a la producción global de alimentos se ignora pero de acuerdo a (Jiménez, Ruenes y Montañez 1997: 31): «la importancia es bastante en la economía familiar y seguridad alimentaria».

2.3.1 La importancia de los huertos familiares campesinos

La importancia de los huertos familiares campesinos en épocas de crisis económicas, cuando encarecen los alimentos, ha sido fundamental, hasta el grado, que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO en 2000, declararon que la producción de los huertos familiares tiene un sentido de subsistencia para la familia. El cual es un sistema de producción agrícola rural, que combina funciones:

- a) Físicas. Entre otras, la siembra, el mantenimiento y cosecha de los productos obtenidos.
- b) Económicas. El autoconsumo y venta de excedentes de producción.
- c) Sociales. Incluyen reuniones y otras actividades de los miembros de la familia.

2.4. La cocina y sus tipologías

Siguiendo en el tenor de conceptualizar cada uno de los elementos a presentar en la investigación, procedemos a presentar el concepto de cocina. ¿Qué significa la palabra cocina? Según la definición del diccionario puede referirse:

- a) Lugar de una casa donde se cocina
- b) Aparato que sirve para calentar y cocinar alimentos: cocina eléctrica; cocina de gas.
- c) Arte de elaborar o preparar los alimentos para comerlos.
- d) Conjunto de platos que cocina una persona determinada o que son típicos de un lugar: por ejemplo la cocina mediterránea tiene fama de ser muy sana.

Nosotros nos acotaremos a la definición C, dónde se asegura que la cocina es el arte de elaborar o preparar alimentos para comerlos, descripción en la cual, cabe explicar, lo que se entiende como el arte de cocinar:

- Acto que incluye en su elaboración un conjunto de símbolos hasta el grado de crear y representar identidades, derivando en la conformación de todo un sistema de comunicación de determinado grupo social.

A esta definición es necesario agregar el concepto de cocina desde la perspectiva de las ciencias sociales:

La cocina es una actividad fundamental que se basa en un conjunto de valores, conocimientos y habilidades aplicadas a la elaboración de alimentos listos para ser consumidos, lo cual se expresa en un repertorio transmitido de generación en generación (universalmente, oficio femenino), con el fin de proporcionar -entre muchas cosas más- nutrición e identidad a la población dentro de marcos geográficos más o menos precisos (localidad, estado o región, país y conjunto de naciones). (Oseguera, 2010: 193).

Si el argumento base, de las anteriores definiciones, es que la cocina se considera como una actividad biológica y cultural, actualmente se ve contaminado con los medios de comunicación masivos y el sistema capitalista, dónde se transmiten los ideales de compra-venta e idealización de la comida hasta llegar al punto que la degustación pasa a segundo plano y la imagen e inversión económica lo son todo.

Dónde encontramos que ese «Arte» se convierte en una infraestructura formada por electrodomésticos sofisticados, muebles modernos («Cocina integral») e instalaciones de lujo, que ya no dependen del uso o de la finalidad para la que fueron creados. Contrastando el avance en higiene y opciones de preparación, con la drástica disminución en el saber cocinar y, más importante, saber degustar.

Agregando una última dimensión a las definiciones de cocina, hay que recordar que el rol tradicional asignado a la mujer trae amparejado el saber cocinar, las visiones sexistas extremas en este aspecto llegan a afirmar que cuando se profesionaliza la cocina los mejores chefs son varones: «La cocina capaz de internacionalizarse, porque los chefs que la conocen son hombres [...] capaces de integrar, remodelar, repensar, y más aun de rescribir los platos de todos los países y de todas las regiones, al menos de los que son susceptibles de serlo» (Pilcher, 2001: 225).

Este mismo autor ubica la producción de tortilla a mano pre colonial como una parte del esclavismo femenino dado el tiempo y esfuerzo que requería la fabricación de las mismas cuando hace la siguiente sentencia: «Dura pero segura, la cocina tradicional requería un enorme esfuerzo. Durante miles de años las mujeres indígenas purgaban

cada mañana una especie de penitencia, arrodilladas horas enteras para moler maíz y formar tortillas» (Pilcher, 2001: 25). En ese mismo tono hay que mencionar el papel que les tocó a los hombres como los cazadores y destazadores de los animales a preparar en los eventos festivos.

En síntesis de todo lo expuesto, la conceptualización realizada alrededor de Cocina nos permite «Empezar a responder cuestiones importantes que le rodean desde una óptica, que integre varios ámbitos de estudio como la química, la biología, la medicina, la nutrición, la psicología, la antropología, la sociología y la historia», (Giodenet, 2007: 13).

2.4 No todas las cocinas se hierven en la misma olla

Debido a que como bien lo señala Morales Montero, (2003), cada pueblo elige sus alimentos atendiendo a un orden culinario, al que llamaremos cocina., desde este punto de vista concreto, entenderemos como: el conjunto de ingredientes y técnicas de preparación de los alimentos.

Vistas así las cosas, podemos llegar a comprender que, de igual manera que existen diferentes culturas, estas conllevan diferentes cocinas, por lo que, se puede afirmar que no todas «las cocinas se hierven en la misma olla», sino que hay una gran variedad de ollas, las cuales dependen de los aderezos (modos de enfocarla), que se usen para el estudio. Algunos «aderezos» o focos que se utilizan para delimitar a las cocinas como lo explica (Pazos, 2010):

Comida gourmet. Es comida especializada, en la cual se buscan parámetros estandarizados de alta calidad, tales como las técnicas culinarias, la higiene, las decoraciones y el sabor. Asimismo, el código de texturas, aromas y sabores de los alimentos se basa en tendencias gastronómicas imperantes. A diferencia de la comida rápida, la comida gourmet está dirigida a aquellos sujetos que están en la

posibilidad de invertir tiempo y dinero en la preparación sus alimentos. Este tipo de cocina otorga prestigio y distinción al consumidor.

Cocina Tradicional Popular. Este tipo de cocina tradicionalmente la encuentras en mercados, tianguis, restaurantes populares y, actualmente, ciertas franquicias. Como características principales de esta comida encontramos que los productos no siempre se rigen bajo una calidad nacional. Al realizar un plato de este tipo se trata de simplificar procesos de producción, tales como las técnicas culinarias asimismo se trata de rebajar costos que incluyen la presentación de los mismos.

Cocina propia de otros países. Son aquellos platos que proceden de otros países y han sido ofertados en empresas turísticas como hoteles y restaurantes. Igualmente son platos que se consumen de forma cotidiana, generalmente en el ámbito casero; por ejemplo, cocina española, francesa, italiana, norteamericana, china, japonesa, etc.

Comida rápida (fast food). Es en la cual se utiliza la creación de franquicias comercializadoras de alimentos, regidos bajo los mismos parámetros de mercado, tanto en la producción, como en el servicio de los alimentos. Por ejemplo las que venden hamburguesas, pizzas y pollo frito.

Este tipo de comida está dirigida a un amplio número de clientes ya que es de fácil adquisición. En contraposición a está existe todo un movimiento que pregona el rescate de la comida (Slow Food) es un movimiento internacional fundado por Carlo Petrini en 1986, que se oponía a la comida rápida, puesto que pregona la preservación de la comida regional y tradicional cocina así como a la producción de ingredientes en el entorno local. Para el estudio que estamos presentando es importante señalar que nos basaremos en la Cocina Tradicional Popular y en parte en el sustento del movimiento slow food, conceptos a los que se añaden los siguientes preceptos locales de la comida mexicana:

- Es una comida que tiene antecedentes remotos.
- Está sujeta a un territorio o a una región determinada; por lo cual, la mayoría de sus productos proceden de este territorio.
- Son preparaciones diversas que han sido heredadas de generación en generación, principalmente, de madres a hijas, por lo que responde a un colectivo.
- Es una comida que está viva; es decir, es un alimento que en la actualidad se utiliza y se consume. (Pazos, 2010: 28).

2.4.1 El platillo fuerte de las cocinas: las recetas

Además de lo precedido es necesario definir el concepto de receta, de acuerdo con (Carillo, 1996: 90), estas son: «El aspecto dinámico y creativo de toda cocina y están en el centro de este tipo de conocimiento y prácticas culinarias, además están siempre vinculadas al tipo de comida que regula determinados eventos». Es decir que las recetas son el centro mismo de la cocina tradicional, ya que a través de estas es que se expresa la cocina tradicional y hasta cierto punto la transforman con las posibilidades de preparar un mismo platillo o un ingrediente que será degustado según sea la ocasión o el espacio social.

Es básico señalar que la receta tal como la concibe el mundo occidental y más el industrial en la cocina tradicional no existe ya que este no es un conocimiento racionalizado, sino que este conocimiento es más experiencial, que al tratar de ser estandarizado pierde su valor cultural e incluso estos saberes se pierden: al ser uniformizado.

Pese a la poca atención que se le ha prestado a las recetas tradicionales en el contexto socio histórico de la cocina se han realizado rescates de esta o mejor dicho se ha conocido su valor a través de diversos estudios e investigaciones, donde se busca conservar el conocimiento culinario, siempre particular y variable, por lo tanto

inagotable, con el objeto de no sólo se conservar las técnicas de preparación de alimentos sino también memorias de la comunidad.

Por lo cual se concuerda con las ideas de (Bedolla y Venegas, 1997: 9) sobre la idea de la función del el recetario que es un «Registro de una estrategia social de adaptación a un medio natural particularmente rico en recursos, donde incluso podemos percibir la continuidad de las tradiciones culinarias».

En consecuencia el recetario en este trabajo tiene su razón de ser ya que se busca precisamente contribuir a la continuidad de las tradiciones culinarias mediante su registro, y así mismo conocer que es lo que aún se conserva en la cocina tradicional de Pichátaro y de su milpa.

CAPITULO III

MARCO CONTEXTUAL

San Francisco Pichátaro. Tras haber realizado la exposición conceptual, es cardinal presentar la zona en donde se realizará el estudio de caso, el lugar que se eligió fue San Francisco Pichátaro, Michoacán, que está localizado en un valle intramontano, que lleva por nombre Parizapio, al borde de la cuenca del Lago de Pátzcuaro (mapa 1del),



Fig. 2 Mapa de localización de San Francisco Pichátaro

Después de haber presentado la zona de estudio se considera importante explicar las razones por las que se seleccionó, la comunidad de Pichátaro. Uno de los criterios para optar por esta localidad, es que pertenece a lo que se conoce como la región de la Meseta P'urhépecha, donde aún todavía en plena era global se

conservan tradiciones y costumbres tradicionales, como las fiestas rituales y religiosas, así como el tema que nos ocupa, la cocina tradicional.

La principal razón por la cual se seleccionó a la población de Pichátaro, es por ser pieza clave para entender la problemática planteada por este trabajo, ya que en esta comunidad se ha dado un fuerte proceso por parte de sus pobladores por rescatar la milpa y los maíces criollos, es el primer pueblo que se ha declarado libre de transgénicos.



Foto. 1 Cartel de San Francisco Pichátaro, Primer Territorio P'urhépecha Libre (Certificado) de Maíz Transgénico.

Aun con esta intención, Pichátaro presenta una gran paradoja debido a que frente a los procesos de la globalización muestra rasgos de desintegración de sus tejidos sociales e impactos ambientales, por la reconversión productiva a cultivos más rentables como la avena y la renta de la tierra para la papa.

3.1 Historia de la Comunidad

Con el objetivo de contextualizar la importancia de la historia de Pichátaro, se presenta en forma escueta, el origen de este pueblo según la monografía, de Pichátaro (1986), data del año de 1523, cuando se inició la conquista de los p'urhépecha:, por parte de los españoles, por lo cual, Cristóbal de Olid, tras haber conquistado Pátzcuaro mandó a sus tropas, a la sierra de Pichátaro, y estas tropas se encontraron con uno de los primeros pueblos que conformarían a San Francisco más tarde, a Santo Tomas I, y tras varios intentos por dominar a este pueblo por medio de trágicos encuentros sangrientos, los españoles se internaron en la sierra de Pichátaro y se dieron cuenta de la existencia de otros 6 pueblos.

Sin embargo, al igual que con Santo Tomas Primero, no lograron conquistarlos del todo, tuvieron que negociar a través de los misioneros que ofrecieron su respeto a los pueblos a cambio de la evangelización, tal como lo narra la monografía del CREFAL (1986) se cuenta que Fray Jacobo Daciano, en el año de 1596, arribó a la zona de Pichátaro, y tras de varios intentos de unir a los siete pueblos, logra que se conformen estos pueblos en uno solo en San Francisco Pichátaro. Fig. De los 7 pueblos fundadores.



Fig. 3. Fuente elaboración propia a partir de la monografía del CREFAL 1989, diagrama de los 7 pueblos fundadores de Pichátaro.

3.2 Recursos Naturales

Es muy importante este apartado para el tema que nos ocupa ya que los recursos naturales de Pichátaro se relacionan con la cocina que se practica o mejor dicho los recursos y condiciones naturales con los que cuenta Pichátaro, en gran medida determinan los ingredientes e insumos que se puedan producir en la cocina, por lo cual se muestran sus principales características:

El paisaje relieve. Presenta una elevación en el valle oscila entre 2.300 a 3.200 metros sobre el nivel del mar (msnm) y está rodeada en tres lados por montañas volcánicas.

Clima. El valle Parizapio abarca tres zonas eco-geográficas: (1) frío y sub-húmedas, (2) templado subhúmedo, y (3) cálido y húmedo. Se han tenido registro de fuertes heladas oscilando entre cuatro a cinco grados centígrados.

Agua. El periodo de lluvias es de junio a octubre y que alcanzan la cantidad de 983.3 mm. Cuenta con 4 manantiales que lo abastecen:

- a) Huiracario
- b) Puerto Pomio
- c) Cananguio
- d) Ojo de Agua.

Minerales. No cuenta con minas de ningún tipo. Forestales. De las especies de pino que tenía Pichátaro se encontraba: la *P. Michoacana*, *P. Mostesumas* y *P. Lawsoni*. Según la unidad forestal n° 6 de Uruapan, en el año 1977 Pichátaro contaba con 4200 has.

La Tierra. La clase de los suelos están compuestos por litosol, egosol y andosol.

3.3 Recursos humanos

Sin restarle jerarquía a los anteriores elementos, una de las partes medulares de las comunidades rurales son los recursos humanos o capital social y más aún en este trabajo porque son los portadores y generadores de la milpa y de la cocina tradicional. Por lo que, se revisa con ayuda de datos duros algunos aspectos centrales de estos:

En 1985 según el censo realizado por la escuela primaria Miguel Hidalgo, Pichátaro contaba con 5900 personas, y la población estaba compuesta por 559 familias, con un promedio de 6 hijos. En el 2005, el INEGI reporta una población en San Francisco Pichátaro de 4623, entre los cuales se encuentra un porcentaje del 17.40 de la población 15 años o más que es analfabeta, además se tuvo para este mismo año un 43.89% de 15 años o más sin haber cursado la primaria. Un dato revelador es que en Pichátaro tiene un porcentaje de 47.04 de hacinamiento. En este año Pichátaro obtuvo un grado alto de marginación. En el censo más reciente del 2010, el INEGI, reporta que la población total de Pichátaro 4952, de entre los cuales 2366 son varones y el resto de 2586 son mujeres. Es importante anotar que 241 de la población es femenina mayor de 60 años; y 221 personas de la población son varones mayores de 60 años.

Según la información oficial del INEGI, la población económica activa en Pichátaro es de 1552, dentro de los cuales 1348 son hombres mientras que las mujeres que se encuentran económicamente activas solo 204.

Número de hogares. Esta comunidad cuenta con un número total de 1084 hogares, y en dichos hogares 925 son liderados por hombres, y el restante por mujeres.

Para el 2011, el INEGI reporta, que Pichátaro contaba con 4952 habitantes, que es la población con más habitantes y que para ese entonces representaba un 35.5% del total de la población del municipio al que pertenece a Tingambato.

3.4 Infraestructura y servicios

Este tema en apariencia podría pasar inadvertido para este trabajo, sin embargo, tiene relación, ya que algunas mejoras en la infraestructura, así como la introducción de servicios, han repercutido en el cambio de nuevos patrones y asimilación de nuevas costumbres en la cocina un ejemplo de ello es gracias a la energía se puede hacer uso de la licuadora, por lo que es relevante, exponer algunos aspectos en cuanto a esto:

Energía Eléctrica. Para el año de 1985, la comunidad de Pichátaro, tenía casi completamente el servicio de energía eléctrica, se tiene registrado en la monografía de este pueblo serrano, que solo 20 familias no tenían ese servicio, debido a que se, encontraban en las afueras del pueblo y por ende de los postes, esto se refleja en los datos obtenidos por el INEGI, en el año 2005, el INEGI obtiene que en Pichátaro existía un porcentaje de viviendas de 2.59%, sin energía eléctrica.

Agua potable. Se abastecía en 1985 de dos ojos de agua por medio de un sistema de entubamiento a las 690 tomas domiciliarias, sin embargo, se tenía un mal servicio de agua, había familias que carecían de este líquido vital desde hace 7 años.

Drenaje y excusado. El INEGI en el año de 2005 registro un 1.85% de viviendas que no cuentan con excusado ni drenaje.

3.5 Actividades productivas

Es básico incluir a las actividades productivas de Pichátaro ya que forman parte del entorno productivo que en gran medida se relaciona con la cocina que se práctica en la localidad de Pichátaro, puesto que proveen los insumos e ingredientes para hacer los platillos. Por lo que presentamos el entorno productivo en general, pero para los fines de este trabajo el que interesa es de la agricultura:

La agricultura. En Pichátaro está basada en lo que se denomina, agricultura temporalera de humedad (CREFAL, 1985: 4).

Este mismo documento del CREFAL reporta que en el año de 1985 existían, 1800 hectáreas cultivables, distribuidas entre los comuneros «3 has en promedio por familia» y pese a que, existía poca variedad de cultivos, se tenía una gran variedad de maíces: blancos, amarillos, rojos y negros. Así como también se describe que fue una zona triguera donde además se producía avena, y janamargoo veza de invierno, estos dos cultivos eran usados para forraje debido a un aumento de la actividad ganadera.

Además hay que señalar que el sistema del entorno productivo de Pichátaro incluía el manejo de árboles frutales en los meses de agosto a octubre, meses en los que había frutas. También se cultivaban hortalizas en los *ekuaros*, (espacio ubicado en el patio, donde se sembraba una gran variedad de plantas para el consumo humano y así como medicinales, e incluso se tenían árboles frutales y animales como puercos y gallinas) estas labores eran principalmente manejadas por las mujeres.

Agroforestal. Esta era la actividad más significativa en 1985, a consecuencia, de que el pueblo contaba con 4200 has arboleadas, en su mayoría de pinos y generaba 750 empleos y cabe señalar que la extensión territorial, más importante en esos años eran los cerros del: Chivo, las Estancas, Ichacutzun y el Cerro de la Virgen.

Por tal motivo las tres actividades forestales más importantes eran:

- a) La resinera
- b) La industria maderable.
- c) La artesanía pequeña industria forestal

La producción de artesanías era una actividad económica de importancia, para 1985 se tenían contabilizados 80 talleres de transformación de la madera que le daban empleo a 250 artesanos e incluso fue un factor para que se dejara a la agricultura a segundo plano, pero, en los últimos años en la década de los noventa y la de los dos

mil, tuvo un decremento, debido a la sobreoferta y sobre producción de muebles, situación que derivó que esta actividad ya no fuera tan redituable.

3.6 Religión, tradiciones y fiestas

Los rasgos culturales religiosos festivos y las tradiciones de Pichátaro, son un eje central, que se manifiesta en la cocina que se practica en este lugar, sobre todo porqué existen ciertos platillos y bebidas que se preparan para celebrar en determinadas fiestas o incluso se presentan como ofrendas tanto a vivos como a muertos; en este «Territorio libre de transgénicos».



Foto 2. Parte de la ofrenda llevada a los acompañantes al velorio.



Foto 3. Mujer repartiendo el « Itacate a los asistentes al velorio».

Las fiestas pueden celebrarse hasta por más de tres días, según como lo dictan los «Usos y las costumbres», de este lugar, se debe ofrendar a todos los participantes sean oriundos o no de Pichátaro: corundas, atole de tamarindo acompañados de panes, y dar de comer Churipo, que ahora en la época moderna — tras ser degustado — se hace bajar con una pepsi o coca cola.

Además la función la comida en las fiestas de Pichátaro tiene otro significado ritual y de sociabilización, ya que desde su preparación le permite a las mujeres celebrar y compartir con sus parientes y no parientes, es toda una fiesta porque dependiendo del tipo de celebración, por la cantidad de comida a preparar se hacen cazos y cazuelas muy grandes; se llegan a reunir más de 5 mujeres (donde además de cocinar comida cocinan a los últimos sucesos de lo que sucede con ellas y con la demás gente del pueblo), de todas las edades, niñas, grandes y en algunos casos hasta los hombres entran en las cocinas, ya que acarrean lo necesario desde leña, hasta traer desde las otras casas los insumos.



Fotos 4. Collage de mujeres ayudando a preparar la comida para las fiestas y velorios.

Por tal motivo se suma otro aspecto ritual, ya que se dan fenómenos de cooperación en donde el platillo cocinado pierde la autoría de quien lo hizo y quién lo preparo y quién compro los ingredientes; para clarificar esto, un atole de tamarindo puede tener la buena voluntad de la hoja y los olotes de fulanito, la azúcar regalada de perengano e incluso mazorcas de zutanito, a esto en la comunidad le llaman compartir...

No obstante a que la elaboración de la comida en las fiestas es si misma en este territorio una fiesta dentro de otra fiesta, no se debe pasar el detalle del folklor de estas en algunas festividades, la comunidad en general se disfraza, se pone máscaras, trajes que simbolizan a seres horrorosos y angelicales algunos procedentes del imaginario de la región católica otros son una mezcla del pasado indígena de esta comunidad, del proceso de la conquista española que sufrió combinado con la recientes influencias modernas, por lo que es difícil precisar que tanto se sigue siendo haciendo como lo dicta la tradición⁴, y por si fuera poco los hombres se visten de mujeres y las mujeres en algunos casos se visten de hombres estos beben en demasía, bailan y bailan y todos comparten y conviven .



Foto 5. Fiesta de Noche Buena, tiene una duración de tres días.

⁴ En esta fiesta tal como lo dictaba la costumbre los hombres se disfrazaban de mujeres, sin embargo, para este año un cambio aparecieron unas mujeres danzantes.



Foto 6. Santo llevado a la Fiesta del carnaval.



Foto7. Las esposas de los Encargados de los Barrios fiesta del Carnaval.

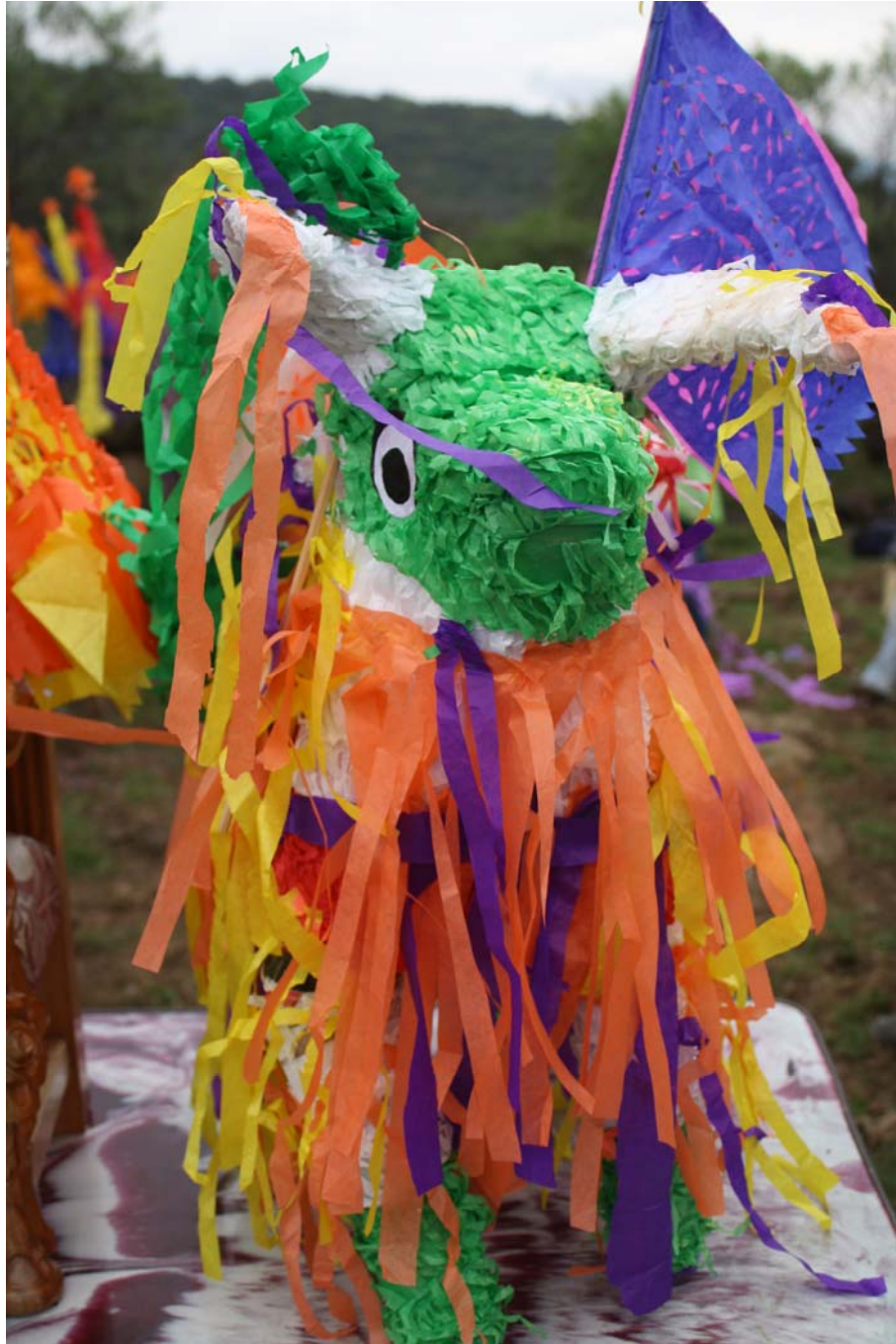


Foto 8. Figura que adorna al santo a la Fiesta del carnaval.



Foto 9. Hombre con mascara.

En base a lo descrito de como se vive la fiesta en el territorio estudiado se aborda lo que significa esta, se sabe que es por excelencia para los pueblos, es algo más que una simple celebración, puesto que los mexicanos viven para estas, como lo afirma (Paz, 1950:18): «Nuestro calendario está poblado de fiestas. Ciertos días, lo mismo en los lugarejos más apartados que en las grandes ciudades, el país entero reza, grita, come, se emborracha y mata en honor de la Virgen de Guadalupe o del General Zaragoza».

Debido a ello, es necesario dimensionar la imagen de lo que significa para la comunidad de Pichátaro «Ese sentir de sus fiestas», tener en claro, que este pueblo perteneciente al a la Meseta P'urhépecha, y por sus orígenes compartidos e idiosincrasia es un terruño que se destaca de las otras regiones del Estado por la forma en cómo viven sus fiestas a tal grado que sus pobladores viven para ellas:

«Quienes han estudiado a la Meseta saben que por la cantidad, por la composición, por frecuencia y por la intensidad de las celebraciones, los p'urhépechas trabajan para festejar y viven inmersos ordinariamente en las fiestas» (Medina, 1986: 328).

Tras dejar en claro que «Los p'urhépechas trabajan para festejar», es necesario desmitificar a la fiesta como un derroche de recursos y un espacio de ocio:

La fiesta no es solamente un exceso, un desperdicio ritual de los bienes penosamente acumulados durante todo el año; también es una revuelta, una súbita inmersión en lo informe, en la vida pura. A través de la Fiesta la sociedad se libera de las normas que se ha impuesto. Se burla de sus dioses, de sus principios y de sus leyes: se niega a sí misma...

Es decir que en este trabajo se concibe a la fiesta como un espacio transgresor del orden social donde se caracteriza porqué el caos impera se rompen reglas debido a que todo se permite porqué:

Desaparecen las jerarquías habituales, las distinciones sociales, los sexos, las clases, los gremios. Los hombres se disfrazan de mujeres, los señores de esclavos, los pobres de ricos. Se ridiculiza al ejército, al porqué profanaciones rituales, sacrilegios obligatorios. El amor se vuelve promiscuo. A veces la Fiesta se convierte en Misa Negra. Se violan reglamentos, hábitos, costumbres. El individuo respetable arroja su máscara de carne y la ropa oscura que lo aísla y, vestido de colorines, se esconde en una careta, que lo libera de sí mismo. (Paz, 1950:19-20)



Foto 10. Niño descubierto en el desfile del 2 febrero Fiesta de la calendaría de Pichátaro.



Foto 11. El nieto y la nuera de Don Benito sierra y de Doña Etelvina Gallardo, momentos previos a ir al fiesta del carnaval decidieron mancharse antes con harina y clara de huevo para evitar que la demás gente en la fiesta se las aventara y evitar ser pintados de la cara, porque se termina irreconocibles.

Desde esta visión es que este trabajo aborda a las fiestas coincide y retoma las ideas de Paz de no pensar a las fiestas, desde la escuela francesa de conceptualizar a las fiestas como un acto de derroche, donde uno de las funciones sociológica es ostentar y remarcar la opulencia medio del derroche para atraer a la abundancia, sino que se ve a la fiesta como una transgresión al orden social y como un intento por volver a un estado original:

La Fiesta es una operación cósmica: la experiencia del desorden, la reunión de los elementos y principios contrarios para provocar el renacimiento de la vida. La muerte ritual suscita el renacer; el vómito, el apetito; la orgía, estéril en sí misma, la fecundidad de las madres o de la tierra. La Fiesta es un regreso a un estado remoto e indiferenciado, prenatal o presocial, por decirlo así. Regreso que es también un comienzo, según quiere la dialéctica inherente a los hechos sociales. (Paz, 1950:20).

Al concebir a la fiesta como una transgresión para regresar a un estado original o pasado mítico, dota a este trabajo de una perspectiva más amplia de la función de la fiesta ya que en el caso del territorio estudiado, es a través de ésta que algunos de sus participantes o actores sociales, que combaten e intentan rescatar a sus maíces criollos y a su cocina. Sin embargo este rescate o intento de conservar a las imágenes míticas origina un fenómeno que se conservan las tradiciones con elementos de los tiempos del «Más antes» y de la era moderna (se da un neotradicionalismo).

Este rescate se da principalmente se da por parte los siguientes actores claves:

1. En la milpa, por el grupo de milperos de Ingenieros de la comunidad.
2. En la cocina por el Maestro Benjamín Urbina, que organiza la feria del atole.
3. Investigadores. Foráneos que llegan con recursos para emprender proyectos, Autoridades locales de la comunidad, «Cargueros y Padrinos» de los santos patronos de Pichátaro.

Aunque paradójicamente las fiestas entendidas desde el mundo occidental globalizado, son un espacio no de recuento hacia el pasado, sino son un escenario donde es ideal para consumir y mantener una conquista cultural, del cómo debe hacerse, de lo que debe consumirse y más aun de como esta debe suscitarse, es decir, que la fiesta sea un espacio colectivo donde lo que predominen sea la convivencia y cooperación entre las personas o predomine el consumismo e individualismo.

Además no se debe olvidar el papel que las fiestas tuvieron, en los tiempos de la corona española para conquistar a los indígenas y hacer que creyesen en la religión católica, por lo que no es de extrañar, que las fiestas sean instrumentos para conquistar y someter a las colonias, aunque en la actualidad estas se usen de manera más refinada en el contexto de la globalización. En este sentido, las fiestas en la Región de la Meseta P'urhépecha en torno a la agricultura de la milpa, se han mermado, ya que históricamente este cultivo ha sido menguado por fenómenos:

relacionados a la globalización de los procesos económicos agroalimentarios, las políticas agrarias, los modelos consumistas y los circuitos migratorios del « American Dream».

Pero, todavía en la actualidad se «conserva» en el sentir de la comunidad, ese sentido de «la fiesta como algo sagrado» en los habitantes de los pueblos p'urhépecha entre ellos Pichátaro, puesto que en su calendario ritual festivo gira en torno al ciclo de la milpa, del maíz que aún no ha muerto como muchos lo han declarado, aunque no hay que olvidar que ese calendario festivo, también tiene su razón de su ser en el trabajo que se hace en el bosque, la pesca y las artesanías, el comercio y quizás, con sus efectos más palpables, la migración.

Por otro lado, al realizar una revisión documental sobre el tema en el área de estudio se encontró que no se tiene un exacto conocimiento sobre las fiestas de Pichátaro debido a que se discrepa en la cantidad de fiestas que se celebran por ejemplo en el caso de la monografía del CREFAL (1985) se tienen contabilizadas 29 fiestas mientras que autores como (Medina, 1986) afirma que se realizan 17. Ver lista comparativa de fiestas que se celebran en Pichátaro.

Cuadro Núm. 3. Lista comparativa de fiestas que se Celebran en Pichátaro.

Autor Medina (1926)	Autor CREFAL (1985)
• Ceremonia de bendición del colector	• Ceremonia de Bendición del Colector
• Regidores y jaide primer día de enero.	• Colector Regidores y Jaide Primer día de enero
• Santo de Reyes 6 de enero	• Fiesta de Reyes 6 de enero
	• Fiesta del Barrio de Santo Reyes 6 de enero
• Fiesta del Colector 6 de enero	• Fiesta del colector 6 de enero
• Fiesta de la Candelaria 2 de febrero	• Fiesta de la Candelaria 2 de febrero
	• Fiesta de los Regidores 2 de marzo
• Martes de Carnaval fecha variable	• Martes de Carnaval fecha variable
• Viernes de San Lázaro. Fiesta el Jaide antepenúltimo viernes de la semana santa	• Viernes de San Lázaro. Fiesta el Jaide antepenúltimo viernes de la semana santa
• Fiesta de Semana Santa variable entre abril y marzo	• Fiesta de Semana Santa variable entre abril y marzo
	• Fiesta de San José 19 marzo
	• Fiesta del mes de María mes de mayo
	• Fiesta de la virgen del Socorro 13 de mayo
• Fiesta de San Isidro 15 de mayo	• Fiesta de San Isidro 15 de mayo
•	• Fiesta de San Anselmo (panaderos fecha variable en junio)
• Fiesta del Corpus variable en el mes de junio	• Fiesta del Corpus (variable en el mes de junio)
• Fiesta de San Juan 24 de junio	• Fiesta de San Juan 24 de junio
• Fiesta de la Preciosa Sangre de Cristo (6 de agosto)	• Fiesta de la Preciosa Sangre de Cristo 6 de agosto
	• Fiesta de la Ascensión 8 de agosto
• Fiesta de los Barrios de San Bartolo I II 24 de agosto	• Fiesta de los Barrios de san Bartolo I II 24 de agosto
	• Fiesta de las llagas de San Francisco (17 de septiembre
	• Fiesta del Barrio de San Miguel Arcángel 29 de septiembre

• Fiesta de San Francisco 4 de octubre	• Fiesta de San Francisco 4 de octubre
	• Fiesta de los Barrios de Santo Tomas I y II 12 de octubre
• Fiesta de los Muertos 1 y de 2 de noviembre	• Fiesta de los Muertos 1 y de 2 de noviembre
	• Fiesta de la virgen de Guadalupe 12 de diciembre
	• Fiesta de las Posadas Navideñas 16 al 24 de diciembre
• Fiesta de la Virgen del Corazón de María 16 de noviembre,	• Fiesta de la Virgen del Corazón de María 16 de noviembre
• Fiesta de la Noche Buena 24 de Diciembre	• Fiesta de la Noche Buena 24 de diciembre
	• Fiesta del fin de Año 31 de diciembre

Elaboración propia a partir de la monografía CREFAL 1985 y Medina 1986.

El número de fiestas en Pichátaro resulta muy significativo, ya que a través de los estudios respecto al tema (Medina, 1986) se argumenta que hay 17 en Pichátaro, obviamente este saldo es muy bajo, pues equivale solamente a 15 fiestas celebradas cada mes a lo largo del año calendárico; es decir, que a lo sumo cada tercer día se estaría celebrando una fiesta en algún lugar de la meseta. Esto último, se deriva de que una de las conclusiones de este estudio realizado por Medina, en 18 localidades es que al año en la Meseta P'urhépecha, se realizan 180 fiestas.

Las formas y la manera de vivir las fiestas. Para las personas que no conocen o han ido a una fiesta de Pichátaro, se sorprenderían si van a una y se dan cuenta que sus pobladores disfrutan de la fiesta y que es algo más que, comer, bailar y beber. Además, puede durar varios días, es por ello que se hace alusión a la frase ya dicha que ordinariamente viven inmersos en la fiesta.

El modo de vivir y hacer la fiesta es por medio de lo que ellos denominan: «El costumbre», que les dicta que sus fiestas se lleven a cabo con música o con danzas acompañadas de música y bebidas, ya que mediante su interpretación sucesiva se repite un ritual que cuenta un relato mágico que se escenifica a lo largo del año, teniendo como actores a los danzantes y al propio pueblo.

En cuanto a la religión, es necesario aclarar que pudo observarse que está vinculada con las tradiciones que se celebran y con la cocina que se práctica en la comunidad, sin embargo, se optó por analizar, sólo los aspectos relacionados con el objeto de estudio, por lo cual se presentan algunos datos: la religión de Pichátaro, es la católica, debido a que como bien lo indica el INEGI, se tiene una población de 4770, que son católicos y 147 personas que profesan otra religión diferente y el resto no profesa ninguna.

CAPITULO IV: ESTUDIO DE CASO

4.1 La milpa en Pichátaro

El presente apartado muestra los resultados producto de la investigación de campo de la milpa en Pichátaro. La milpa en este territorio, como sus labriegos lo narran en su «Más antes», en la década de los ochenta, no sólo era un conjunto de labores agrícolas, que cada año se hacían para sembrarla, sino que en el espacio social y cultural de este pueblo, se vivía para ella y de ella: para muchos era una fiesta que implicaba que se viviesen más fiestas, así como un lugar donde se podían generar lazos, un espacio en el cual se compartía.

La fotografía de los 80 de esta milpa desde la óptica de los labriegos del primer pueblo declarado libre de transgénicos, es una imagen, en la cual, la milpa regulaba, — a su economía — las mazorcas, eran sus monedas para poder comprar cosas en la tienda; a la organización social de los 7 barrios, a los encargados en turno de estos, a los cargueros y padrinos de los santos patronos de las fiestas relativas al ciclo de la milpa.

Un ejemplo son las memorias que aún sobreviven en algunos de los labriegos de un megáfono del pueblo, que no sólo anunciaba ciertos tipos de mensajes como el de —Se le comunica que en la casa del Sr Claudio, se está vendiendo pollo rostizado con sopa de arroz a quien compre dos se le regalara un refresco de dos litros. Sino que por este aparato » se daba a conocer después de determinada fiesta que era tiempo de ir cosechar a determinado llano de Pichátaro de los cuatro que tiene y el que no lo hiciera corría el riesgo de que los animales que se iban a meter se comerían todo, esta área se dejaba descansar, se usaba para pastar por lo cual no se usaba para sembrar se iban rotando las tierras.

Esta labor de ir a cosechar antes de que se metieran los animales a pastar implicaba que hubiera una convivencia y respeto entre los labriegos ya que se iban a cosechar hasta que terminaran todos para poder meter a los animales. Este acto de cosechar era literalmente una gran fiesta que podía durar aproximadamente ocho días. — Aunque no se deben olvidar la Fiesta de San Isidro especialmente la de los agricultores y la del Corpus.

Según los relatos no había necesidad de tener cercados los predios sembrados, situación que en el decir y sentir de los labriegos ya se perdió ya que ahora están cercados y esta costumbre de pastar a los animales de manera colectiva ya no se hace, así como también los predios ya tienen trancas y más aun antes si alguien quería elotes los pedía y se le regalaban cosa que ahora ya no los piden nomás los toman. Otra costumbre que se practicaba en la milpa de Pichátaro, de los años 80 es la pepena, es decir, las personas que no tienen tierra podían ir detrás de los que estaban cosechando para llevarse lo que estos dejasen.

Pero no sólo existían elementos culturales y sociales según los labriegos en la milpa de Pichátaro, sino que en esta se llevaban a cabo prácticas como la siembra tapa pie y se tenía un calendario agrícola bien definido de los tiempos en que debían hacerse las labores para sembrarla, que implicaba el uso herramientas; de los arados y de determinados conocimientos como el saber que dependiendo del tipo de tierra e ubicación la medida de los surcos tenía que hacerse más grande y o más chica. Asimismo, los labriegos recuerdan que «Más antes» en la milpa que hacían en los años 80, se sembraba la siguiente biodiversidad

Cuadro núm 4. Cultivos que sembraban.

Garbanzo
Frijol
Haba
Chia o amaranto
Calabaza
Chilacayote
Maiz(como a seis variedades)

En esta época de los 80 el espacio en que se producía la milpa era en los cerros y en los huertos familiares, donde no solo se tenía al maíz bajo este sistema, sino que también especies de plantas e incluso árboles frutales como el nogal, el tejocote y el durazno.



Foto 12. Huerto familiar de Don Pancho, esposo de Doña Ernestina Diego aún conserva una gran extensión de este.

Sin embargo, es fundamental acotar que paradójicamente por esta época se comenzó a dejar de sembrar la milpa por la incursión de los «labriegos» a la elaboración de muebles a gran escala empezaron a tener sus talleres dejando los

arados por las motosierras, movidos por la propuesta de uno los agentes claves de la comunidad en el rescate de los maíces criollo, que tenía la visión de hacer un aserradero, que en la memoria colectiva de los pichaterenses esto fue otro fracaso más.

La fotografía actual de la milpa en Pichátaro.

Después de haber presentado una imagen general de la milpa en los años 80, para entender la dinámica de cómo es que se presenta en el año del 2012 en contraste con algunos de sus aspectos principales con el año de 1993, con el objeto de vislumbrar los cambios y transformaciones que se han suscitado en esta.

La imagen de Pichátaro de la milpa del 2012 se reconstruyo a partir del análisis de los 29 cuestionarios, aplicados los productores de esta localidad (consultar anexos para ver explicación detallada de la herramienta de análisis, utilizada en este trabajo).

Los labriegos a los que se les aplicó el cuestionario, fueron agrupados: en cuatro grupos tomando en cuenta sus similitudes y diferencias en lo que respecta a su superficie de tierra que: del maíz que siembren, de la milpa con que cuentan y de la avena que cultivaron, pero tambien se tuvieron en cuenta los rasgos como : la edad, la escolaridad, al número de hijos pocreados y al número de predios sembrados. Que en suma todos estos apectos, dan idea de la estrategia reproductiva dominante de los labriegos y en consecuencia de los grupos diferenciados, a los cuales se les denomino como: Muy pequeños; Pequeños; Medianos y Grandes.

En particular la escala o tamaño de las variables de número de predios; superficie sembrada; superficie sembrada de avena; superficie de maiz, determinó en gran medida, la clasificacion y el nombre que recibió, cada grupo.

Para clarificar mejor lo anterior, como se puede notar en el siguiente cuadro 5, se encontró que de acuerdo al promedio de la superficie sembrada (has), resultó que el

grupo de los Muy pequeños— integrado por 9 labriegos— presentó la escala de producción superficie sembrada de 0.5 a 4.1 (ha) en el año del 2012, que representan del total de la muestra el 31.0%.

El grupo de los «Pequeños»,— integrado por 8 labriegos— oscilo en la escala de 4.2 a 12 y representó el 27.6%, del total de la muestra. Por su parte, el grupo de los «Medianos» — integrado por 9 labriegos— presentó una escala de producción 12.1 a 29 ha, que representó el 31.0%, del total de la muestra, mientras que el grupo de los «Grandes», — integrado por 3 labriegos— presentó una escala mucho mayor, que la de todos los grupos, ya que fue de 29.1 ha en adelante, sin embargo, presentaron el porcentaje de representación más bajo con un 10.3%, ver cuadro, Num 5.

Cuadro Num 5. Escala de producción.

Grupos	Escala de Producción (has) 2012	Productores	% de Productores
Muy Pequeños	0.5 a 4.1	9	31.0%
Pequeños	4.2 a 12	8	27.6%
Medianos	12.1 a 29	9	31.0%
Grandes	29.1 y mas	3	10.3%
Total		29	100

En lo que se refiere a la superficie sembrada, el grupo de los «Muy pequeños», en el 1993 sembraron; una superficie total de 31.5 (ha), cifra que representa del total de la muestra un 15%. Además este grupo de los Muy Pequeños, presentó el porcentaje menor en el promedio de (ha), con tan sólo 3.5. Este grupo, incremento su superficie total, en el 2012, puesto que sembró 36.9 (ha), cifra que representó el 13% de la superficie total de la muestra, con un promedio de superficie de 4.1 (ha).

Mientras que el grupo de los «Pequeños»—, en 1993, su superficie sembrada total era mucho mayor; sembraron, 68.8 ha, que representó el 33.4% del total de la muestra. El promedio por ha para este grupo fue de 8.4.

La superficie total sembrada en este grupo para el año del 2012, se redujo, ya que tenían una superficie total sembrada de 40.8 (ha), para el 2012, y esta cifra, represento el 14% del total de la muestra, el promedio por ha por productor fue de 5.1.

Cuadro Núm. 6. Superficie Sembrada Total en Pichátaro Mich 1993.

Grupos	Escala De Producción (has) 2012	Productores	% de Productores	Superficie sembrada total 1993 (ha)	% Superficie Sembrada	Superficie sembrada Promedio 1993
Muy Pequeños	0.5 a 4.1	9	31.0%	31.5	15	3.5
Pequeños	4.2 a 12	8	27.6%	68.8	33.4	8.4
Medianos	12.1 a 29	9	31.0%	77.4	37.6	8.6
Grandes	29.1 y mas	3	10.3%	27.9	14	9.3
Total		29	100	205.6	100	29.8

Por su parte el grupo de los «Labriegos medianos», sembraron en 1993, una superficie total sembrada de 77.4 (ha), cifra que representa el 37.6%. En lo que se refiere al promedio de (ha), que labraba este grupo osciló en 8.6.

Sin embargo, para el año del 2012, presentan un incrementó en la superficie total sembrada, de 116, que representó un 41% del total de la muestra, el promedio que sembró de (has), fue 12,9.

Cuadro num 7. Superficie Sembrada en Pichátaro Mich 2012.

Grupos	Escala De Producción (has) 2012	Productores	% de Productores	Sup Total 2012 (has)	% Sup Sembra da	Sup Prom
Muy Pequeño s	0.5 a 4.1	9	31.0%	36.9	13	4.1
Pequeño s	4.2 a 12	8	27.6%	40.8	14	5.1
Medianos	12.1 a 29	9	31.0%	116.1	41	12.9
Grandes	29.1 y más	3	10.3%	87.9	31	29.3
Total		29	29	281.7	100	51.4

Sin embargo, el mayor contraste se presenta entre los «Grandes labriegos», debido a que, presentaron en el año de 1993, una superficie total sembrada de 27.9, cifra que significó en términos porcentuales un 14% del total de la muestra, y se destacó por tener el valor más alto en el promedio por (ha): 9.3.

Para el año 2012, este grupo incrementa su superficie total sembrada de 87.9 ha, que representó un 31% del total de la muestra y se destacó de los otros grupos por haber obtenido un valor muy alto en el promedio de (has) 29.3, por productor.

Estos datos de este grupo son interesantes de analizar, puesto que evidencian como es que las políticas publicas de los últimos años, en materia agrícola, favorecen el crecimiento de la riqueza en unos cuantos, y más aun se ha incrementado el numero de pobres.

En general se observó que hubo un aumentó en la superficie sembrada, debido a que, en el año 1993, la superficie total sembrada fue de 205.6 y para el 2012 de 281.7 ha.

Del análisis de los cuatro grupos, se dedujo que la milpa en Pichátaro, es desplazada por los cultivos del maíz monocultivo y la avena, además que, las generaciones de menos años ya no la quieren sembrar. Esta inferencia, se sustentó en lo que se observó en el análisis de los grupos. Debido a que incluso esta tendencia de no sembrar milpa, se nota, en el grupo de los «Pequeños, que se caracterizaron por ser los milperos».

Cuadro num 8. Superficie Sembrada de Milpa en Pichátaro Mich 1993.

Grupos	Sup Total Milpa	% Sup Milpa	Sup Milpa Promedio 1993
Muy Pequeños	0	0	0.0
Pequeños	52.8	100	6.6
Medianos	0	0	0.0
Grandes	0	0	0.0
Total	52.8	100	6.6

Como se puede observar en el cuadro de superficie sembrada milpa 1993, el grupo de los «Pequeños» fueron los únicos en sembrar milpa con una superficie total de 52.8, y un promedio de superficie, sembraba de 6.6 ha.

La misma situación se presentó para el 2012, puesto que este grupo fue el único que sembró milpa con un promedio por productor de 2.4 ha y con una superficie también menor que en 1993 de 19.2 ha.

Cuadro num 9. Superficie Sembrada Milpa en Pichátaro Mich 2012.

Nombres	Promedio milpa 2012	Total milpa 2012	% Milpa
Muy Pequeños	0.0	0	0
Pequeños	2.4	19.2	100
Medianos	0.0	0	0
Grandes	0.0	0	0
Total	2.4	19.2	0

En lo que respecta al cultivo de avena «Los Pequeños» en 1993 sembraron una superficie en promedio de 1.0 y una superficie total de avena de 8 ha, cifra que represento un 25.2% del total de la muestra. en el 2012, en este grupo, el promedio por productor fue 1.3 ha y obtuvo una superficie total de 10.4 ha que representó un 7.64% del total de la muestra.

Cuadro num 10. Superficie Sembrada de Avena, en Pichátaro Mich 1993.

Nombres	% Superficie Avena 1993	Sup Promedio Avena 1993	Superficie Total Avena 1993
Muy Pequeños	5.6	0.2	1.8
Pequeños	25.2	1	8
Medianos	62.46	2.2	19.8
Grandes	6.6	0.7	2.1
Total	100	4.1	31.7

Cuadro num 11. Superficie Sembrada Avena en Pichataro Mich 2012.

Nombres	% Sup Avena 2012	SupTotal Avena 2012	Promedio Sup avena 2012
Muy Pequeños	10.58	14.4	1.6
Pequeños	7.64	10.4	1.3
Medianos	44.31	60.3	6.7
Grandes	37.47	51	17
Total	100	136.1	26.5

Además este grupo de los «Pequeños» en 1993 sembraron en promedio 0.8 ha de maíz con una superficie total sembrada de 6.4 ha, cifra que represento el porcentaje

más bajo del total de la muestra ya que alcanzo un 5.3%.Cifra que aumentó, ya que los milperos sembraron en el 2012, en promedio 1.4 ha, de maíz monocultivo y tenían una superficie total de 11.2, lo que representa en términos porcentuales un 8.80%, del total de la muestra.

Cuadro num 12. Superficie Sembrada de Maíz en Pichátaro Mich, 1993.

Grupos	Sup Maíz Promedio 1993	Sup Total Maiz 1993	% Sup Maiz 1993
Muy Pequeños	3.3	29.7	25
Pequeños	0.8	6.4	5.3
Medianos	6.4	57.6	48
Grandes	8.7	26.1	21.7
Total	19.1	119.8	100

Cuadro num 13 Superficie Sembrada de Maiz, en Pichátaro Mich, 1993.

Grupos	Promedio Sup maíz	Sup total de maíz 2012	%
Muy Pequeños	2.5	22.5	17.67
Pequeños	1.4	11.2	8.80
Medianos	6.3	56.7	44.54
Grandes	12.3	36.9	28.99
Total	22.5	127.3	100

Este decremento de superficie de milpa y aumento de maíz monocultivo y avena, se puede explicar en parte, por la etapa de vida en que se encuentran estos campesinos, ya que por tener más años y ser los «Labradores de adeveras», con más años de sembrar la tierra, es lógico y natural que «Ya no la trabajen como más antes».

Debido a que este grupo de los «Pequeños» que se definían por ser los «Meros milperos», se caracterizó además por reunir a los productores más grandes con 62.4 abriles, el efecto de esto fue que contó con los labriegos, con más años de dedicarse a la agricultura, con alrededor de 38 y con la menor escolaridad, de 3 años, aunque hay que matizar que la escolaridad más alta fue de 7.1 de «Los medianos» situación que indica que la media del nivel educativo es de primero de secundaria.

Esto se puede dimensionar, con las palabras de uno de los labriegos, de este grupo, del caso 29 que respondió —al ítem de ¿cuántas hectáreas sembró en el 2012?, de la siguiente forma—«Ahora nada más dos, «Más antes» cuando era campesino de «Adeveras» sembraba 17 hectáreas, ahora nomás hago como que hago».

Hecho que se ve favorecido, aún más con la disminución de integrantes en la UPCF de los muy pequeños productores: de una media de 6.9 personas se redujo a la cifra de 4.1 en el 2012. Debido a esta reducción, se explica la disminución de la siembra milpa, por la falta de recursos humanos, que trae como efecto que sean menos las personas que ayudan en este tipo de UPCF a manejar los predios y al tamaño de la superficie.

Es preciso acotar que éste fenómeno de disminución de superficie, en el grupo de los «Los pequeños», no se da en todos los casos de este grupo, ya que sólo se presentó en el 50% del total del grupo.

El 40% de los otros casos restantes, se caracteriza porque a pesar de su edad y del número menor de integrantes que viven con ellos, siguen cultivando las mismas hectáreas de hace 20 años.

Una de las razones que explican esto, es por su situación económica, tienen que mantener el mismo ritmo de trabajo e incluso algunos de estos quisieran tener más recursos monetarios y más tierras para poder sembrar, tal como fue el caso del 10% restante de este grupo, que incrementó sus hectáreas aunque vivieran menos integrantes en el 2012, con estos.

Si bien es cierto que se observó en «Los pequeños» que hay un incremento de superficie o mantienen las mismas hectáreas sembradas, esto se ve reflejado en la superficie sembrada de maíz monocultivo y de avena, puesto que la milpa por su edad les implica más trabajo y por eso siembran poca para tener que comer.

Aunado a todo lo enunciado, es relevante subrayar sobre la biodiversidad en la milpa que maneja el grupo de los «Pequeños», ésta es reducida: haba, calabaza, chilacayote y frijol. Este último cultivo, lo siembran muy pocos, ya que afirman los milperos y no milperos, requiere muchos cuidados y trabajo, porque hay que vigilar que la planta del frijol no se enrede en la milpa y no la quiebre.

En consecuencia este sistema milpa de Pichátaro está muy simplificado, incluso, afirmaron algunos campesinos del grupo de «Los pequeños», que sólo siembran a veces, una de las anteriores especies. Se observó a la par, que un campesino del grupo de los milperos, el individuo 18, siembra otro cultivo diferente⁵ una especie de amaranto rojo, aunque, para los campesinos en general de Pichátaro, a este cultivo, lo conocen como chía roja⁶ (*Chenopodium berlandieri*ssp. *nuttalliae*), una de las razones por la que este agricultor siembra este cultivo, se debe a que su esposa la comercializa a través de la elaboración de ch'apatas y tortillas combinadas.

⁵ Entre los P'urhépechas el amaranto (alegría) y la chía roja formaban parte de su sistema de cultivo junto con el maíz y la calabaza.

⁶ A través de un recorrido de campo, en las parcelas de un productor, se estableció que las especies sembradas no pertenecían a la chía, sino que eran amaranto, una especie de romerito.



Foto 13. La chía o amaranto.

En unión con el punto anterior, cabe recalcar que la mayoría de los campesinos del grupo 4 aludió haber conocido que antes se sembraba otra especie de alegría o amaranto: la chía prieta (*Amaranthus hypochondriacus* raza Mixteca); ya que era un gusto que se daban sus papás, «los grandes» que la sembraban de forma especial para las tortillas y las ch'apatas. La razón por la que se dejó de sembrar se debió a que este cultivo no tenía mercado, solo era para el autoconsumo, contexto que se ha revertido en los últimos años, ya que se han descubierto propiedades medicinales del amaranto/chía y, en consecuencia, ha entrado en un nicho de mercado muy selecto.

Para el caso de los otros cultivos sembrados como monocultivo: de maíz, para el 2012 se obtuvo una superficie total sembrada de 127.3 has a diferencia de 1993 que fue de 119.8 has, mientras que la superficie total de avena fue de 136.1 para el 2012 y en 1993 era de 31.7.

Derivado de lo anterior, se desprenden las siguientes interrogantes qué secuelas, tiene que haya una disminución de superficie de este policultivo; es decir, que efectos colaterales trae para la UPCF: ¿tiene importancia o no?, ¿Cómo repercute esto en su alimentación?

Por otro lado también, en el grupo de los «Muy Pequeños» y el de los «Medianos labradores» y los «Grandes se observó la tendencia de no sembrar milpa. Debido a que cultivan avena y maíz monocultivo. Se observó una disminución del maíz y un aumento de la avena.

Los «Muy pequeños» en 1993 sembraron de maíz monocultivo en promedio 3.3 y una superficie total, de este cultivo de 29.7 que, representó el 25% del total de la muestra y en el 2012 sembraron en promedio por productor 2.5 ha y una superficie total de maíz de 22.5 que representa un 17.67% del total de la muestra. En lo que concierne al cultivo de la avena el grupo de los muy pequeños, presentó en 1993 un promedio de has sembradas de 0.2 y una superficie total de 1.8, has que representa un 5.6 del total de la muestra.

En el 2012, el promedio de este grupo de avena; por productor de (ha), sembradas, fue de alrededor de 1.6 (ha) y en general cultivaron una superficie total de 14.4, cifra que representó el 10.58% del total de la muestra.

Por su parte los «Medianos labriegos», sembraron en promedio de maíz monocultivo 6.4 ha y alrededor de 57.6 ha de superficie total de este cultivo y, esta última cifra, representó el 48% del total de la muestra. Y en el 2012, sembraron 6.3 (has) en promedio de maíz monocultivo y 56.7 ha, que representó un 44.54% del total de la muestra. Este grupo sembró en 1993, 2.2 ha en promedio de avena y un total de 19.8, que en términos porcentuales representó un 62.46% del total de la muestra. En el 2012, sembraron en promedio 6.7 ha y 60.3 de superficie total, cifra que representó un 44.31%.

Si se compara al grupo de los «Muy pequeños» y «Medianos», se encuentran diferencias en las variables como: la edad del productor, años de ser productor, la escolaridad y el número de hijos. Los «Medianos labriegos», andan en alrededor de los 58.3 años, mientras que los «Muy Pequeños» en 57.1 años. Esta diferencia en la edad se refleja en que, los medianos poseen más años de ser campesinos, tienen 31.2 y los «Muy pequeños» tan sólo 28.4 años.

Cuadro Núm 14. comparativo de los grupos.

Grupo	EDAD	AÑOS ESC	HIJOS	AÑOS DE PRODUCTOR
Muy Pequeños	57.1	4.4	4.2	28.4
Pequeños	62.4	3.0	5.5	38.0
Medianos	58.3	7.1	5.4	31.3
Grandes	54.3	5.7	7.7	27.0

En lo que respecta, al número de hijos, «Los medianos» procrearon 5.4 en contraste con «Los Muy pequeños», que dieron vida a 4.2. Por ello, «Los pequeños», en su UPCF, el número de integrantes que vivían con ellos en el 2012 fue menor de 3.8 integrantes, en oposición de los «Medianos» que presentó la cantidad de 4.6 personas. El efecto que podría tener esto es que los «Medianos» se ve en la necesidad de desplegar más recursos productivos para subsistir; es decir, contar con más predios y superficie.

Otro rasgo, que resalta dentro del análisis de «Los medianos y Muy pequeños», es que el primero de estos, presentó el promedio más alto de años de escolaridad, hecho que es interesante explicar, porque se relaciona con que «Los medianos», concentraron algunos individuos con más años de educación hasta el grado de licenciatura y preparatoria. A pesar de esto, el porcentaje del total de la muestra, de los individuos que cuentan con este tipo de estudios es de 3% en ambos casos.

Sin embargo, la situación se invirtió en el grupo de los «Grandes agrícolas», que se integró por labradores que siembran más avena y maíz monocultivo — Por los productores especializados y más noveles — Siendo notable que en los dos periodos estudiados, en el 2012 y hace 20 años.

La superficie sembrada de maíz, fue menor que la de avena. A excepción de los otros grupos, «Los grandes productores», incrementaron su superficie de los dos cultivos de avena y maíz: de maíz, en 1993 sembraron en promedio 8.7 de maíz y una superficie total de 26.1 y por ende con un 21.7 % del total de la muestra.

En el año 2012, tenían alrededor de 12.3 ha de superficie sembrada en promedio por y 36.9 ha, esta última cifra representó un 28.99% del total de la muestra. En 1993 este grupo sembró una superficie de avena, en promedio de 0.7 ha y un total de superficie de 2.1 que representó un 6.6% del total de la muestra.

En el 2012 incrementó, este grupo, el promedio de avena sembrada por productor a 17 ha y por ende con un incremento de superficie total de 51 ha, cantidad que representa un 37.47% del total de la muestra.

También destacó en el grupo los «Grandes labriegos», que por ser tales, en referencia a los otros grupos, contó con el mayor número de predios sembrados en los dos periodos comparados; en el 2012 con 5.3 predios y hace 20 años con una media de 3.7 con la probabilidad de ser el grupo con la mayor superficie sembrada, hecho que se observó.

Del análisis anterior, se apreció que hubo un cambio drástico, en cuanto a la siembra de maíz como monocultivo, se sustituyó por avena, motivo que da pie a la siguiente pregunta, ¿qué secuelas trae esto para la cocina tradicional de Pichátaro? Ya que fue claro, que tanto, los «Pequeños, Medianos y grandes agrarios», tienen una tendencia por sembrar más avena, fenómeno que se explica a través de los

comentarios del individuo 10: «Prefiero a la avena, porque el maíz ya no tiene precio, no sale y siquiera con la avena sale un poquito más».

Al ahondar más en el hecho, los «Grandes agrarios» porfiaron en ya no sembrar milpa, a razón de que implica mucho trabajo; a causa también del uso de fertilizantes, que quema a la planta del frijol, aunque, recuerdan que sus padres si sembraban, tal como lo expresa el caso 25 «Es una joda, sembrar frijol, yo no lo siembro aunque me den frijoles enlatados, mi papá si lo sembraba»

Pese a lo anterior, hay quien afirma, sobre todo los individuos del grupo de los «Los pequeños», que se está sembrando más maíz y avena, por la razón de que las tierras, se las rentaron a los paperos y estan recientemente abonadas, por lo cual, aprovechan, para sembrar, tal como lo explicaron los individuo 10 y 3 —cuando se les preguntó por la producción obtenida—«Sacamos eso, porque las tierras están fertilizadas, abonadas por los de las papas».

Es decir, si se analiza con más atención el por qué sucede este fenómeno en los «Medianos y Grandes agrarios», se tienen los siguientes supuestos: que con el cultivo de la avena desgastan menos su fuerza de trabajo, a diferencia de la milpa y maíz monocultivo e invierten menos dinero, ya que, al contar en su UPFC, con un número mayor de integrantes y relativa incursión en la agricultura, más su edad, determinan su estrategia reproductiva de tener el mayor número de predios sembrados y por lo consiguiente la mayor superficie de un cultivo que les implique menos desgaste físico así como menos gastos en su producción y por esta razón más «Rentable».

Esto permite, hipotetizar que las generaciones más jóvenes de labriegos no están optando por tener como estrategia reproductiva a la milpa, por las ulteriores razones.

Como se puede notar las diferencias consistieron entre el grupo de los «Grandes agrícolas» y los otros, en que, estos «Grandes labriegos» poseen alrededor de 54.3

años, cifra que si compara con los otros grupos, ocupa el tercer lugar. Sobresale de este grupo, que se integró por los campesinos más noveles, su dedicación a labrar la tierra con tan sólo 27 años, cuya escolaridad no rebasa los años del nivel primaria porque fue de 5.7. Se destaca este grupo por haber pocreado un número aproximado de 7.7 hijos, situación que repercute en el número de integrantes de su UPCF, ya que hace 20 años, estuvo compuesta por 9 personas número que disminuyó a 7 personas en el 2012.

Es necesario acotar, que los individuos 3, 25 y 10, de este grupo de «Los grandes agrícolas », tienen contrastes entre sí, por ejemplo: el individuo 25 es un productor, que recientemente se está integrando a ésta actividad, pero contrario a lo podría pensarse, que por ser nuevo tendría menos superficie, sucede lo opuesto, porque tiene más superficie, que el individuo 10, aunque éste se diferencia del 25, porque tiene más hijos, y el 25 se diferencia del 10, porque tiene menos años de estudio, a diferencia de los otros dos casos.

La milpa y los conocimientos tradicionales

Uno de los posibles efectos, que ha traído la disminución de la milpa en la localidad estudiada, es la pérdida de los conocimientos tradicionales que se tenían para sembrar a este policultivo y con ello se pierden valiosos patrimonios culturales. Se halló desde la percepción, de los labriegos entrevistados, que se ha perdido el uso de las herramientas y técnicas para sembrar la milpa. Ya son muy pocas personas las que siembran con estas herramientas de trabajo puesto que en la actualidad se utiliza más el tractor.

Esto se puede comprender mejor en las palabras vertidas por los mismos campesinos: «Las tradiciones de la siembra del maíz se están perdiendo, la siembra con puros animales; es poca la gente que todavía lo hace así [...] Todo se va perdiendo.»(R. Soriano entrevista personal, 12 de mayo 2012).

Es notable, como ha caído en desuso, la técnica de la siembra «Tapa pie» y las labores tradicionales que se hacían para preparar la tierra previa a la siembra y al cuidado posterior que se le daba a este policultivo. En el presente de la comunidad estudiada, hay quien se abrevia las labores a unos días de la siembra y esto trae como consecuencia que, cuando se barbecha, no se permite que la tierra guarde humedad; tal como lo aduce uno de los pocos labriegos de milpa que quedan en Pichátaro: «Yo me acuerdo cuando uno creció, mi papá primero lo araba y lo cruzaba, más antes se trabajaba todo el año. (D. Sebastián entrevista personal, 12 de mayo 2012).

Esta abreviación de las labores en Pichátaro, responde en gran medida, a la innovación tecnológica y al uso de herramientas modernas que facilitan el trabajo de labrar la tierra, como el tractor. A pesar de que, en algunos lugares, su uso no sea apropiado para el tipo de terreno y tenga un costo ambiental. Todo esto se puede ilustrar mejor en la voz de otro de los labriegos de este pueblo serrano: «Antes se hacían siempre con tiempo las labores, ahora uno consigue un poquito de dinero y mete uno el tractor ». (M. Martínez entrevista personal, 12 mayo 2012).

Como se nota en lo anterior, si se hace un análisis más fino, se trasluce que una de las razones de la sustitución de las yuntas por el tractor, es la situación económica, tal como lo menciona uno de los entrevistados: «Se necesitan muchas yuntas, sale más caro, es más fácil con el tractor y más barato ». (G. Bautista, entrevista personal, 12 mayo 2012).

En lo que atañe a la pérdida de la técnica del sembrar a «Tapa pie», desde la visión de los labriegos de Pichátaro, ya está en declive: «Se perdió el sembrar a mano y menos con el pie». (F. Nicolás entrevista personal, 12 de mayo 2012).

Lo esencial de esta indagación es que los labriegos de Pichátaro tienen una percepción poco positiva del estado en general de la milpa y la agricultura, al adicionar que, está desapareciendo esta actividad porque las nuevas generaciones

ya no quieren andar en el campo y prefieren otras actividades, algunos campesinos llegaron afirmar que ya nadie quiere ir a cosechar con el chunde⁷, que no les gusta.

Un ejemplo de la situación es, la siguiente declaración: «Ya los viejos somos los que sembramos. Se está perdiendo todo el conocimiento de la siembra a medida que transcurre el tiempo». (B. Urbina entrevista personal, 12 de mayo 2012).

Desde esta visión de los labriegos, un tanto, taciturna e incluso idealizada del «Más antes» es que estos aducen que: «Antes yo veía que la gente, anteriormente, se dedicaba al campo» (L. Zacarías Hernández entrevista personal, 12 de mayo 2012).

Una de las razones por las que se dejó sembrar, según los argumentos de sus campesinos, obedece al tránsito de ser labriegos a ser artesanos: «Se puede decir que los conocimientos se perdieron. Antes se sembraba, se tumbaban los árboles para sembrar, se ha ido perdiendo la costumbre, el daño que nos ha hecho la carpintería de los muebles». (J. L. Gallardo entrevista personal, 12 mayo 2012).

En alusión de lo antepuesto, hay un discurso contradictorio: los labriegos están volviendo a su redil a la agricultura en Pichátaro, por la caída del precio del mueble y de las artesanías, debido que en años anteriores, esta actividad se había convertido en una de las principales del pueblo, puesto que tenía un mejor precio. La ambivalencia de la actividad, se observa en la afirmación siguiente: «Es ahora que se está volviendo a sembrar, porque los muebles nos los compran bien baratos». (J. L. Gallardo entrevista personal, 12 de mayo 2012).

⁷ Del p'urhépecha xundi, "cesto". Es un cesto de mimbre que se amarra con unos costales por la espalda para echar las mazorcas.



Foto.14. Las artesanías elaboradas en Pichátaro.

Cabe añadir que, hay otras razones derivadas de la racionalización campesina, es decir, que en esta comunidad se están volcando de nuevo a la agricultura por el alza del precio del maíz.

«Hace como 14 años que no querían sembrar, porque todos querían ser artesanos, pero se volvió a revivir, ya mucha gente está conservando, hay mucha gente que siembra el maíz que se había metido a la carpintería, ahorita que está más carito y ahorita que subió» (E. Pascual entrevista personal, 12 de mayo 2012).

A la par de la reactivación de la agricultura por el precio de la mazorca, influye otro factor: el que las tierras en años anteriores fueron rentadas por los paperos, lo cual, las dejó bastante fertilizadas, con lo cual son muy productivas:

No tan sólo con el precio, no fue el precio que los animó, si no fue por la razón que sembraron papa y como, donde se siembra papa, se da buen maíz, nomás porque no inviertes para el abono, porque ya está abonada la tierra; pero no echándole la papa, no siembran así nomás.

Estamos contados, ponles habrá unos 100 campesinos... Esos son. En el PROCAMPO hay hartos, pero no todos siembran. (Esteban Felipe entrevista personal, 12 de mayo 2012).

Otro de los cambios señalados por estos labriegos, es que en la milpa y en la agricultura, ya las tierras, no dan si no se les ponen fertilizantes. Sólo tres labriegos, mencionaron que no usan fertilizantes químicos, que prefieren los orgánicos: «Metemos animales para que dejen abono y llevamos del corral estiércol, eso les sirve» (B. Urbina entrevista personal, 12 mayo 2012).

Un dato revelador de quien dijo sembrar de las dos maneras, con la finalidad de dejarse la producción de maíz orgánico para su consumo. Sin embargo, a veces la necesidad hace que tengan que usar el fertilizado.

De forma particular, en relación con los conocimientos tradicionales, se encontró que algunos labriegos saben y conocen que para seleccionar la semilla a sembrar, así como desgranar la mazorca e incluso cosechar el maíz, se debe tomar en cuenta el ciclo de la luna, ya que esto se debe hacer con la luna llena, tal como se enuncia:

«Cuando la luna está llena, el maíz se debe seleccionar y hasta desgranar, porque sino se apolilla. Es como la madera, esto uno lo debe tener muy claro... No se selecciona el maíz nomás así, se escoge que la mazorca este limpia y la parte de arriba no se usa» (B. Sierra entrevista personal, 12 de mayo 2012).

La forma de cómo se seleccionaba la mazorca se explica en el siguiente relato: «Se escogía la mazorca más grande y gruesa, que tenga el grano más limpio, ancho, sin gusano y nomás lo desgrana antes de la punta» (E. Felipe entrevista personal, 12 de mayo, 2012).

No sólo se están perdiendo los conocimientos, sino que también los rituales y costumbres en torno a la siembra: «Antes en la siembra se rezaba y se persignaba,

iba uno a decirle al padre que bendijera el maíz» (M. A. entrevista personal, 12 de mayo 2012).

Por otra parte, llama la atención que sólo dos labriegos de forma directa relacionen que con la pérdida de la milpa se estén perdiendo los ingredientes en la cocina tradicional: «Muchas cosas como el maíz pozolero, huaroti para el ponteduro, para el pinole...» (H. Pascual entrevista personal, 12 de mayo 2012).

De la misma manera se debe acentuar que hay quien afirma que: «Se está perdiendo el maíz original» (I. Bartola entrevista personal, 12 de mayo 2012). Además de expresado por este campesino, este aduce que ya no sale bien el maíz, que antes lo conservaban bien en el tapanco y que te podía durar meses e incluso años, y que a lo mejor esto se debe a que está ya muy curado, es decir que tiene muchos químicos o fertilizante.

En otro orden de ideas, aunque estas tradiciones en torno a la milpa no forman parte del periodo estudiado, vale la pena su mención ya que según los relatos de los campesinos, antes se manejaban colectivamente. Los potreros donde se sembraba, no se tenían cercos individuales, el manejo era común, se anunciaba por la bocina del pueblo, que se iba a cosechar: «A partir de la fiesta del 8 de diciembre, de la Virgen de la Guadalupe, se cosechaba. Duraban como ocho días, allá uno se quedaba». Narran que durante esta labor de la cosecha, se tenían costumbres muy bonitas, ya que venían personas procedentes de otros lugares. Por ejemplo, llegaban de Tingambato al potrero, aponer puestos de frutas que no había en el pueblo, y como no se tenía dinero, se hacía intercambio con las mazorcas cosechadas:

Era una gran fiesta en un llano, se ponían puestos semifijos, en el llano donde se estaba cosechando, se iban recorriendo a cómo íbamos cosechando [...] Venían puestos de cacahuates, cañas, chirimoyas de lo que no había aquí y recuerdo que uno se quedaba allá en el cerro a dormir. Nada más los adultos bajaban por el chinguere que era lo que más se cambiaba. Se daba un costal de mazorcas por una botella de cerveza, eso era lo que había más [...] dos chayotes por una mandarina [...] (G. Bautista entrevista personal, 12 de mayo 2012).

La forma como se recolectaba la mazorca, según el relato del mismo campesino, era con unos canastos de mimbres mejor conocidos como los chundes que cargaban los peones y depositaban en un solo lugar, ahí las mujeres y los niños escogían las mazorcas y la hoja de tamal, porque venía gente a comprarla. Se vendía un manojito a 5 centavos, se daba regalada y al final se repartía el maíz. A los que ayudaban a cosecharlo, se les daba su costal según fuera el caso. «Yo recuerdo que sacaba libres, descontando lo que pagaba como 45 o 35 anegas» (G. Bautista entrevista personal, 12 de mayo 2012).

Esta tradición tiene como 35 años de haber desaparecido, una de las explicaciones, describe que se perdió la tradición de manejar el potrero en común y la gran fiesta de la cosecha, por el carácter de la misma gente de la localidad: «Al egoísmo de la gente, ya que uno que si ayudaba a cercar empezó a mirar que unos no lo hacían y fue así como estos dijeron —por qué lo tenemos que hacer nosotros para lo demás— y cercaron sus predios» (B. Urbina entrevista personal, 12 de mayo 2012).

Otra de las explicaciones que coincide con la versión anterior es que: «Había un sólo potrero, todo era junto, pero la misma gente que traía sus animales los comenzaron a soltar en lo de uno, fue la misma gente» (R. Alcanzar entrevista personal, 12 de mayo 2012). Cuadro núm. 7 de percepción de los campesinos de Pichátaro.

Sumado a las versiones precedentes, está tradición se perdió, porque se dejó de sembrar, porque el precio del maíz ya no era negocio, y dejaron de venir a la localidad a comprarlo las camionetas que lo pagaban:

El costal a 35 centavos, pero con eso te alcanzaba para un buen tramo, 10 centavos de café, 3 centavos de azúcar [...] Yo iba a vender a Pátzcuaro un chunde y me pagaban 35 centavos con eso me alcanzaba para ir a la fiesta, traerme tascales, pescados y más cosas, el maíz era rentable. Ahora ya no lo siembran porque no es negocio, ya los jóvenes no quieren sembrarlo, ni trabajan, ni mucho menos quieren estudiar. (G. Bautista entrevista personal, 12 de mayo 2012).

Cuadro Núm. 15 Juicios/ percepción de los campesinos de Pichátaro.

USO DE HERRAMIENTAS Y YUNTA	34,48
PERDIDA DE LAS LABORES DE LA MILPA Y TÉCNICAS	22,41
DEL USO COMUN DEL POTRERO	13,79
AGRICULTURA/AGRICULTORES	6,90
PERDIDA DE LA MILPA	3,45
FERTILIZANTE	12,07
RECUPERANDO/CONSERVA	3,45
PERDIDA DE MAIZ ORIGINAL	3,45
TOTAL	100%

En lo que incumbe a la percepción de los labriegos acerca de la alimentación, se encontró que la mayoría dice no tener cambios en su alimentación. En la medida de lo posible tratan de comer como «Más antes», ya que no consumen embutidos o carnes frías y refieren sobre cómo era la alimentación: «Comíamos lo que daba el campo; frijoles y calabacitas, muy poco de carne, ahora comen cosas enlatadas y eso sí, como que no. (H. Pascual entrevista personal, 12 de mayo 2012).

La manera de cómo se preparaba la comida de «Más antes», tal como lo relatan los campesinos, es que antes era todo «Casi cocido, con pura agua» (R. Alcantar entrevista personal, 12 de mayo 2012). No sólo desde la percepción de los labriegos ha cambiado el tipo de alimentación y el cómo esta se prepara, sino también los aparatos para conservarla:

«Todo ha cambiado, ya hay refrigeradores, allá en la ciudad, tienen muchas carnes y quién sabe de qué día serán. Aquí la que venden uno trata de comprarla lo más fresca, cuando escucha que hay percance, el percance son las menudencias, ya uno sabe por eso que ya mataron un torito».

A pesar de que se tiene la noción que la cocina de «Más antes» era natural, también existe un discurso contrario que la define como comida para los pobres, : «Cuando uno creció la gente de antes estaba más atrasadita, con trojes de madera ahora es

puro material; no comía seguido carne, ahora uno hace su luchita, trabajando se consigue eso» (D. Sebastián entrevista personal, 12 de mayo 2012).

Como puede notarse en las frases citadas con prelación, hay un discurso de pobreza que ha sido señalado también por (Oseguera y Esparza, 2009) , al estudiar a una comunidad aledaña a Pichátaro, además de lo anterior , la situación tiene que ver con el contraste de dos tipos de desarrollo y modos de vida : el comunitario donde se vivía de un modo colectivo versus el moderno individualista. Por ello, existe quien declara que se comía ese tipo de comida saludable porque era accesible a su economía: «Mi abuela no acostumbraba el jamón, salchicha y chorizo, lo que consumía era el frijol, lenteja, haba, lo económico [...]» (H. Alvelo entrevista personal, 12 de mayo 2012).

Costumbre que ya ha cambiado, puesto que los labriegos de Pichátaro mencionan que las nuevas generaciones como sus hijos o nietos, ya no quieren consumir lo de más antes: «Si es de la olla ya no quieren comerlo» (R. Alcanzar entrevista personal, 12 de mayo 2012).

Otro de los aspectos que llama la atención, es que a pesar de que algunos no siembran milpa como tal, en el pequeño ekuario, o en su huerto familiar siembran calabaza, chayote y maíz para su consumo.

La percepción que tienen los labriegos entrevistados, de cuál alimentación es mejor, la de más antes o la actual; es claro que definen que la de más antes, dando como razones: que era más natural, que gracias a este tipo de alimentación, se vivía más, ya que era natural, sin tanto químico: «Ha cambiado mucho, pienso a veces, que por eso hay tanta enfermedad» (I. González entrevista personal, 12 de mayo 2012).

Contrario a la percepción que tienen de la comida actual, en general mencionan que es una comida que contiene mucha grasa y ya no es natural, que es la causa de tanta enfermedad: «Ahorita es pura grasa, ya ve que los quelititos es con abono, ya

no tiene el mismo sabor, lo de antes [...]» (F. Fabián entrevista personal, 12 de mayo 2012). Cuadro núm 8.

Cuadro Núm. 16. Juicios/ percepción y cambios en la cocina

SI TIENE CAMBIOS	30,86
NO HAY CAMBIOS	3,70
COME TODAVÍA ASI	29,63
CUAL ALIMENTACION ES MEJOR; ACTUAL	0,00
CUAL ALIMENTACION ES MEJOR, HACE 20 AÑOS	35,80
TOTAL	100%

4.2 La Cocina en Pichátaro

Después de haber presentado un panorama general de los resultados obtenidos de la milpa, en el apartado anterior, en base a este estudio, se apreció la disminución de su superficie y con ello, se evidenció lo que se pone en riesgo: los conocimientos tradicionales de la esfera de producción; se procede a presentar los efectos que esto tiene en la cocina tradicional p'urhépecha.

En esta sección se muestra cómo se percibe la cocina de antes y la de hoy, tanto de los hombres de esta localidad, que son los que producen los ingredientes e insumos, como la de sus mujeres que son reconocidas en la comunidad de Pichátaro a título de cocineras tradicionales: las que saben usar el metate y todavía cocinan a la usanza del «Más antes».

Así, teniendo en cuenta que una de las preguntas, eje rector de este capítulo, fue saber si en la comunidad de Pichátaro había cocineras tradicionales, debe señalarse, que desde la percepción de uno de los campesinos, afirma, que en esta localidad, ya no hay cocineras tradicionales: «Aquí desgraciadamente ya no hay cocineras tradicionales, son muy pocas las que todavía cocinan así». (B. Urbina entrevista personal, 12 de mayo 2012).



Foto 15. Delfina Matías Ortega, reconocida en la comunidad por ser una de las de «Más de antes» que sabe preparar el dulce del Ponteduro.



Foto16. Doña Herlinda reconocida como unas de las cocineras de « Más antes».

Para lograr responder a esta interrogante, se aplicó un cuestionario a las cocineras que fueron señaladas por los informantes claves como cocineras tradicionales. Las características generales de la muestra de las cocineras entrevistadas fueron de 57.4 y con 4.8 años de escolaridad. En lo que se refiere a los años de dedicarse a la cocina se encontró 43 años en promedio.

En lo que se relaciona, a los datos obtenidos, uno de los aspectos que resaltó por sí sólo, es que ninguna de las cocineras de la muestra mencionó, dentro de los platillos tradicionales a la «Atápakua», que es un platillo, que se sabe por relatos con los informantes claves, que se preparaba «Más antes».

La muestra coincidió al 100%, que los platillos tradicionales que se preparaban en las fiestas y que todavía se siguen preparando son los tamales y el churipo, que eso era lo «Mero tradicional de ahí».



Foto 17. Churipo platillo tradicional de Pichátaro.

Desde la percepción de las cocineras tradicionales, esa es la comida que debe servirse en las fiestas ya que opinan que «El mole como que no va». Ninguna salvo cuando se le aludió sobre otros platillos o comidas como el ponteduro, el atole de tamarindo, el pinole, fue que hicieron mención de ellos.

Una de las explicaciones, del por qué ya no se hace comida tradicional como antes en las fiestas, es que sale gravoso: como el caso del atole de tamarindo, ya que lleva mucha azúcar.

A pesar de esto, todavía se sigue haciendo churipo, pero ya no se hace como antes. Solo una cocinera mencionó que todavía sigue la costumbre de hacer tamales cada ocho días y coincidió con la opinión del labriego Don Benito Sierra, que esta costumbre se esta perdiendo.

En lo que toca a la comida cotidiana, indicaron que no consumen los embutidos, sus nueras e hijos sí lo hacen, pero a ellas casi no les gusta. Algunas de éstas mujeres declararon que lo compran porque a sus hijos les gusta y al mismo tiempo señalaron que a éstos ya casi no les gusta lo de «más antes».

Por ejemplo, para el caso de los tamales, antes eran muy naturales, no llevaban royal. Ahora ya no se los quieren comer o si se los comen como si no fueran. Sin embargo, según los relatos de estas cocineras, consumen nuevos alimentos como son las sopas de pasta, la de arroz, la mayonesa y el aceite, que sustituyó a la manteca.

De los alimentos que más compran en la tienda se encuentran la lenteja, el haba, el frijol, el huevo, la mayonesa, la lata de chícharos, la sardina, el atún, queso, azúcar, el harina, el café, knorr suiza, clavos, pimienta, el ajonjolí, longaniza y pollos. Hace veinte años la lista de lo que consumían era más reducida, ya que de la lista antes mencionada sólo se incluía el atún sardina, el aceite y la mayonesa.

Hay que enfatizar, por último, que del total de la muestra, todas dijeron que hacían tortillas, y todas muelen en el molino, aunque extienden la masa en el metate. La mayoría de estas expresó que están más acostumbradas a cocinar en la parangua, ya que no se acomodan mucho con la estufa y además algunas de ellas dijo tenerla arrumbada, puesto que sale muy caro comprar gas.

4.2.2 La cocina Tradicional de Pichátaro y sus cocineras

Hablar de la cocina tradicional de Pichátaro es, sin querer, remitirnos a la cocina tradicional p'urhépecha y más aún a la mesoamericana; además es aludir a una de las características que le dan por antonomasia, razón de ser sus *paranguas*, (que en p'urhépecha significa hogar de fuego) o para la gente moderna y desligada del contexto p'urhépecha, es hacer mención de sus tres piedras apoyadas en forma de triángulo, para fungir más allá de una estufa, sino como el centro mismo de la cocina; quizás este es un primer criterio para definir que en este pueblo serrano, todavía se

práctica «la cocina del más antes». Un ejemplo de esto es Doña Amparo Nicolás Espinoza, quién todavía a sus 81 años conserva su paranguita, que para ella es «Una chimenea chiquita [...]



Foto 18. La Parangua tradicional.



Foto 19. La Parangua de Doña Ernestina Diego.

Una de las transformaciones actuales que ha sufrido la pararangua es la adecuación de esta, a una tina de aluminio, tal como se puede apreciar en la foto, 8 es decir, se sustituyen las tres piedras, por la tina que se llena de ceniza y alrededor se le colocan tabiques en forma vertical. Además de esta modificación de la parangua existe otra variante la del fogón, que se construye a partir de barro o en casos más modernizados con ladrillo. Foto 20.



Foto 20. La cocina de Doña Esperanza 88 años.

Al respecto de estas modificaciones de la parangua, se añade otro factor relevante, de salud para las cocineras tradicionales, ya que se tiene documentado que una causa de muerte de las mujeres de la Meseta P'urhépecha es el humo que respiran al cocinar, mueren de cáncer pulmonar como el caso de la Mamá de Don Esteban Pascual Constantino.

Por lo cual diferentes organizaciones tanto sociales como gubernamentales han promovido la implementación de la estufa Patsari o Lorena, aunque en el caso de Pichátaro la adopción de esta tecnología, no se ha logrado del todo, a pesar de que se tiene, «las cocineras tradicionales» prefieren cocinar en sus antiguas paranguas, o en su caso combinan su uso. Foto 21.



Foto 21. La estufa Lorena sin utilizar.

Pese a la problemática anterior, el hecho de contar con ésta, para sus propietarias del «Más antes», no era necesario nada más, alrededor de la parangua, se sentaban a comer, pues también servía de mesa «Antes ya ocupamos la mesa, más antes no se ocupaba nada» [...]. (A. Nicolás entrevista personal, 12 de agosto 2012)

Esta última aseveración emana de un discurso contradictorio: con la parangua para las cocineras se tiene todo; sin embargo, también se tiene un sentido de carencia y quizás más exacerbado, por el modelo consumista del cómo tienen que ser las cocinas, contar con enseres de la más alta tecnología que ayuden a preparar lo más pronto los alimentos; que minimizan al resto de los enseres tradicionales.

Puesto que además de poseer una paranguita, una buena cocinera de Pichátaro para lucir como digna representante, en el sentir y decir de éstas debe poseer cazuelas de barro y ollas de este mismo material, cazos de cobre, cedazos ahora desplazados por las bolsas de mandados, bateas, molinillos, cucharas de madera, vaporeras, tinas de aluminio, platos de barro y leña.



Foto 22. Ollas de Barro en una cocina tradicional de Pichátaro.



Foto. 23 Comal de barro en cocina tradicional de Pichátaro.

Los muebles que se usan en una cocina tradicional en Pichátaro es una especie de alacena construida con tablas donde se ponen vasos, platos, cazuelas y se cuelgan con clavos las ollas de barro entre otros enseres.



Foto 24. Alacena de cocina tradicional.

Aunque en la cocina tradicional predomina el uso de ciertos utensilios a base de barro como los platos y los comales en la época moderna se introdujeron a esta nuevos enseres como las vajillas, en algunas cocinas tradicionales de Pichátaro es común ver este tipo de vajillas, así como también los vasos floreados y azules.



Foto 25. «Vajillas modernas».



Foto 26. Vasos Azules en las cocina tradicional de Pichátaro.

Del mismo modo, aparte de tener la paranguita y los demás enseres citados, otro elemento esencial, para caracterizar si es una cocinera tradicional es que sepa moler en el metate y también en el molcajete, o más aún que lo utilicen.



Foto 27. Moliendo las tortillas como « Más antes».

Pese a esto, son pocas las mujeres que, siendo reconocidas como cocineras a la usanza del « Más antes» muelen con estos utensilios. La introducción del molino y más reciente de las tortillerías a las comunidades y el invento de la licuadora, han hecho posible su desuso, su utilización parcial o para de vez en cuando, como lo explica la cocinera Brígida:

« [...] Como las tortillas que hacemos, como yo, todavía hago tortillas en el metate»

—¿Usted no va el molino?

—«No, sí voy al molino, pero la masa la distiendo. Anteriormente la molíamos en el metate ahora nada más la distendemos en el metate, pero sí, todavía aquí toda la gente hace la tortilla así, a mano ».

—¿Pero mucha gente ya no?

—«Mucha gente ya compra, pero la mayoría que estamos a esta edad si hacemos tortillas».

— ¿Cómo cuántas mujeres ya mayores? «Hay muchas, no tengo la idea, mi vecina ella hace tortillas para vender: Lola, Cleotilde, otra se llama Casilda y Marcelina. Todas las que viven aquí [...] hacen tortillas para vender. » (B. Nicolás entrevista personal, 15 de abril 2012).

En contraste a la anterior aseveración, que se está disminuyendo la cantidad de mujeres que hacen tortillas y más aún que cocinen de la manera tradicional, se presenta la perspectiva sobre el tema de Doña Rosa, cuando se le inquirió por el significado del maíz:

El maíz significa [...] es el que tenemos que utilizar para comer, para hacer las tortillas, hacer los tamales, el pinole, todo eso [...] Porque es mero natural, un mexicano campesino, eso es lo que uno hace [...] la tradición de nosotros como campesinos tenemos que siempre sembrar para comer [...] para tener el maíz, sembrar porque es más natural aquí donde quiera, porque mientras no, tenemos las tortillas, no creo que la gente este puro comiendo harina pan [...] solo las tortillas siempre [...] son nuestro alimento.(R. Flores entrevista personal, 13 de mayo 2012).

—¿Usted consideraría que es importante ser cocinera?

Es importante tener las tortillas y el maíz, sí porque qué comeríamos sino hubiera tortillas, antes comían las semillas del encino, los de más antes cuando se había acabado el maíz,

comían las semillas del encino, como se llamaba napsi eso la gente lo usaba lo pelaba [...] Como si fuera el nixtamal y lo refregaba y lo lavaba como el nixtamal lo molían y hacían las tortillas los de antes [...] Sepa en qué época fue, sabe Dios de que tiempo sería, yo nada más oía, a mi suegro que eso nos contaba a nosotros, que ellos si llegaron a comer eso, que amargaban [...] eran unas tortillas moradas. (R. Flores entrevista personal, 13 de mayo 2012)

Mientras que con la introducción de la licuadora ha desplazado el uso del metate y del molcajete, una buena cocinera tradicional de Pichátaro, se resiste a usarla:

«—No tengo licuadora, nada más el metate, ahí muelo el chile también cuando hago sopa de arroz, como crees, lo hago como más antes [...]» (A. Nicolás entrevista personal, 12 enero 2012)

— ¿Cómo?— «No se me quita, no lo voy dejar, así, ya le digo ya me voy a morir ni lo voy dejar, nomás partidito la cebolla, el jitomate nomas partidito todo, ya lo echo así». (A. Nicolás entrevista personal, 12 de agosto 2012). Un segundo criterio para definir si son cocineras tradicionales y si en Pichátaro hay, desde la percepción de sus practicantes es elaborar los platillos tradicionales a base de maíz que de alguna manera implícita definen a quién cocina de forma tradicional:

—¿Del maíz que usted produce que comidas se pueden hacer?:

¿Del maíz qué y qué alimentos, edá? Del maíz... empezando el maíz huaroti pero, ese siembra, aquí en los solares sólo yo lo siembro en los cerros, — ¿En los solares? Alrededor del pueblo, se siembra en los solares, ese se cultiva [...] para el pozole, de ahí lo puedes utilizar para hacer la jusrista [...] el ponteduro, los tamales, nacatamales de ese del huaroti.— Ahora [...] del azul [...] o negro es [...] para el atole negro, atole de tamarindo, el maíz ya del campo, no del solar [...] también azul es para las corundas, tamales y tortillas y para las ch'apatas. El maíz blanco para el atole blanco, para las tortillas y para los tamales, — ¿El amarillo?, — Para pinole para el contamal que son unas gorditas [...] Para el atole de maíz de dulce, sí, para ese que le llaman atole de uanita es que [...] lo tuestan en el comal, lo muelen como al pinole y luego lo hacen atole y le echan el piloncillo y ese es el atole de uanita [...] no pues comemos puro bueno; — Eso es de tan sólo de ese maíz, hay otros maíces. Pero hay uno pinto, especialmente para los tamales. (E. Pascual entrevista personal, 8 de abril 2012).



Foto 28. Don Esteban Pascual Constantino.



Foto 29. Maíces Criollos.

—¿Y cuál otro?

Ya se nos acabó, no puedo hacerlo y conseguirlo, uno que se llamaba el maíz toluqueño, era especialmente para el atole de grano, tenía mucha vitamina, ¿cómo le dijera? Mucha grasa, así tenía aceite creo, no ve que el maíz es para el aceite estaba pesado, y había un maíz ranchero, el mero criollo de aquí, para las tortillas, — ¿y aquí ya se acabó, ese maíz?—Por ahí, hay gente que lo tiene. » Hay otro maíz que le llaman de cuchita. Era de cuchita, uno ahuevado blanco de la parte arriba pero al desgranarlo, lo del medio es ahuevadito, ese le llaman cuchita, ese es para las tortillas, y el maíz colorado para las tortillas yusristista. (E. Pascual entrevista personal, 8 de abril 2012).

Otro aspecto fundamental que se observa desde la mirada de sus practicantes en la cocina tradicional de Pichátaro es la combinación o la forma de acompañar los platillos tradicionales:

El atole de blanco se combinaba con un piloncillo y más antes cuando había mezcal, con un pedazo de mezcal o con un pedazo de jamasí— ¿Qué es el jamasí? — Era la maceta, era la cabecita del maguey y la cuecen [...] Era de adelantito de ajuno, ellos venían traer aquí con eso se acompañaba el atole de: o con piloncillo o con jamasí (Esteban Pascual entrevista personal, 8 de abril, 2012).

— ¿Y ahora con qué se acompaña actualmente el atole blanco? «Con buñuelos y en semana santa se combina con capirotada »

—¿Capirotada?

Es pan de blanco, se rebana y se pone a derretir el este piloncillo y se pone en una cazuela ahí se ponen las rebanadas de pan, y se da vuelta para que se haga como [...] si fueran buñuelos pero es pan, y con eso salen pedazos y con eso se combina el atole de blanco en la semana santa o días de cuaresma. (E. Pascual entrevista personal, 8 de abril 2012).

—¿Y el atole de dulce?

El atole de dulce lo hacen con harina de leche [...] Ese se combina con tamalitos de manteca que le echan chile, le echan carne [...] Y el atole de tamarindo especialmente con pan de blanco, el atole de nurhite con calabaza o chilacayote endulzada con piloncillo. ¿El de chaqueta? Ese combina con pan de blanco, y por ejemplo, ¿las corundas con qué se acompañan? Las corundas naturales con churipo— ¿Y esos alimentos son exclusivos para las fiestas? - Para una fiesta y en cualquier día que guste comer, y especialmente los tamalitos con un caldito de pescado, aunque sea trucha.(E. Pascual entrevista personal, 8 de abril 2012).

—¿Y el nakatamal?

Se combina con el nakatamal, con atole de dulce o de chaqueta pero el nakatamal lleva chile rojo como mole con carne de puerco, [...] hierbabuena y cebolla. Y las corundas de frijol les decimos aquí auakatas esas especialmente con carne de res, con churipo. Los tamales de harina especialmente con atole de tamarindo, cuando se come pan blanco con tamales de harina están más rico, más delicioso. (E. Pascual entrevista personal, 12 marzo 2012).



Foto 30. Tamales de harina.

—¿Y los uchepos?:

Los uchepos de dulce se comen con leche, se combinan con leche [...] y los de sal eran cuando uno no tenía tortillas para comer, se acompañaban con un molcate de chile y un pedazo de requesón o queso panela [...] Pero también con los tamales uchepos de sal con eso teníamos para ir al cerro, cuando no había más [...]. ¿Los uchepos de sal y de dulce se preparan igual?, — igual la diferencia que lleva sal y dulce. (E. Pascual entrevista personal, 12 de agosto 2012).

Por otro lado, desde la mirada de Don Enrique, ya no se siguen preparando los platillos tradicionales de Pichátaro:

Ya no, cuando yo en mi juventud, entonces comíamos quelititos cociditos, nada de fritos, chilacayotitos, atapakuatita [...] Puntitas de las matas de calabacitas, nopalitos lo que era la comida para nosotros, un quelite que se llama la mostaza, era muy bueno todo eso era muy bueno para nosotros también era el honguito que da la mata, no sé cómo le llamen. — ¿El huitlacoche? — Nosotros aquí le llamamos que el tecolotito, ¿pero es el huitlacoche no?, yo me acuerdo cuando mi jefecita nos hacía unos guisaditos del huitlacoche. (E.entrevista personal, 15 de abril 2012).

Otro elemento a observar es que no sólo combinan a los alimentos tradicionales sino que tienen un uso simbólico y más allá del acto de comer se encuentra el acto de compartir:

Por ejemplo en una imagen, como la de un santo antes de empezar a comer, se le da a él, el platillo, el atole o lo que preparen, primero a él, bueno también cuando alguien se muere primero se le pone a él para que también el coma y en las ánimas con la ofrenda es llevarle ya también su plato de lo que uno quiera: comida, atole, fruta ahí sí puede llevar todo lo que esté a su alcance para pasar ese rato porque vienen las ánimas y ya uno va con ellos a pasar a estar ese rato y a estar conviviendo, esa es la creencia de uno acá, tradicional. (E. Pascual entrevista personal, 8 de abril 2012).



Foto 31. Atole de tamarindo y tamales en un velorio en Pichátaro.

Los anteriores puntos de vista estarían incompletos, sino presentamos el otro lado de la cocina tradicional p'urhépecha producto del sincretismo, que de manera especial se puede hacer palpable en esta comarca, con el uso del monocultivo del trigo como se señaló anteriormente, en algún apartado de este documento.



Foto 32. Trigo dorado.

Pichátaro fue una zona triguera, por lo que heredó también a su cocina, un acervo de prácticas y saberes en torno a ésta. Una cocina con mucha harina, y grano de trigo; con este cultivo se llegaron a preparar platillos muy similares a los que se pueden preparar con el maíz, como el caso del atole de trigo:

Cuando el trigo está así que ya tiene el granito sazoncito, los puede traer en manojitos y los entierra al rescoldo— en la *paranguita*— Y luego Arrima una piedrita y los talla, y sale el granito y sale un atole como el atole de grano, yo lo digo porque mi jefa nos hacía a nosotros [...] sabía cómo atole de grano. (E. Pascual entrevista personal, 5 enero 2012).

Otro de los platillos que se preparan en similitud a los del maíz era el pozole de trigo, que al igual que el atole de grano utiliza la técnica del rescoldo:

Mi mamá acostumbraba el trigo alimonadito y hacía pozole, y nosotros decíamos para chamuscarlo en la lumbre, jauanisto, esa era la palabra *p'urhépecha*, tostarlo, que se queme la barba del trigo, que se queme tantito y lo poníamos a la lumbre, ya que se quemara todo, después de quemado caliente le hacíamos así —simula que talla algo—. Así para que se fuera desgranando y ya después de desgranado ya lo limpiábamos y este ya limpio lo ponían a cocer hasta que floriara el triguito, y después de que ya estuvo le echaban una poca de agua, como cuando cocen el grano de atole, así le ponían agua, y ya después de que este floriara, le aumentaban este el chile rojo como el pozole [...] Su sabor era al ponerle un manojo de epazote trozado [...] Es como un atole, pero es pozole, como el pozole de maíz y ya después lo comemos, bien sabroso, es muy rico para que vea. (E. Pascual entrevista personal, 12 de diciembre 2012).

Del trigo tal como lo explica Don Esteban Felipe Constantino, se pueden hacer más platillos —«Del trigo salen muchos alimentos, en cuestión del trigo, esa es una que vi el pozole, la otra es [...] —Que hacíamos el Pakesĩ»

—¿El Pakesĩ, como lo preparaban?:

El pakesĩ se preparaba cuando se sembraba trigo, entonces se varió fresco, lo variamos fresquecito, cuando ya estaba variado y limpio [...] Lo variamos en el corredor, para que no se llenara de tierra o arena, sino bien limpiecito lo variamos, cuando ya está variado, lo tostaban en el comal, y ya tostado lo molían en el metate y ya molido a la harinita [...] como pinole [...] lo echaba en una batea en algo así y lo ponía en una olla, es decir, tiene usted una olla de barro, en esa olla de barro se ponía, se le calculaba echarle poca agua, para que no se hiciera como atole, sino para que se hiciera en forma de masa y ya se cocía en forma de masa una bola [...] y ya cocido ¡Ujum!, se hacían unas bolas redondas y se aplastaban y se aplastaban y si quería de sal hay que agregarle sal. (E. Pascual entrevista personal, 8 de abril, 2012).

El nombre de Pakesĩ deriva según la explicación de Don Esteban Constantino Felipe:

Cuando no teníamos ni con qué maíz, ni con qué comprar tortillas, por el hecho de que no había, no se vendían tortillas aquí, únicamente era cada quien lo que uno tenía, entonces, como no había, no teníamos que comer mi mamá le echaba sal, a la bola esa y la cocía ya bien calientito bien que se hacía como le echaba agua entonces se cocía esa bola de masa, o esa harina, y pero al sacarlo lo apretaba lo hacía bola, ya una vez hecho bola lo sacaba ya, y arrimaba los platos y un molcajete de chile de ese guajillo de ese rojo y, ¡a comer! En lugar de tortillas, con eso comíamos para ir al cerro y a trabajar [...] y cuando, había ¡Pa!, el piloncillo, le echaban piloncillo y lo hacían de piloncillo, es como cuando hacen uchepos de dulce y sal. (E. Pascual entrevista personal, 8 de abril, 2012).

Es de conocimiento popular, que del trigo también se hacen tortillas, tal como lo explican Doña Rosa y Don Esteban «Cuando empezó haber ya el trigo y el maíz porque casi no se daba el maíz [...] al trigo lo usaban para hacer las tortillas y para hacer la semitas y para hacer tamales».

En esta comunidad las tortillas de trigo tienen el nombre de adixesĩ y jarisiiusta según el relato de Don Esteban de lo que hacía su mamá:

Cuando no teníamos maíz [...] porque había unos tiempos, cuando había trigo no se levantaba mucho maíz, porque helaba mucho y muy fuerte y mejor comíamos de trigo, el trigo era como si fuera maíz [...] Bueno, cuando no había tortillas y había trigo, no había necesidad de secar el trigo, ni dorarlo al trigo variadito fresco, variado ya nada más lo limpiabas para llevarlo, así crudo al molino, y ya nada más le echaban tantita agua para que estuviera fresco, remojado y salía la masa, entonces, en lugar de hacer tortillas de maíz, hacían tortillas de trigo pero como no se presta bien este el trigo como el maíz hacían unas tortillas gruesas y anchas y les decían, adixesĩ porque es en p'urhépecha, “estiradas” y con eso, no mucha gente comía, nosotros crecimos, vivimos muy pobres, pues por eso mi mamá le buscaba de todo para sostenernos.—¿Cuántos eran en su familia? Pus decía, unos vivos y unos tontos, ¡jaja! Éramos 15 nada más y todos comían. También del trigo hacía buñuelos por no haber dinero

para comprar harina, fíjese nomás como mi mamá pobrecita nos mantenía, no toda la gente sabe como nosotros de comidas así, ¿y sabe qué hacía mí mamá con las tortillas de trigo?—No—«Otras jarisiiusta quiere decir tortillas secas porque eran de trigo normal seco como es la harina, entonces nomás remojan la harina y hacen tortillas como que fueran buñuelos y eso se llama jarisiiusta pero esas jarisiiusta mi mamá nos hacía buñuelos , fíjese hacía, ponía cazuelada de este piloncillo y le echaba como los buñuelos. ¿Y sabe cómo le decían a eso? » ¿Cómo? —«Buñuel tarepeti, querían decir, que era buñuelo viejo, y la hacía de esas tortillas de jarisiiusta que le digo [...] Para comerla con cualquier cosa [...]»(E. Pascual entrevista personal, 5 enero 2012).

Un tercer criterio sería la forma de cómo preparan los alimentos, en esencia misma la cocina tradicional la de «Más antes», según las cocineras de Pichátaro, era muy natura l sin nada de grasa, por lo que una técnica muy recurrida por estas cocineras, es el uso del vapor, la del rescoldo y la del diluido con el cedazo; aunque hay que recordar, por el proceso de sincretismo y transculturación que la cocina sufrió con la conquista se integraron nuevos ingredientes y también técnicas, por lo que, es necesario en este apartado argumentar que en una forma ideal la cocina tradicional de Pichátaro es: « [...] Sin aceite, sin grasa, era todo vaporado con agua, así era la cocina de antes por ejemplo las habas nada más las poníamos hervir, [...] con su cebolla [...] su tomate o jitomate y cuando ya estaban hirviendo las habas le poníamos el chile, ese era ya la comida [...] y si este era pescado nada más el caldillo, sin dorar con pura agua » (B. Nicolás entrevista personal, 15 enero 2012).

Como se mencionó otra de las técnicas culinarias por la cocina tradicional p'urhépecha es la del rescoldo, que consiste en:

[...] Mí mamá, por ejemplo ella nada más a las papas[...] se las comía cocidas o rescoldadas, en la cenizas, metía las papas abajo de las brasas, en las puras cenizas, y salían tan más ricas y ya nada más sacudía la ceniza y limpiaba las cenizas y hacía un molcajete de salsa, porque no usaba licuadora [...] también cuando asaba un huevo así lo mojaba y lo ponía en las brasas y así se cocía y así se lo comía el huevo y no quería nada de grasa. — ¿Ni jamón, ni salchicha y esas cosas?—Nada de eso usábamos antes, ahora si lo consumo pero muy poco. (B. Nicolás entrevista personal, 15 enero 2012).

Pese a que la cocina tradicional de Pichátaro se proclama como muy natural en su hacer cotidiano, hay cambios notorios y otros más sutiles, como es el uso de la manteca y aceite en el caso de la corunda, a más del uso más reciente del royal y sal. Tal hecho se ha suscitado bajo el discurso de las cocineras, del más antes, deviniendo en que las nuevas generaciones ya no están acostumbradas a la corunda

natural y, al mismo tiempo, los consumidores de las corundas que comercian tal producto, lo requieren así.

¿Usted por ejemplo le echa royal y sal a la corunda?

«Ahora si le pongo, ahorita es otra juventud, ya no es como la de antes, no le poníamos nada porque todo era igual, ahora la juventud como prueban otras, dicen— aquí no está bueno— Sí, le pongo el royal y más que nada la manteca para que salgan más esponjosas». (B. Nicolás Entrevista personal, 15 de agosto 2012).



Foto 33. Corunda Tradicional de Pichátaro sin manteca «Natural».

Hay que resaltar sobre la manteca, considerando fuera un ingrediente de la cocina tradicional, ha sido sustituida por el aceite, que las cocineras de la zona de estudio se resisten a utilizarlo, pero su uso ha ido ganando parangas, a pesar de que se atribuye a su consumo, un efecto dañino para la salud:

[...] Lo hacía con manteca, ahora no. Hace mucho que empecé con el aceite, con pura manteca, y ya me decía mi hijo —mamá, te va hacer daño, mejor lo que vas hacer, vas a éste yo te voy traer aceite— y ya me traía de por allá, a donde va allá a Morelia, me trae de uno

grande, ese me dura hartito, hasta ahorita antes no quería porque me sabía quién sabe cómo ¡Jo Jo! , yo soy de más antes ya le digo. (A. Nicolás entrevista personal, 12 de agosto 2012).

A pesar de que usan la manteca las cocineras tradicionales de Pichátaro debaten su uso riesgoso ya que declaran que lo hacían con moderación:

[...] y cuando hacíamos la carne, que es el bistec se le ponía poquita manteca, muy poquita nada más poquita, nomás engañándole a la carne y ya se le ponía este si quería la calabacita o las papas o las haba o cualquiera de esas cosas se le ponía a la carne depende como lo quisiera uno, se le ponía la calabacita picada y se le revolvía. (B. Nicolás Entrevista personal, 15 de agosto 2012).

Ligado al uso de la manteca se encuentra un discurso de pobreza, ya que el uso del aceite te da cierto status, (prestigio) esto se puede notar en la narración de Don Enrique:

Dice que no conoció esa vida, pues ¿cómo se crió usted? Se crió con buenos alimentos porque yo por mi parte tengo bien sabido [...] que nosotros nos la pasamos pobremente con puros quelititos, nopalitos, como le vuelvo repetir nopalitos de zacatitos, nada como ahorita que ve a traer un aceitito para hacer un guisadito, nada de grasa, bueno la gente acomodadita acostumbraba eso, entonces, en mi juventud no se veían los aceites sólo la pura manteca de cerdo. (E. entrevista personal, 15 de abril 2012).

Así como estas mutaciones en la cocina tradicional y en especial de Pichátaro, se encuentra el uso de las especies ya molidas. Ejemplo de ello, la canela y el azúcar que sustituye al piloncillo, ingredientes que se utilizan para hacer los Uchepos:

[...] ya uno trae el elotito lo desgrana y va molerlo y le echa canela molida. Más antes lo molía, pero ahorita ya hay, por eso. El otro día compré, y le eché canela, carbonato, azúcar. Como éste ya que compraste le echaron azúcar también— Señala el uchepo que me estoy comiendo— ¿O sea que tiene azúcar?—Se ponen prietitos cuando le echan piloncillo y ese tiene azúcar (A. Nicolás entrevista personal, 12 de agosto 2012).

Una de las cosas que llama la atención en este sentido, se refuerza con el decir de un informante clave, de que las generaciones nuevas consumen lo mismo que las de antes; puesto que, las generaciones del «más antes» declaran su malestar respecto a las generaciones nuevas al no querer consumir los alimentos de la manera tradicional:

¿Con cuánta frecuencia hace ese tipo de platillos tradicionales? —«Nomás cuando queremos unos elotes, nosotros dos somos, los que casi nos los comemos, casi

lomuchachos no quieren, no les gusta [...]» (E. Gallardo entrevista personal, 12 mayo 2012).



Foto 34. Etelvina Gallardo esposa de Don Benito Sierra uno de los labriegos reconocidos por la comunidad que más siembra.

¿Qué es mejor la alimentación de hoy o antes?

Yo digo que de antes, por eso así comemos chilacayotito. Ahora hay muchos chilacayotitos acá en a la orilla ya mi señor trae uno o dos y ya estamos comiendo eso [...] Mi hijo dice— ¡ay amá! ¿Cómo les sabe comida eso? —le digo yo así los crié a ustedes, así los crié con calabacitas y chicaloyotito (A. Nicolás entrevista personal, 12 de agosto, 2012).

Esta discontinuidad generacional e incluso intra generacional se puede notar más en lo que explica Brígida Nicolás Castro, con la degustación de la «Espesura»: —«Las

personas que no se la saben comer, no les va gustar, pero sí esta buena, y no lleva nada de grasa, ni nada, ni poquito aceite, ni poquita manteca. Es el puro caldo de la carne, el puro caldo de la carne»(B. Nicolás Entrevista personal, 15 de agosto 2012).

De igual forma, otro rasgo importante, para distinguir a las cocineras tradicionales de Pichátaro es la caracterización del sabor; es decir, la cocina de Pichátaro es un encuentro entre lo espeso, lo salado y lo picoso, esto puede ser mejor ejemplificado en la forma como se prepara el atole de grano, el de nurhite (*S. macrostema*)⁸, que son caldos picosos a base de maíz diluido en forma de masa y combinado con chile y sal, tal como lo explica Doña Etelvina:

¿Usted cómo hace el atole de grano?—Pues desgranamos el grano del elote, lo ponemos en una olla a cocer [...] Le echamos sal para que se coza juntamente con el elote, ya después colamos la masita con una bolsita o con cedazito y ya molem el anís y le echamos chile.—
¿Y muelen el anís? — en el metate, no en la licuadora y ahí le echan los chiles verdes [...]

Otro criterio para definir, si sus cocineras, practican la cocina tradicional p'urhépecha en Pichátaro, es la preparación de platillos con ingredientes que sólo se dan en una temporada. Esta situación tiene que ver con el vínculo de la cocina respecto al entorno productivo que incluye desde la milpa, el cerro y el huerto familiar, a razón de esto, es que algunos alimentos sólo se consumen en ciertas épocas. En el caso de los ingredientes de la milpa que se obtienen para la cocina y que tienen cierta temporalidad se encuentran:

El chical, las atapakuas⁹ que son platillos hechos con calabacitas o calabazas y chilacayotes. Por lo cual, se presenta algunos detalles de cómo se preparan o se preparaban, en el caso del chical se tiene que se cuece, se cuece la mazorca.

⁸Planta de importancia en la medicina tradicional de los p'urhépechas considerada símbolo de fertilidad, por ello la usan en las Bodas; el nurhite es también un aperitivo si se toma en ayunas o antes de los alimentos. Se utiliza para combatir las infecciones intestinales, contra los cólicos y favorece la digestión. En té ayuda eliminar las molestias producidas por la ingestión de bebidas alcohólicas: agruras y náuseas, de este uso le viene el nombre de "hierba del borracho".

Tradicionalmente se toma un atole de nurhite para aumentar la fertilidad y lograr la concepción en algunas mujeres que padecen cierto tipo de esterilidad, (Martínez, 1986), de este uso se le conoce con el nombre de "garañona".

⁹ Según el Diccionario de Fray Matutino Gilberti y El diccionario grande de la lengua de Michoacán, significa, salsa para manjar y en otro contexto también significa cocina, además se le agrega la palabra tepajchakurani. Significa echar o untar por encima de algún licor y pringar lo que también puede ser; puede ser echar por encima salsa. Swadesh (1969) analiza la palabra atá. Pa – kua. Donde ata puede significar pegar, servir, o echar comida y untar a los alimentos a los que se refiere, la partícula pa significa ir realizando una acción y fuego o picante y kua terminación de lo sustantivo, la condición acción e instrumentos determinados.

[...] cuando se revienta que ya esté cocida ya la saca y luego después la ponen a oriar [...] a serenar uno, dos o tres días en el sol, después la vuelven a cocer nuevamente y ya la cuecen con piloncillo, y cuando la cuecen con el piloncillo ya sale el chical—¿En qué época se hace?, Tradicionalmente es para el domingo de ramos, en la plaza de San Francisco, ahí se venden los tamales de harina y los chicales en Pátzcuaro. (B. Nicolás entrevista personal, 15 de agosto 2012).



Foto 35. Calabaza para hacer atapakuas

En lo que respecta a las atapakuas:

Nosotros, no lo comemos en este tiempo con muchas ganas, porque, nada más es un tiempo no es el año [...] De la calabaza chiquita, es que hacemos atapakua y las grandotas, las hacemos con dulce o para empanadas [...] y para el chicaloyote no lo comemos por ejemplo decimos como la paxakuas que le decimos nosotros [...] — Son unos hongos que se dan el cerro, en el campo hay una que se llama la trompa de puerco, las paxakuas, las patitas de pájaro, hay muchas cosas que se dan en el cerro, entonces las traen de allá, también las cocemos, y se usa mucho y se come con mucho amor, porque también, es al año, no es siempre [...] Por ejemplo las bolitas esas ¿cómo se llaman? Los que marginan [...] — Los champiñones—, pues así están en el cerro, pero esos son naturales [...] Y ya se acabó el tiempo de agua de todo, porque ya no hay eso nada más, hay cuando vienen las lluvias fuertes, que es cuando hay de toda clase de hongo que nosotros comemos. (B. Nicolás entrevista personal, 15 de agosto 2012).



Fotos 36. Doña Brígida Nicolás muestra la flor de calabaza en su pequeño huerto familiar.

Producto del deterioro ambiental del entorno productivo tanto en el cerro como en la misma milpa e incluso en los solares la preparación de estos platillos estacionales se está mermando:—«Desapareció la plantita que le nombramos la lengua de vaca, que está parecido a la chía, los quelititos cenizos también y ahora desapareció y es todo lo que desapareció aquí se daba mucha lengua de vaca, y ahora le busca y no hay nada, a qué se debe que desapareció la lengua de vaca». (Enrique entrevista personal, Abril 15 2012).

[...] Tanto que había, ¿cómo se llamaban los honguitos? Tanto que nacían ahorita ya no nacen tanto como más antes, mi apá iba al cerro a ver los animales, como tenía animales iba a verlos se llevaba su morralito y ya lo traía lleno de esos torciditos, unos prietitos unos blanquitos ya esos los cocíamos y los hacíamos en chile puro, nomás en chile. No frito aja, aayy Dios [...](Amparo Nicolás entrevista personal, 12 de agosto 2012).

Entre los ingredientes que se obtienen de la milpa y que tienen esta temporalidad, se encuentran los elotes que aparte de su consumo al vapor, se pueden preparar, en un atole de grano o hacer las tokeras, una especie de gordita de pan, que en el antaño se preparaba de la siguiente manera:

[...] Cuando ya se le iba la agüita al elote [...] se desgrana [...] para molerse en el metate [...] Después se le agregaba el puro piloncillo más antes, y ya lo quebraba con la mano del metate; como estaban grandes, quiebra uno por uno y luego se molía la masa y ya que estaba durito ya los podía hacer redonditos (A. Nicolás entrevista personal, 12 de agosto 2012).

¿Y cómo los ponía a cocer en el comal?

En el comal pero no así nomás [...] Se le ponía al comal, arena, que traían de por acá de Erongoricuaro como iba mucha gente [...] a comprar cosas [...] allí se hacía una placita ahí compraban la arena y la poníamos en el comal [...], cuando ya se veía caliente se le echaba las tortitas y bien que se doraban. Ahorita ya no hacen así, ya ni tokeras creo que no hacen. (Amparo Nicolás entrevista personal, 12 de agosto, 2012).

Aunque, aseverar del todo, que la cocina tradicional es estacional, que sólo se pueden preparar ciertos platillos, es erróneo; ya que en especial han desarrollado técnicas, para poder preparar ciertos alimentos en todo tiempo, por ejemplo: el atole de grano, que se obtiene del maíz blanco, y que sólo se hace cuando los elotes están bien tiernitos en determinado tiempo, para ello, la familia de Don Pascual Constantino nos narra con gran orgullo uno de sus saberes que le permiten consumir atole de grano durante toda la época del año:—«Como aquí mi esposa, es mero muy inteligente ella si puede hacer, tiene unas mazorcas especiales para eso. Es algo que las abuelas les enseñan a las mujeres, porque las mujeres son las que enseñan pues a cocinar» (P. Constantino entrevista personal, 12 de agosto 2011).



Foto 37. Platillo tradicional Atole de Grano.

Doña Herlinda —una de las señoras que es reconocida por la comunidad como una mujer que todavía cocina a la vieja usanza, y que es Esposa de Don Felipe explica el cómo logra tener los elotes para el atole de grano— Se coze el elote y luego lo hacemos mancuerna, lo secamos en la troje y como ahorita que no hay elote se remoja...Se vuelve a revivir en agua caliente. A partir de Enero ya se puede volver hacer atole de grano. (H. Quiroz, entrevista personal, 12 de agosto 2011).

Este conocimiento a Doña Herlinda se lo enseñó la mamá de su esposo: —«En mi casa no sembraban maíz, nada más que en donde yo me casé así conservan los alimentos» (H. Quiroz, entrevista personal, 12 de agosto 2011).

Así como esta innovación y conocimientos en la cocina tradicional, que sin duda son producto para acicatear el hambre [sic] y la escasez de ingredientes, como el caso anterior o del anís que se da sólo en el cerro y en los tiempos de secas es difícil por

no decir imposible encontrarlo, es que se pone en un dilema a la misma cocina tradicional: se discute si estas prácticas no son fruto de una deformación de la cocina tradicional como tal y más aún se cuestiona su sentido benigno, ya que llegan a utilizarse hojas de aguacate:

[...] Mi mamá, me preparaba, el atole de grano, en lugar de grano le echaba de haba, ¡Uu, sabroso!, todo eso depende de lo que sepan hacer, para no sufrir el hambre [...] No hay necesidad de echarle nurhite, digo perdón, anís, con hoja de aguacate. De hojas de aguacate, cualquiera que hace atole aquí, desde que se dieron cuenta que mi mamá hacía atole de grano con hojas de aguacate, cualquiera le puede decir. ¿Pero, es el mismo procedimiento? — «Igual, igual. El mismo como si fuera con anís, pero es con hojas de aguacate y cualquier atolero pregúntale — ¿Nunca le echas hoja de aguacate cuando hay anís? Entos mi mamá le echaba hojas de aguacate en lugar de anís poquito sabía a palo, poquito alcanzaba, pero con el hambre no se siente [...] (P. Constantino entrevista personal, 12 de agosto 2011).

Hasta cierto punto es válido que la innovaciones se den producto del hambre y la necesidad y es aceptable debido a que hacen evolucionar a la cocina, pero lo que sería discutible, sobre todo por la zona que se encuentra situada la región de estudio y por los costos ambientales que el incremento de superficie cultivo de aguacate trae consigo, su uso como un ingrediente sustituto y más en la preparación de un platillo como el atole de grano en la cocina tradicional p'urhépecha, este hecho nos plantea serias interrogantes.

En otro orden, es fundamental tomar nota, que de las incidencias de carácter social que ha tenido la cocina tradicional en la vida de los pobladores, destaca la creencia asociativa a la longevidad; se supone, que las cocineras extienden su rango de vida, gracias a lo que comen, dicha presunción obedece a que las edades de las señoras cocineras, llega a ser de un siglo de vida, como Doña Guadalupe Castro, mamá de Doña Brígida:

«[...] Porque todos así comían, mi mamá en paz descansa que ya falleció me duró muchos años, muchos muchos...— ¿Cuántos años le duró su mamá?«—Duró 101, pero ahora me doy cuenta, porque no comía grasa ella no quería comer así» (B. Nicolás Entrevista personal, 15 de agosto 2012).

Bajo el argumento anterior, las cocineras tratan disuadir a las nuevas generaciones de degustar la cocina tradicional de Pichátaro: ya que el supuesto indica que ésta permita vivir más y con mejor salud:

[...] hay muchas cosas que están buenas, no voy a decir que no están buenas, pero ponle, que si nada más se comieran una vez o una vez al mes, o de vez cuando, no creo que perjudicaría, pero hoy todos los jóvenes, y ya aunque no sean jóvenes, pero ya se están acostumbrados, toda la gente a comer de lo que hay, pero no se fijan, en lo que nos estamos perjudicando nosotros mismos, porque ahora que no se perjudica a un vecino, a otra persona, sino a uno solito, porque pues está comiendo esa comida que nos hace mal.

Este yo les diría que les platicaría que es la salud que buscamos, porque así como ahorita comemos, cuantas personas están perdiendo su bienestar unas que ya están muy gorditas, otras que ya les ataca el corazón, se les sube la presión, hay muchas cosas que tenemos en nuestro organismo porque estamos haciendo esa comida» (B. Nicolás Entrevista personal, 15 de agosto 2012).

El hecho de que existan mujeres centenarias con un régimen basado en una alimentación tradicional y sobre todo, que estas mujeres sean las portadoras y practicantes, pone en riesgo a la práctica misma de la cocina:

Las anteriores, una señora ya tiene más de 100 años [...] se llama Petra ya está muy grande ya tiene sus años, todavía anda caminando, hace poco que dejó de hacer sus tortillas, ella todavía hacía sus tortillas a mano [...] e iba todavía al molino; y también hay otra que se llama Esperanza que va más allá de los 102, pero todavía ella camina se viene solita a misa, todo porque cocinan así sin grasa, puro hervido y cocido, para hacer las habas, la carne, los bisteces, que le decimos los [...] cozen. (B. Nicolás entrevista personal, 15 de agosto 2012).

Una de las medidas de rescate a juicio de esta cocinera sería incluir dentro de la escuela, en la educación de las niñas a la cocina tradicional:—«[...] Por ejemplo, nos enseñaron a hacer collares, muchas cosas que no teníamos, hay mucha artesanía, un grupo de costura de manteles grandes, hay muchas personas y de todo eso cree que no van querer aprender de la comida [...]»(B. Nicolás Entrevista personal, 15 de agosto 2012).

Un elemento más, que permite completar la construcción de la perspectiva acerca de la definición de una buena cocinera de Pichátaro, hace referencia a los conocimientos y consiste, en saber preparar los alimentos, sin importar, la calidad de los mismo por ejemplo para hacer las corundas, estas deben salir blancas y esponjosas, esto es, poseer la habilidad procedimental:

Cuando la persona lo sabe hacer puede hacer el maicito, aunque sea feo, que esté como esté, sale bueno, porque lo sabe hacer, pero cuando no lo sabe hacer aunque el maíz esté bonito, entero, blanco, no le sale bueno porque no lo supo hacer y ahí está la diferencia de las persona, quien lo haga, aunque el maicito no esté bueno, salen las corundas o tamales de lo que sean. Como yo hago tamales de harina, salen blancos, bonitos; las corundas esponjosas (B. Nicolás Entrevista personal, 15 de agosto 2012).

4.2.3 Platillos tradicionales en riesgo

Dentro de los platillos tradicionales en riesgo de perderse a causa de la desconexión productiva, desde la percepción de los pichaterense por sus relatos, se encuentra la chía roja y negra, así como la alegría o amaranto. Se sabe que en las parcelas y en el cerro se sembraba chía roja y negra, alegría o amaranto (*Amaranthu hypochondriacus raza Mixteca*) y con ello se preparaban: agua, tortillas y tamales conocidos como las ch'apatas, e incluso se menciona el uso medicinal de este cultivo:

¡Ahh! claro hacía muchas tortillas de chía.

¿Y ya no?

—«No, porque ya se acabó. Hacíamos las Ch'apatas, unos tamalitos con piloncillo y estaban ricas, bien buenas y se hacían tortillas con chía con dulce, nada más así molidas la desatendíamos como las tortillas que hacemos.»

¿Y usted llegó a hacer las Ch'apatas?

Ch'apatas sí, pero como ahorita ya no hacen ya no hay chía porqué, chía prieta es que necesitaban para hacer ch'apatas, nomás lo molía uno y ya lo mojaba con el piloncillo lo echaba en una brasa y para que se estuviera reditiendo, ya el piloncillo ya cuando lo molían lo mojaban con el piloncillo redetido y ya le echaba [...] a la chía. (B. Nicolás Entrevista personal, 15 de agosto 2012)

¿Usted lo molía o lo quebraba con la mano del metate?

—No, remolido.

Además cabe destacar que, a consecuencia de la costumbre del pueblo, y por las características de los maíces, sólo se preparan con un cierto tipo los tamalitos de chía: —«¿Con que tipo de maíz? —El huaroti» (A. Nicolás entrevista personal, 12 de agosto, 2012).

De esta manera, hay que señalar que el consumo y la preferencia por las tortillas y los tamalitos de chíá, se relaciona con un gusto de los del más antes, sobre todo el de los señores que la sembraban con esa finalidad; y porque existía un mercado local de estos alimentos:

Mi suegro tenía mucho, él ya se murió le gustaba sembrar eso chíá roja, prieta y alegría [...] sembraba mucho [...] le gustaba mucho, a él le gustaba, eso [...] ¿Su suegra las hacía por eso?— Hacía Ch'ápatas y tortillas de chíá [...] venían a comprar Ch'ápatas[...] Además la chíá es para que cuando le cae basura no?—Eso decía mi suegro con eso se te sale, y este hacían agua de chíá. Mi suegra traía un manojito y lo secaba, nomás le echaba una olla porque ni pomos de barro le echaba agua y piloncillo, es porque no había azúcar, si había pero eran panes ahí lo partían, era un terrón [...] (A. Nicolás entrevista personal, 12 de agosto 2012).

Existe el conocimiento de otros platillos tradicionales, que se están perdiendo, porque ya casi no los preparan. Por lo tanto, su pérdida no se debe a la desconexión productiva, sino a una fisura cultural con la cocina, tal es el caso del ponteduro y el pinole, (ambos hechos de maíz), que según los relatos de Doña Delfina, el primero se hacía como aguinaldo para los niños el día 24 de diciembre, y se les envolvía en unos cachitos de papel china. El segundo era como un antojo, en el presente son muy pocas mujeres las que lo saben hacer y preparar.

4.2.4 Pichátaro se adhiere a la globalización y su cocina se cimbra

Hablar y decir que Pichátaro no ha tenido cambios transculturales y que aún conserva sus raíces tradicionales se pone a debate, esto debido a que, si bien es cierto que no se ha modernizado del todo desde la mirada occidental, se ha ido transformando paulatinamente. Sin duda, Pichátaro ha tenido parteaguas, uno de ellos, fue en el año de 1982, cuando Rodolfo Álvarez hizo la carretera. Así fue como empezó el transporte a Pátzcuaro que acabó con lo que venía siendo el comercio de Erongarícuaro- Pichátaro, donde se practicaba el trueque: de aquí llevaban mazorcas o leña y traían pescados, cazuelas y cosas que allá hacían.

Otro motivo y motor de cambios transculturales en Pichátaro es la llegada de las tiendas, al respecto, las cocineras cuentan cómo fue que aparecieron estos

establecimientos y al mismo tiempo reflexionan de los cambios que se han producido con éstas:

Pus ahora no hace mucho casi cuando yo creo que tenía como catorce o 15 por ahí así— ¿pero recuerda cuando empezaron a vender? — Casi pura verdura comíamos, no comíamos como ahora, como compran carne de pollo de res o de puerco, no había nada, no vendían, nomás una persona vendía carne de res— ¿Quién era esa persona?—Se llamaba Don Julián Jacobo, y yo casi no compraba nomás cada dé vez en cuando ahora ya venden mucho pollo, de puerco y res, cuando ya hasta anuncian pa que la gente sepa que tienen carne. (A. Nicolás entrevista personal, 12 de agosto 2012).

Uno de los discursos de estas cocineras tradicionales es la resistencia por el consumo de los embutidos que venden precisamente en las tiendas, así como por ciertos productos: ¿Qué compra de la tienda?« El jamón, casi no comemos, la mayonesa no— ¿y el refresco? —el refresco sí» (E. Gallardo entrevista personal de 12 agosto 2012).

Al respecto de lo anterior, sin duda uno de los efectos relevantes o cambios en la cocina tradicional y por ende en la alimentación de Pichátaro, es la introducción de los refrescos, se sabe que México es uno de los primeros países en consumir la coca cola, por lo que este fenómeno en las comunidades rurales está presente, en este caso se tiene el dato en conversación con el maestro Miguel del Bachillerato, que en este pueblo, el camión de la coca cola surte en promedio 150,000 pesos, por esta razón parece relevante rastrear cuando se introdujo y se inició el consumo de tal producto en la población de Pichátaro, entendiendo que esto implica la participación de la lógica del consumo capitalista. En este sentido, existen discursos contradictorios al respecto:

Cuando yo estuve recién casada fue que se empezó a vender [...] Era una señora que traía en el burrito los refrescos, pero los envases era como de cerveza, eso traía refrescos, a vender aquí ¡y como compraban eso!, puro refresquito chiquito, traían en un burro una caja acá y otra acá, así venía con el sombrerito puesto que no ves que esté aquí era camino nomás a Tingambato como iba mucha gente a pie esa señora no tenía miedo de venir solita traía refresco [...] empezaron como a lo mejor como en el 18 o como en el 15 creo los empezó a traer la señora. (A. Nicolás entrevista personal, 12 de agosto 2012).

Otra versión nos explica que en «Aquel entonces que yo me acuerdo venía un señor de Tingambato traía unas chiquititas así — ¿De las coquitas? —De limón, de

nararanja. Ya luego empezó a salir la coca y la Pepsi ahora ya hay de muchos [...]»(E. G. entrevista personal, 12 de agosto 2012).

Otro factor que influye en los cambios culturales de la cocina y la actividad agrícola, tal como lo describe Doña Nicolasa, es el aumento de la población:—«Pos este todavía no me casaba y había a un lote grande por eso sembraban en el solar[...] Y acá uno vivía en la puerta [...] Como le digo tenían hartos lotes, así había hartos para vivir, pero no vivía gente, uno que otro nomás vivía». (Amparo Nicolás entrevista personal, 12 de agosto, 2012).

Las cocineras tradicionales suelen estar orgullosas de su cultura culinaria y enfatizan que lo de «Más antes». era mejor. Dicho sentir que se manifestó durante las entrevistas, presenta un aspecto paradójico, frente a los cambios o mejoras que ellas perciben de la localidad:

[...] yo me acuerdo que cuando iba a la escuela me llevaba una pera o una manzana ¡Ajajammm! para estar comiendo. No, si vivimos muy tristes verdad ni vendían ropa de segunda, o así como dan los apoyos, nada. Era muy pobre la gente, no nos poníamos los zapatos, aquí nada más andaban ya puro así pata raíz. Camine, camine [...] en el lodo, en el agua, en donde quiera, pero si se metía, uno no decía ya me voy a mojar. (A. Nicolás entrevista personal, 12 de agosto 2012).

Por otra parte, otro signo de los principales cambios e integración de esta comunidad a la cultura mexicana y global recae, probablemente, con el fenómeno del cambio del tarasco o p'urhépecha al idioma español. Al respecto Doña Nicolasa narra desde su visión y subjetividad como fue su transición a este hecho:

[...] sí estuvo muy chistoso antes, pos fíjate no sabíamos hablar casi como estoy hablando. No, nada, no nada, puro tarasco. Yo así nací, así empecé, hablando tarasco, ahorita ya voy hablando español, cuando me casé mi señor hablaba español y no tarasco [...] Pero todo me entendía, yo le hablaba en tarasco, por eso Miguel— su hijo— tú que eras tarasca, como es que casastes con mi apá— Me haber entendido bien por eso me trajo, ¡jaja! (A. Nicolás entrevista personal, 12 de agosto 2012).

4.2.5 La Fiesta de San Isidro

En capítulos anteriores se habló del contexto actual, de la milpa en Pichátaro y su relación de ésta con la cocina que se practica en la (UPCF) y, el efecto de esto último es que se hizo visible de manera indirecta. La siembra de la milpa, también tiene fuertes vínculos en la cultura, de forma particular en los usos y costumbres de este pueblo y más aún en la influencia que ésta ejerce en la estructura de la organización social. Por tal motivo, este apartado se inscribe en el análisis de un ejemplo de esto, al abordar la celebración de la fiesta del 15 de mayo, mejor conocida como, el día de San Isidro, que funge como santo patrono de los labriegos o campesinos.

Cabe destacar que ésta celebración había perdido uno de sus elementos: el rejuego de la siembra en la parcela, debido a que en el lugar que se hacía éste, era en un predio de la Iglesia del pueblo donde se construyó una cancha de básquetbol, tal como lo narran sus pobladores¹⁰. Era la costumbre del «Más antes», puesto que, al lado de la iglesia había un terreno, razón por la cual, el rejuego se dejó de hacer en esta celebración.

Sin embargo, se volvió hacer el rejuego en la fiesta de San Isidro, en el año del 2010, en Pichátaro, a causa de la intervención y participación de académicos e investigadores¹¹ en la comunidad y de algunos personajes claves locales¹² en el rescate de la milpa, de los maíces criollos, de los usos y costumbres «de más antes» y de las tradiciones; en síntesis, de la redención que va más allá de la milpa, el de la persistencia de la cosmovisión indígena que engloba a la cultura misma de los p'urhépecha y de la organización de su tejido social.

¹⁰ Como lo relata la mamá del Ingeniero Takira, ...«Yo cuando era niña apenas tengo imágenes, como que me quiero acordar que más antes se sembraba».

¹¹ Dentro de los investigadores y académicos que contribuyeron al rescate de los maíces criollos y así como a ayudar al proceso de declaración de Pichátaro como el primer pueblo libre de transgénicos se encuentran Narciso Barrera Bassols, Marta Astier y Quetzalcóatl Ramírez. (UNAM).

¹² Los actores principales locales que están tratando de rescatar el conocimiento tradicional y al maíz criollo y que participaron en este proceso son: Pascual Felipe Constantino, Heriberto Rodríguez Silva y el Ing. Marco Antonio Peña.

En general el apartado se estructuró de la siguiente forma: se presenta en un primer instante, un análisis comparativo, del cómo se celebra la fiesta de San Isidro entre Pichátaro y otra localidad de la Meseta P'urhépecha; en un segundo momento, se presenta una crónica, de cómo se vive una fiesta en Pichátaro.

4.2.5.1 Análisis comparativo con la fiesta de Angahuan

A causa de lo expuesto, en la antesala de este apartado, es elemental aclarar que el fenómeno de la pérdida de elementos en la celebración de la fiesta del 15 de mayo, no es un rasgo único de este pueblo; sino que, dentro de la región de la Meseta P'urhépecha, hay otras localidades, donde esta situación se presenta e incluso, se tiene una pérdida total de la celebración. Tal es el caso de la comunidad de Angahuan, ya que según la investigadora (Rodríguez Lazcano, 2010), esta comunidad vivió también un proceso de rescate, de la Fiesta de San Isidro, sólo que a diferencia de la localidad estudiada, este suceso se inició en el año 92 y el movimiento de rescate se hizo por parte de la comunidad.

En contraste con Pichátaro, el rescate del «Rejuego», uno de los elementos de la fiesta de San Isidro que se había dejado de hacer, según la percepción de algunos labriegos de Pichtaro, va más allá del rescate de esta costumbre, puesto que se intenta rescatar a la milpa. Esta acción se llevó a cabo con la intervención de agentes externos a la comunidad por investigadores, que impulsaron el nombramiento del Primer Pueblo, libre de transgénicos, junto la participación de agentes claves de la localidad.

Estos últimos, los agentes claves locales formaron un grupo, pese a que ya no cuentan con la colaboración de los investigadores, siguieron con el «movimiento de rescate de los maíces criollos de la milpa y del conocimiento tradicional»; pero, como dice el dicho nunca puede faltar la sal, que le dé sabor a la espesura, como en todas las historias, al igual que, el proceso de rescate de Angahuan, hay rumores, que se

cuecen al rojo vivo también en Pichátaro, la leña verde arde, por que, ya que para algunos, este rescate del rejuego, es algo de lo que se valió, este grupo para conseguir un apoyo económico: «Se basan en eso de rescatar para tener un apoyo, yo no recuerdo que se hiciera». (R. Alvelo, entrevista personal, 1 de abril 2012).

Al contrastar, lo anterior con la percepción que tiene el «Padrino más grande», el encargado de organizar que siga la tradición de San Isidro, sobre sí el rejuego era una actividad propia de esta fiesta o es como dicen los del pueblo algo de lo que se «Está agarrando» el grupo del rescate de la milpa; se verificó que, efectivamente, está tradición existía, y que el rejuego se llevaba a cabo en el campo:

Es un anexo, porque yo tengo entendido, que los apoyan el Gobierno del Estado, el rejuego lo retoman. Anteriormente, sí se hacía ese rejuego en el campo. Ese grupo lo retoma, le dan realce, al retomar la tradición, nos han hecho la invitación, pero no estamos bien compactados, relacionados, a veces, nos dan cooperación para la banda, pero, son casos especiales del grupo, nosotros tenemos la carga de la parte económica (G. Matías entrevista personal, 12 de abril 2012).

Pese a lo vertido, tanto el rescate de Angahuan, como el de Pichátaro, es producto de la resistencia ante el abandono: de la agricultura milpera y de las actividades económicas tradicionales a causa de la migración y la búsqueda de trabajos más rentables; de los núcleos existentes de los agricultores que siguen con la costumbre de sembrar la milpa, a la cual la «Transforman en múltiples alimentos; más aún se esfuerzan por cumplir cíclicamente con el «Costumbre», destinado a propiciar y agradecer los frutos». (Rodríguez Lazcano, 2010: 207).

Por otro lado, en su análisis, Rodríguez Lazcano, reconocida por sus estudios en la fiesta del 15 de mayo en Angahuan, aporta valiosas reflexiones, para este estudio, puesto que ambos pueblos pertenecen a la misma zona y por ende presentan rasgos similares en la celebración de la fiesta.

Dentro de los rasgos similares que llaman la atención de la crónica, de Rodríguez Lazcano, que comparten la celebración de San Isidro en los dos pueblos, es que se hace mención, de un sincretismo con otra fiesta, con la del Jueves Corpus¹³, señalando que, a diferencia de Angahuan, en Pichátaró, la fiesta del Jueves Corpus, si está vigente y aún conserva algunos de sus elementos en esencia, de como se hacía en el « Más antes».

En esta fiesta, se le entrega la imagen de San Isidro al « Nuevo carguero», además, se dá, el famoso « rejuego donde se avientan las mazorcas y semillas de maíz», pero, al igual que la Fiesta de San Isidro, también hay elementos que se están perdiendo del Corpus:

El intercambio de productos que se elaboran [...] Los panaleros daban algo de panal, miel [...] Se va perdiendo, regalan ya muy pocos panales; ahora, ya los venden, « más antes» los tiraban al público para ver quien los agarraba, así como tampoco se suben a un palo grande de pino que ponían en la plaza y de ahí aventaban el panal. Tampoco los cazadores, ya tienen otra organización, ellos se van días antes del Corpus a cazar venados, dependiendo del número que logren cazar, repartían la carne al padre y a los colectores, ahora ya nada más traen uno, y se lo reparten entre ellos. (G. Matías entrevista personal, 12 de agosto 2012).

Bajo esta observación, se puede notar ésta importante diferencia en la celebración, debido a que, en Angahuan, sólo se aparenta la siembra, en las calles, nada más se hacen acompañar, por los yunteros y sus animales¹⁴; mientras que, para el caso de Pichátaro, gracias al rescate del rejuego, se acude a una parcela a sembrar.

¹³Un ejemplo es la fiesta dedicada a San Isidro Labrador en la localidad serrana de Angahuan, en la sierra p'urhépecha de Michoacán, en la cual se han fusionado rituales correspondientes al Corpus, hoy desaparecido.

¹⁴ ... En la procesión algunos agricultores acuden con yuntas de caballos o bueyes o con tractores para representar el trabajo de arar la tierra. La participación de las yuntas en el antiguo Corpus es uno de los eventos más recordados y representativos.

De las similitudes, que se encuentran y que son cardinales para este estudio, es que en ambas celebraciones, se incluyen los elementos de la danza y el acto de ofrecer comida por las mujeres e hijas de los campesinos a los asistentes¹⁵; sólo que en el caso, de Pichátaro, se hace por barrios.

Otras diferencias que resaltan, consisten en lo que se ofrece: aunque en ambos pueblos dan Churipo y korundas, sólo en Pichátaro, dan el atole de tamarindo en vasos de unicel acompañado de panes grandes y charape, una bebida con alcohol hecha a base de frutas, que se convida entre los participantes. Antaño, se sabe, que los hombres portaban guajes que contenían charape, pero esto último se ha perdido.

¹⁵ ...Después del baile de Corpus las esposas e hijas de los campesinos asistentes ofrecen de comer a toda la gente que participó en la misa y que ha permanecido acompañando a la danza.



Foto 38. Guaje que portaba un hombre en esta fiesta.

Asociado a las semejanzas que se encontraron en ambos pueblos, está la intervención musical de una banda de viento, sólo que en Angahuan se habla de la contratación de varias bandas, de manera individual o colectiva, así como de la dificultad para financiar esta fiesta:

La colonización cultural neoconservadora y desnacionalizadora se ha encargado de extirpar [...] los significados del maíz [...] a los consumidores lo mismo nos da comer buen maíz que malas imitaciones y a los productores les es indiferente sembrar maíz o algún otro cultivo

comercial [...] El contrapeso a esta situación [...] los campesinos «de a deveras»[...] los de Angahuan, no solamente hacen todo lo técnicamente necesario y a su alcance para el cultivo del maíz[...] Con tal de poder seguir solventando los gastos que implica la fiesta [...], acuden a la colecta en la comunidad, a la venta de algún animal propio [...] a tocar las puertas del apoyo gubernamental [...] se valen de la utilización de las remesas.(Rodríguez Lazcano, 2010: 220 - 221).

En el caso de Pichatáro, las peripecias para financiar ésta fiesta, se suscitan, cuando el carguero no sufraga las dos fiestas: la de San Isidro y la del Corpus. Por lo cual, los 13 padrinos, tienen que salir al frente, para contratar a la banda y cubrir los gastos de la comida, de una fiesta o de las dos, todo depende de que tanto, se haya comprometido el carguero, es decir, que tanto quiera hacer que toquen el son:

Hay cargueros que dicen —vamos hacer los gastos del 15 de mayo, para sacar la banda y en el corpus, o nada más, la del 15,— todo depende de su compromiso_(G. Matías entrevista personal, 12 de agosto 2012).En la peripecia de que el carguero no subsidie las dos fiestas les toca a los padrinos dar cooperación para cubrir los gastos, por eso, se ha organizado una comisión donde, Don Gil Mendoza, por ser el padrino con más años, es el presidente y por tener el legado de organizar esta tradición, que le ha sido transmitida de generación en generación.

Al hacer cuentas, de cuánto se gasta en la realización de la fiesta del 15, aunque se tienen opiniones divergentes en lo que se gastan, se estima que el costo anda en alrededor de 50, 000 a 60,000 según los cálculos de un familiar de unos de los cargueros:

En el animal para la comida, porque se mata uno, porque se le da de comer como a 5000 ó 7000 personas, te llevas como \$9,000 en el atole, \$5,000 porque lleva mucha azúcar, la banda te cobra como 13, 5000 pero, en lo en lo que más se gasta es en la bebida y los refrescos, fácil ahí te llevas como unos \$30,000. En total te andas gastando \$50 000 a \$60, 00 pesos. (R. Alvelo entrevista personal, 12 de agosto de 2012).

Por su parte, hay quien declara que es menos lo que se invierte en la Fiesta de San Isidro:«La banda te cuesta como 15 000, comidas como 30,000 ¿En la bebida, cuánto gastan? Bebida casi, la mayor parte no las van brindando, cuando vamos visitando a los campesinos» (G. Matías entrevista personal, 12 de Agosto 2012).

Un ejemplo de estas peripecias económicas que pasan los labriegos por organizar esta fiesta es la del año 2012: «No completábamos para sacar, para cubrir los músicos a mí me tocó poner de más»(G. Matías entrevista personal, 12 de agosto 2012).

Uno más de los elementos, en que difieren dichas comunidad, radica en la visita de los padrinos y cargueros que se lleva a cabo en Pichátaro. Los padrinos y cargueros avanzan con todo su séquito de acompañantes a la casas de los agricultores, los cuales los reciben con cerveza. Otra costumbre más, consiste en que las esposas de los padrinos se adornan vistosamente con moños. Cabe mencionar que existen tantos padrinos como patrones de la comunidad: San Antelmo, patrono de los panaderos; San Eustaquio, el santo patrón y señor de los cazadores, quedando sin cobijo específico de ningún santo, los comerciantes. (G. Matías entrevista personal, 12 de agosto 2012).

Además, tanto hombres como mujeres portan un palito adornado con papel china, mientras que en Angahuan no se presentan los signos anteriores, si aparecen «Los feos», personajes que nacen después de un mal temporal que la comunidad vivió en el año 2007, y cuya tarea consiste desde entonces en hacer reír a las nubes, tampoco existen en Pichátaro, los aullidos que hacen en procesión para clamar por el agua. Estos personajes podrían tener un símil en Pichátaro, con el chango burra que sale en diciembre en el cual traen máscaras y chamarras, pero es una fiesta en temporal distinto (Gil Matías entrevista personal, de agosto 12 2012)

De los aspectos de la fiesta que son símiles, en los dos pueblos se encuentra: La indumentaria usada, que es la tradicional, aunque aún en esto las dos localidades, difieren, por lo general en Pichátaro y en Angahuan, las mujeres visten su rollo y delantal, la varianza radica en Pichátaro , en que el si el carguero es nuevo o va a tener gastos en las fiestas, sus parientes le llevan: « Estrenos al carguero y a su

esposa, en agradecimiento»(G. Matías entrevista personal, 12 de abril 2012). A diferencia de la localidad de Angahuan.

Otro elemento es la organización de la fiesta, es decir, incluso los días con que se hacen actividades previas, cuando ya está próxima a iniciar.

No obstante, ambas fiestas comparten el rejuego. Éste se lleva a cabo en el templo, pero vuelven a diferir, ya que en Pichátaro casi en su «Totalidad», la práctica del rejuego se encuentra más integrada a la fiesta del Corpus, que dura 2 días, razón por la cual se dice que los p'urhépecha: viven para la fiesta e inmersos en ellas.

Un dato curioso, es que, en el caso de Angahuan, se habla de la existencia, de dos imágenes del santo patrón y que una de ellas pertenecía a un particular que hacía una fiesta privada para el patrono de los labriegos, sólo para su familia. En Pichátaro, el origen de la imagen, no está muy claro; debido a que se ha ido transmitiendo de generación en generación. Según la cronología, esa imagen de San Isidro, tiene al menos tres generaciones:

«Se viene trasmitiendo de generaciones, mi abuelo Gabino fue el primero, luego le pasó el cargo a mi papá Julián y mi papá a mí» (G. Matías entrevista personal, 12 de abril 2012).

Pese a que, la imagen no es de nadie, se generan disputas a veces por el santo:«El otro año nos la quería recoger el padre, para la iglesia, que ahí rezáramos los rosarios, pero no es nada más el rosario, es la convivencia que se da, el compartir». (G. Matías entrevista personal, 12 de abril 2012).

A continuación, se presenta una crónica, del fenómeno observado, de cómo se celebra la fiesta de San Isidro en Pichátaro, suceso acontecido en el año del 2012.

4.2.5.2 La fiesta de San Isidro

En apariencia, la fiesta del santo patrono de los labradores, el Señor de San Isidro, se celebra el 15 de mayo en Pichátaro, dicho festejo, se organiza con un año de prelación. Desde el momento en que el carguero saliente entrega la imagen de este Santo Patrono adoquinada de mazorcas multi colores al «Nuevo carguero», evento que se suscita el mes de Junio, en la gran fiesta del Corpus, tal vez, este evento pudiera interpretarse como una alegoría a los mismos ciclos de la tierra y del agua, que cada año hacen acto de presencia y contribuyen a la buena cosecha de los agricultores, foto 39.



Foto 39. San Isidro en la casa del Padrino.



Foto 40 Yunta de San Isidro en la casa del Padrino.

El «Nuevo carguero», recibe a San Isidro en su hogar y lo coloca en un lugar donde pueda ser visto por todos y pueda recibir a muchas personas con el fin de ofrendar sus oraciones o rezar rosarios. Los días 15 de cada mes, en la casa del «Nuevo carguero», se reza un rosario por un rezandero coreado por «Puras mujeres»: «Así se ha venido transmitiendo el cargo de rezandero, cada quince días, se hace, yo me encargo de andar invitando a las rezanderas», (G. Matías entrevista personal, 12 de abril 2012).

En ese día 15 de cada mes, la esposa del carguero en turno les ofrece comida a los que se reúnen a rezar por el buen temporal a San Isidro, puede ser atole de grano, atole de tamarindo o mole, lo que sea su voluntad y lo que tenga.

A unos cuantos días del 15 del Mayo, para ser exactos, nueve días antes, a San Isidro, se le reza una novena. El último día que se termina ésta, las personas que acuden, los padrinos y las rezanderas; le llevan al carguero y a su esposa, fruta para darle las gracias, porque todo el año que los recibió y compartió con ellos.

En el preludio de la fiesta, el día 3 de Mayo, todos los cargueros, los padrinos y sus parientes, se juntan; hacen un recorrido por todo el pueblo para coleccionar dinero y material en especie con el objeto de sufragar los gastos venideros, como la banda, los cohetes, la misa y la comida que se convidará. Este acto de la colecta, despierta humores, ya que hay quien, ya no quiere dar porque expresa que son los mismos, del otro año; el dinero o lo que se les da, se lo embolsan para tomar. Por otro lado, hay quien da dinero, pero lo hace con cierto recelo, como de a peso, derivado de esto, lo que se llega a juntar no es mucho:

« Se juntan como \$3000 pesos» (G. Matías entrevista personal, 12 de agosto 2012). Es pertinente señalar la molestia que prolifera en los yunteros que han participado desde los primeros años en la reactivación de la tradición del rejuego, ya que, se quejan de que sólo reciben como 200 pesos, del recurso que el gobierno les da para hacer su fiesta.

En vísperas de la celebración, el día 14, cuando el reloj marca con sus manecillas más de las 12, «Los cargueros y los padrinos» acompañados por la banda musical, salen de su domicilio y se dirigen por las calles de Pichátaro, en dirección a su centro político y religioso. Van a visitar al jefe de tenencia y al representante de bienes comunales, con el objeto de como dicen ellos «Dar aviso» de las actividades programadas para el gran día de mañana y, las autoridades, con buena voluntad los reciben con una cerveza. Es entonces cuando comienza la celebración en la tenencia, en ese edificio, con los colores emblemáticos de los pueblos michoacanos, rojo y amarillo, se hace escuchar al unísono, como si fueran uno, los pies de los pichaterenses con la música bulliciosa.

Bailan, bailan y bailan por un rato, es como si quisiesen detener el tiempo mientras conviven con gran alegría. Después de un rato salen de ese recinto, bajan sus escaleras rumbo a la salida para ir a la plaza donde está el atrio de la iglesia, ahí el «Padrino y los cargueros» junto con los parientes de éste bailan. Comienzan otro ciclo, otra alegoría de las estaciones del tiempo, para después de un lapso, hablar

con el padrecito de la capilla y hacerlo partícipe e ir en seguida por la imagen de San Isidro que mora en la casa del padrino, para dejarlo en la iglesia, listo para el día siguiente.

Cuando el gallo ya cantó y ha esclarecido puesto que el reloj dice que ya es de mañana y el sol apenas empieza a calentar con sus rayos tenues en medio de aquellas tierras frías, la banda de música acompañada por los ex cargueros y los padrinos, salen de su domicilio para ir a la casa del carguero en turno, ahí le cantan las mañanitas a San Isidro.

Al término de éste cántico para el señor San Isidro, se dirigen al lugar sacro, a la iglesia, para cantarle las mañanitas, acto seguido salen en compañía de sus parientes y personas invitadas por éstos, para beber la cerveza que se les regale, para garantizar que puedan desempeñar bien su papel.

Ahora los padrinos y los ex cargueros, con el carguero en turno, más los parientes, de estos y uno que otro añadido, junto con la banda musical, se dirigen a visitar a los agricultores del pueblo para convidarlos, para que asistan a la celebración, por desgracia o para algunos bendición, no se visita a todos, sólo algunos pocos que se sabe que tienen buena voluntad, que no se esconden o que les gusta que los visiten.

El tarhepeti, el padrino más viejo, que tiene más sabiduría, le comenta al agricultor que los recibe que lo invitan a la celebración para que asista al rejuego a tirar mazorca y a todo lo que van a realizar. Si el agricultor tiene voluntad, en el platito que porta el tarhepeti con pétalos de rosas, deposita unas monedas para cooperar con la causa, y si este labriego tiene más buena voluntad, se le ofrecen unos cigarros para sellar el compromiso de que es un nuevo padrino o carguero.

Los padrinos y todos sus acompañantes, no pueden irse de la casa hasta que se acaben todo y así hacen su recorrido hasta que llega la hora de la misa en punto de

las 12 de la tarde. Cuando ésta termina, el padrino con todos sus acompañantes se dirigen a la casa del padrino.

En tanto en la casa del padrino de San Isidro hay algunas mujeres reunidas, invitadas por la esposa del Padrino, están en la cocina preparando la comida que van ofrecer, esto les lleva casi toda la mañana. Ya cuando llega el padrino con toda su compañía, estas mujeres ya tienen todo listo e incluso se han dado tiempo hasta para preparar sus bebidas de frutas conocidas como el charape.



Foto 41. Recipiente donde se porta el «Charape».

Todas las personas ahí reunidas siguen en caravana al padrino y toda su compañía, y se dirigen a la salida del pueblo, la gente camina despacio, se ríe, va feliz, niños, adultos todos al unísono se convierten en otra nota musical, han llegado muy rápido a la parcela.

Todos tomas sus posiciones, unos se quedan apostillados en la valla mientras que ya los yunteros y los tapa pie, ya los esperan. En la parcela, que este año son cerca de diez, se alistan, le colocan el arado al animal que les va ayudar a sembrar.

Antes de empezar a labrar la tierra, el «*Tarhepeti*», se encarga de bendecir y pedir el buen temporal. Este año le tocó hacer este acto sagrado a Don Esteban Constantino Felipe. Luego uno tras otro van arando, mientras que la cuadrilla de los tapa pie, van depositando la madre semilla, en esta ocasión fue especial, puesto que la nieta de Don Esteban Constantino Felipe una niña de menos de 7 años, vestida como lo marca la tradición de su pueblo, al lado de la mano de su apá, le ayudó en esta noble tarea...



Foto 42. La nieta de Don Esteban Pascual Constantino.

Daba pasos y dejaba la semilla, y luego con su pie de labriego don Esteban la cubría.



Foto 43. «Sembradora de Maíz».



Foto 44. «Don Esteban Pascual Constantino tapa pie».

Se les veía ir venir por aquella parcela a los yunteros y a los tapa pie, a poco a poco dibujaron todas las rayas en la tierra, no obstante cuando ya casi iban a terminar, los efectos de la petición por las lluvias se hacía presente, para muchos era la señal de

que se había hecho un buen trabajo, sino se le tenía que rezar y que el padre hiciera otra petición especial...

A pesar de esta pequeña tromba los yunteros siguieron con su labor sagrada, en medio de aquellos nubarrones de polvo, que un poco se disminuyeron con esa maravillosa lluvia.



Foto 45. Arando como «Más antes».



Foto 46. Arando como «Más antes».



Foto 47. Sembrado como «Más antes.

A pesar que se realiza este acto de sembrar en la parcela, para algunos de los pichaterenses, se ha perdido la esencia misma de sembrar en la parcela, ya que, no se hace algo muy importante, que antes se hacía, comenzar por los cuatro puntos cardinales, donde se encontraban los símbolos de la cosmovisión de la naturaleza del más antes. Con una crítica mordaz, algunos explican que ahora se sabe si se hizo un buen trabajo en el labrado de la tierra, si es que hubo mucho vino.

Al término de la siembra, las mujeres de los yunteros y los tapa pie de los distintos barrios; comenzaron a repartir sus platillos, como es la costumbre en casi toda fiesta, se les sirve a los hombres y por último se sirven ellas, tal como lo dictó Tata Vasco. Estas mujeres repartieron churipo con corundas y latas de refrescos para quitar la sed....

Al término de esta convivencia, de compartir la comida, la banda vuelve a tocar y tocar y ahí, por un lado de la valla de púas y piedras, comienzan otro ciclo: todos bailan y bailan, cuando ya ha sido suficiente, descansan y entonces las mujeres que

lucen muy bellas con sus investiduras, entre ellas se comienzan a poner a moños y moños con todos los colores del arcoíris y sus matices.

De nueva cuenta como si fuera el ciclo del mismo cosmos, emprenden el vuelo de regreso pero esta vez los acompañan los padrinos con todo animales a los que también los adornan con listones de mil colores y les colocan una especie de collar con un gran pan.



Fotos 48. Los padrinos y cargueros, adornados con el pan.

Así en procesión bailan y bailan, mueven sus pies como grandes danzantes deslizando un pie de un lado hacia a otro...El tiempo parece no haber transcurrido y cuando llegan al lugar de la casa del carguero hay más gente que los espera, y unas mesas, señal que también han compartido sus alimentos. Se detienen un momento más o menos largo en lo que se alista con la indumentaria el padrino y vuelven a iniciar de nuevo un ciclo de baile y bailan para sembrar alegría a la madre tierra, a la par de esto, las mujeres reparten en vasos de unicel atole de tamarindo, con piezas

grandes de pan, que tienen formas especiales dependiendo de si el comensal es hombre o mujer, por lo cual ahora, además de cargar su charape, también cargan con sus vasos con atole, algunos de ellos llevan su «Itacate».



Foto 49. « El itacate».

Luego de que han convivido la gente comienza a iniciar otro ciclo en procesión esta vez para ir al templo en medio de otro baile y hacer un rejuego avientan el maíz a los que los esperan en las calles por donde pasan y se detienen a bailar frente a ellos.

Cuando llegan al atrio del templo todo mundo se pone a bailar en medio de esa algarabía, las mujeres comparten el charape, se convidan entre sí.



Foto 50.Collage de Mujeres bailando y tomando Charape.

Así danzan y danzan, las mazorcas de maíz nada más se ven caer al suelo una tras otra; el rejuego está en todo su esplendor, luego van a las instalaciones de la presidencia municipal y vuelven a bailar. Cuando terminan de danzar regresan al atrio y bailan. Cuando culminan, ya casi para el final de este ciclo, van a la iglesia, después de ese breve momento de estar junto al santito en aquel templo sagrado, donde este recinto con sus cuatro columnas pareciera ser el puente entre ellos y la bondad de las buenas lluvias.

Cuando consideran que sus diálogos han sido escuchados y que es tiempo para retirarse, aquellos cuatro hombres toman a San Isidro adoquinado, y al llegar a la puerta, la banda con un gran estruendo lo recibe, y la gente se sitúa para ir en procesión a acompañar a San Isidro a su nuevo hogar; con el «Nuevo padrino» que le va dar posada y esto sucede ya muy tarde cuando los rayos del sol fenecen y declinan casi se ha terminado el día y aun la banda sigue tocando por las calles de Pichátaro.

4.4 Vendedora de ch'apatas

Cocinera Ernestina Diego 78 años

Cuando se habla de lo que se hacía con la chía, la gente del pueblo piensa casi de inmediato en dos personas; en Don Juan Jacobo, señalado como uno de los únicos en sembrar chía y Doña Ernestina, su esposa, la cocinera que sabe preparar unas deliciosas y sabrosas tortillas y tamales de chía y, que además las vende en Pátzcuaro.



Foto 51. « Adelina Diego y Juan Jacobo» reconocidos por conservar la chía.



Foto 52. Don Juan Jacobo también es reconocido como un campesino de « Más antes».



Foto 53. Arado con que siembra don Juan Jacobo.

Si alguien quisiese hacer un retrato hablado de Doña Ernestina Diego, la mejor frase que la describe es las que ha salido de su misma boca «Yo traigo genética de morir grande aunque esté flaca», y es cierto, no es nada pretencioso, ya que «Más antes la gente vivía mucho, mi mamá murió de 83 años y mi papá de 90, ahorita ni las tortillas están buenas, ya el maíz ya está todo curado, ya ve la verdura, no se le da sino le echa, por eso hay tantas enfermedades».



Foto 54. «Doña Ernestina Diego y Don Juan Jacobo sembrando chía».

Al término de estas últimas palabras, quizás llena de añoranza por eso se le ilumina una sonrisa del tamaño del sol, cuando narra cómo fue que ella se enseñó hacer ch'apatas, «Yo vi a mi mamá que las hacía», y prosigue recordando a la mujer que le dio la vida «Ella cosía delantales, hacía calzones, enaguas, antes usaban puro calzón de manta ahorita ya utilizan de mezclilla, fíjese hasta que me iba casar, me compraron zapatos porque no había la gente andaba descalza».

«Empecé con la chía porque mi suegra se murió y nos quedamos solitos, para mantenernos. Era cuando ya tenía tres de familia y aprendí hacer atoles con mi suegra: de tamarindo, tortillas de trigo con pulque de los magueyes, íbamos a cambiarlas a Erongarícuaro».

4.2.7 Recetas de la milpa

Una receta es un listado de ingredientes que se emplean en la elaboración de un platillo, y en el que vienen incluidas las indicaciones para el mezclado, cocimiento y demás procesos físico/químicos a los cuales son sometidos los componentes.

Pareciera exacta la definición, y sin embargo adolece del arte de la cocina, sobre todo si se incluye a esta apreciación, la mirada occidental; la tendencia a la estandarización, ya que la historia de la divulgación de las recetas está muy ligado a la producción industrial de alimentos.

A demás de lo anterior, que en el hacer diario de la cocina, una receta es un pretexto para que una cocinera haga lo que le esté en gana hacer, tomando en cuenta las condiciones materiales y anímicas en las que se halle: así como del entorno festivo o no, de las visitas, de los motivos y momento del cocinar (mañana, tarde o noche).

Por tal motivo «Las recetas» que se obtuvieron fueron principalmente de los productos y subproductos de la milpa, el método utilizado para su obtención, fue colectivo. Se entrevistó a diversas mujeres en diferentes tiempos, a las que fueron señaladas por los informantes claves como cocineras tradicionales. Es crucial

señalar que las recetas que se obtuvieron se compararon entre sí para ver las diferencias y presentar en este trabajo la más apegadas a lo tradicional, porque se encontraron versiones con elementos modernos tanto en técnicas como en ingredientes: en su manera más ideal se presentan.

Del análisis que se realizó con las recetas se desprenden aspectos fundamentales. Se encontró que la cocina de Pichátaro no es propiamente tradicional ya que utiliza en sus platillos azúcar, manteca y carne, ingredientes que revelan el proceso de aculturación vivido con la cultura española; aunque, a pesar de este proceso los platillos aquí registrados conservan como rasgo común el maíz. Por tales razones, se aclara que se encontraron recetas de platillos de trigo que por la naturaleza del estudio no se presentan, como ya se señaló la cocina de Pichátaro tiene rasgos mestizos. En el anexo de la presente tesis, se adjunta únicamente un recetario de 20 productos tradicionales, los cuales se aglutinan en tres grupos, a saber:

Atoles: atole de tamarindo, de chaqueta, de pinole, de grano, nurhite y atole blanco.

Tamales: corunda natural y corunda no natural; auakatas, ch'apatas, nakatamal, tamalitos, chical o elote dulce, tamal de habas o verduras, tokeras, uchepos de azúcar.

Gusguerías: Pinole, ponteduro, churipo, tortillas de chía y haba de calzón.

Cabe señalar que las recetas requieren que el maíz se muele en el metate, ésta es la forma tradicional; en este sentido, es evidente el cambio que se ha presentado en ésta práctica, ya que las mujeres de Pichátaro lo muelen en el molino. A su vez, la técnica para la elaboración de atoles, consiste en diluir la masa en el agua mediante un cedazo o talengo una franela o paño servilleta, sin embargo, ahora se realiza a través de una coladera o incluso, a través de la adaptación de una bolsa de mandado que cumple esta función.

Así también se incluye en el apartado de los anexos una traducción de una receta al *p'urhépecha*, debido a que se considera necesario, que para que queden registrados estos saberes culinarios en una receta, estos deben estar apegados a la lengua de la localidad, ya que el territorio estudiado es una zona donde todavía hay vestigios y hablantes del tarasco.

Por último, se notó que con el nombre de algunos platillos hay un cierto juego lingüístico con una connotación sexual y lúdica (se juega con el español y el *p'urhépecha*, tal es el caso del *ponteduro*, el *atole de chaqueta*, que cuando se refieren a este *atole* las mujeres se ríen y aclaran que no hace con una *chamarara quemada* y en el caso del *pinole* como se recordará según palabras de Alfonso Reyes es:

Una puntita de puñal del diminutivo... un alarde del tacto, viste pulgas y hace con ellas un cortejo de novios;... No hay que asombrarse: es el milagro de la Hostia Santa, juntar en leve pretexto de materia todo el poder de Dios... La técnica de lo pequeño, aplicada a las artes del paladar, nos llevaría a hablar del «pinole», último residuo de la trituración de cereales: maíz «cacahuacintle» ... Esta golosina se encuentra ya por los límites de la materia, a punto de confundirse con el vaho. El solo aliento basta para absorberla o repelerla, y por eso dice nuestro refrán: «No se puede chiflar y comer pinole», que vale: «No se puede repicar y andar en la procesión». Quien come pinole, como quien come polvorones, tiene que cerrar bien la boca; y el que no sabe comerlo, se ahoga, porque —como dice la gente— «le da el galillo» (Reyes, 1989, p. 110).

V DISCUSIÓN

5.1 La transculturación alimentaria en Michoacán

Debido a que México fue conquistado por los españoles, en su territorio se vivió un proceso de transculturación en todos los sentidos. Por lo cual cuando se alude a cocina tradicional, en el caso del país, el debate gira en torno a quien adopta posturas muy puristas de ver este fenómeno y aduce que lo tradicional es lo que se tenía antes de la llegada de los españoles y en base a esto, proponen borrar de la historia este periodo, argumentando que la cocina tradicional es aquella (que representa los conocimientos ancestrales indígenas en la preparación de los alimentos) que además dicha preparación tiende hacia lo sano y natural.

Sin querer entrar a detalle de lo anterior, ya que es un tema delicado y ríspido que trae consigo muchos humores, se asume que en el caso de Michoacán, como en muchas otras partes, hubo un proceso de transculturación o sincretismo, donde los productos y técnicas, tanto de españoles como de nativos, se fundieron en una sola olla para preparar una nueva cocina.

En síntesis, encontramos que en la comunidad de Pichátaro, confluyen dos cocinas, dos tradiciones que actualmente luchan entre sí. Por un lado, encontramos la que tiene como base las harinas (trigo, de herencia española), con un alto consumo proteínico, además de grasosa. La otra cocina es la del «Más antes», la tradicional, con una tendencia a lo natural, a lo cocido, a lo evaporado. De esta se registraron alrededor de 20 recetas, que en su manera tradicional más ideal de elaboración, se está dejando de usar el metate así como algunos enseres como los cedazos, que se sustituyen por la licuadora y la coladera, así como también se encontraron ingredientes en extinción como la chía.



Foto 55. Mujer de Pichataro cocinando el Churipo.

En general estas dos cocinas que se encuentran ante otro proceso de conquista: el de la globalización y el nuevo orden agroalimentario. Proceso que nos da pie a un interesante: neotradicionalismo.

5.2 La comunidad se retoma: el neotradicionalismo

Tomando como referencia lo anteriormente dicho, encontramos que en Pitchátaro la cocina tradicional y la milpa luchan por sobrevivir a los embates de la globalización y los impactos de las reformas estructurales agropecuarias, últimamente implementadas por el Estado.

Es decir, ésta localidad no sólo sufre los efectos, cotidianos, de una cocina menospreciada, e incluso etiquetada «Para pobres », sino que ahora tiene que hacer

frente a toda una política alimentaria que invalida la milpa y que ha mercantilizado sus productos, sácalolos de su contexto. Los efectos de esto, en el caso de Pichátaro, han sido la desaparición de los tejidos sociales que se lleva consigo a los receptores de los conocimientos tradicionales, tanto en el espacio de la cocina como en el de la milpa.

Como se puede deducir, en esta localidad, para el caso de la agricultura se está perdiendo la estructura organizativa que es en la cual, finalmente se mantiene el patrimonio. Un ejemplo: anteriormente las labores campesinas giraban en torno a los procesos de la siembra, ahora, con el uso de las nuevas tecnologías, ésta actividad cada vez se abrevia, caracterizando a la modernidad de ser *fast (rápida)*, derivando los procesos a la individualidad.

No obstante, Pichátaro se resiste ante los procesos de la globalización con diferentes acciones, una de ellas es el rescate y la conservación de sus maíces criollos y la otra es por medio de sus fiestas, donde se preparan platillos tradicionales con ingredientes de la milpa, aunque se sirvan en vasos y platos de desechable todavía se comparte en memoria de ese pasado mítico, es decir por medio de la fiesta sus pobladores intentan regresar al punto original de su historia, ¿pero hasta qué punto lo logran?; es decir que, si no són una ilusión como Paz lo menciona; puesto que ya no son lo que eran y si con estas se adhieren a lo que más a lo que luchan, al modificarse sus formas de hacerse en las que se introducen elementos del modelo capitalista.

Pero más allá de que se esté viviendo un proceso donde confluya lo precolombino y lo español (neotradicional), lo que está de fondo, casi invisible, es el desmantelamiento que se le ha dado a los modelos de autoconsumo de los campesinos y por ende, con sus efectos, a la preservación de la misma cocina tradicional, ahora patrimonio de la humanidad, todo esto dictado por un modelo de desarrollo contrario a lo colectivo.

Con la reducción de siembra de la milpa y de su biodiversidad, la cocina tradicional de Pichátaro, está en riesgo. Por lo que habría que preguntar ¿Qué es lo que se debería de proteger de este patrimonio? ¿Los ingredientes, las recetas, las técnicas, los lugares de producción? Sólo hay una respuesta: a todo el eslabón productivo tradicional. ¿Por qué no se hace? Una posible respuesta es porque sería ir en contra de un modelo económico de consumismo mundial, que mide el desarrollo a través de un indicadores como, el ingreso y los bienes que se pueden adquirir, muy contrario a un modelo de desarrollo basado en la calidad de vida, donde:

El ingreso es uno de los muchos factores que influyen sobre las oportunidades reales que disfruta la gente [...] Las oportunidades reales disfrutadas por diferentes personas se ven influidas muy sustancialmente por variaciones de las circunstancias individuales (por ejemplo, edad, incapacidad, propensión a la enfermedad, talentos especiales, sexo, maternidad) y también por disparidades del ambiente natural y social (por ejemplo, condiciones, epidemiológicas, extensión de la contaminación, proliferación de la criminalidad). En estas circunstancias, una concentración exclusiva en las desigualdades de la distribución del ingreso no puede ser adecuada para el entendimiento de la desigualdad económica. (Sen, 1997: 224).

Derivado de lo anterior solo resta cuestionar ¿Hasta qué punto Pichátaro podrá luchar contra esto y podrá resistir con sus usos y costumbres comunales? ¿Podrá elegir entre un modelo de vida con calidad o está cada vez más lejos de ello y más cerca de formar parte de la lógica neoliberal?



Foto 56. La lucha de la cocina de Pichátaro .

VI

CONCLUSIONES

Se concluye que Pichátaro, es un ejemplo de cómo la estructura económica agropecuaria y alimentaria del exterior interviene e impacta a los procesos de producción de la milpa: a los insumos de la cocina tradicional p'urhépecha y pone en riesgo a los sistemas alimentarios tradicionales mismos. Es decir, corren riesgo tanto la producción (milpa) como la transformación (cocina).

Se ha señalado, que la milpa es la base de la cocina tradicional y en el caso de Pichátaro hay una disminución de superficie. Al comparar lo que se sembraba en 1993 con lo que se sembró en el 2012, la diferencia en la superficie cultivada es notable, además se encontró una tendencia hacia la siembra de monocultivos como la avena y el maíz. Sumado a lo anterior y como dato importante, cabe resaltar que la superficie sembrada que aun se conserva manifiesta que el sistema milpa no es como originariamente se conoce, sino que es un sistema muy simplificado, donde incluso el frijol ya no se asocia bajo este concepto.

Importante también, es la documentación de cultivos extinguidos, como la chía o amaranto, tal como lo cuentan en sus relatos los campesinos; al grado de otorgar un reconocimiento total al único agricultor que conserva la siembra de dicho producto y su esposa por ser la última portadora de los conocimientos para elaborar platillos a base de maíz y de la chía roja.

Así también es vital destacar frente a este escenario la importancia de los recetarios tradicionales desde la mirada de la localidad no desde la perspectiva occidental— del p'urhépecha al español y no del español al p'urhépecha: más que hacer un recetario como tal lo ideal es que se plasmaran los conocimientos entorno a los platillos — con la finalidad de tener una memoria del tipo de cocina que se práctica en este «territorio libre de transgénicos », que pese al contexto globalizador lucha en

la cotinuidad y en las fiestas donde se aprestan sus olores y sabores como una acción de los diferentes grupos de Pichátaro que ofrecen resistencia.

Del análisis del estudio de caso se deducen algunos posibles retos que enfrentan las cocinas y los sistemas alimentarios tradicionales como son:

- a) La discontinuidad generacional de los gustos entre las generaciones de ancianos y los jóvenes.
- b) La industrialización de los productos del campo.
- c) La introducción de nuevos patrones o hábitos alimenticios.
- d) La inserción de las comunidades rurales con modelos comunitarios a modelos modernos capitalistas.
- e) La pérdida de los conocimientos tradicionales tanto en la cocina como en la milpa por falta de continuidad en su práctica en los receptores de estos conocimientos en las nuevas generaciones.

Por lo cual es vital, el rescate de la milpa y de las tradiciones tanto en la producción como en el consumo y su vínculo, por qué no sólo se pierde costumbres y usos, sino que también se pierden los conocimientos de ambas esferas

Por último se concluye, que la cocina actual que se práctica en esta comunidad, no es 100% tradicional, puesto que, adquirió ingredientes, técnicas y conocimientos de la cocina española, además como se planteó en los capítulos anteriores, esto se debe en parte, a este suceso en la historia de la comunidad y a las condiciones actuales de los procesos que vive, de integración al espacio global.

Por lo que se opta, por definir a la cocina de Pichátaro como una construcción donde converge lo tradicional con lo moderno, por lo que queda más acorde el termino neotradicional, es decir se hace una recreación de la cocina con las imágenes míticas de un origen ancestral y mestizo con las imágenes de estos tiempos modernos.

VII

LITERATURA CITADA

- Archetti, E., & Kristi, S. (1975). *Explotación Familiar y Acumulación de Capital en el Campo Argentino*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno.
- Ashwell, A. (2008). Texto leído en la presentación de la revista Artes de México., (págs. 78-79). Puebla.
- Balcazar, N. P., Gonzalez, N. I., López Fuentes, A., & Margarita Gurrola Peña, G. (2005). *Investigación cualitativa*. México: Universidad Autonoma de México.
- Bedolla, A., & Venegas, J. (1997). *La comida en el medio lacustre Culhuacan*. (segunda ed.). México, D.F.: Centro comunitario Culhuacán.
- Buenrostro, M. (2009). Las bondades de la milpa. *Ciencias*(92 - 93), 30-32.
- Carrillo, R. S. (2004). *Sistema agroforestal huerto familiar en Santiago Miahuatlán, puebla*. Tesis. Texcoco: Facultad Ingeniero Forestal. Chapingo.
- Chayanov, A. (1985). *La organización de la unidad económica campesina*. Buenos Aires: Nueva. Visión.
- Concheiro, L. (1994). *Conceptualización del Mercado de Tierras: "una perspectiva campesina" en Mercado de tierras en México*. Roma: FAO-UAM,-X.
- CREFAL. (1986). *Centro de Cooperación Regional para la Educación de Adultos en América Latina y el Caribe - Pátzcuaro*. Recuperado el 5 de Mayo de 2011, de <http://www.crefal.edu.mx/crefal2012/>
- De la Peña, G. A. (2011). *Auditoria Enfoque Práctico*. Madrid: Paraninfo.
- Enciso, A., & Petrich, B. (Febrero de 2012). *Organismos genéticamente modificados: la polémica continúa*. Recuperado el 13 de febrero de 2012, de La Jornada: <http://www.jornada.unam.mx/2012/02/13/politica/002n1pol>
- Espinosa, C. M. (1996). *El sabor de la cocina tradicional*. México: Era.
- FAO. (2000). *Mejorando la nutrición a través de huertos y granjas familiares. Manual de capacitación para trabajadores de campo en América Latina y el Caribe*, 1.5. Recuperado el 12 de octubre de 2011, de http://www.fao.org/documents/show_cdr.asp?url_file=/DOCREP/V5290S/V5290S00.HTM.
- Gallino, L. (2001). *Diccionario de Sociología*. México.: Siglo XXI.

- González, J. A. (2007). Agroecosistemas Mexicanos: Pasado Y Presente. Escrito basado en un texto elaborado para el Curso Internacional Sobre Agricultura Campesina Tradicional, Agroecología y Sostenibilidad. Oaxaca.
- Guidonet, A., & Puig, V. E. (2007). *La Antropología de la Alimentación / La cultura del vino*. Barcelona: UOC.
- Guitierrez, A. D. (2011). *AUDITORÍA. UN ENFOQUE PRÁCTICO*. México: Paraninfo.
- Gustavo, G., Janvry, A., & Sadoulet, E. (1999). *La segunda reforma agraria de: México respuesta de las familias y las comunidades 1990-1994*. (U. d. Berkeley, Ed.) México: FCE.
- Jácome, A. G. (s.f.). Agroecosistemas Mexicanos: Pasado Y Presente. Escrito basado en un texto elaborado para el Curso Internacional Sobre Agricultura Campesina Tradicional, Agroecología y Sostenibilidad. En 2007 (Ed.).
- Jeffrey, P. (2001). *Vivan los tamales*. México: CONACULTA.
- Kirsten, A., García, B. R., & de la Tejera, B. (octubre de 2003). Seguridad alimentaria y 'calidad' de los alimentos:.. *Revista Europea de Estudios Latinoamericanos y del Caribe*, (75), 65-882.
- Medina, A. (1986). *Fiestas de Michoacán*. SEP.
- Megchún., R. (2010). Semillas con corazón en la selva lacandona Rodrigo. *Gaceta de la UNAM*.
- Montero, C. M. (2003). *Alimentación y Vida Saludable: ¿somos Lo comemos qué?* . Madrid: Universidad Pontificia.
- Nepote, C. (2010). *La gaceta*. Recuperado el 18 de octubre de 2011, de https://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:ZGNa5rV0xmAJ:gaceta.udg.mx/Heroteca/paginas/609/G609_COT%252015.pdf+La+milpa+como+eje+central+para+celebrar+la+biodiversidad+en+M%C3%A9xico.&hl=es-419&gl=mx&pid=bl&srcid=ADGEEShWvC4ny8VCEYSLrkvzlvfHj3VY5hwaUCT-
- Osegera, P. D. (2010). Las huellas del maíz en la cocina de Michoacán. En N. K. J. L. Seefoo (Ed.), *Ciencias y paciencia campesina el maíz en Michoacán* (págs. 193-206). Zamora: COLMICH.
- Oseguera, P. D &., Esparza, P. L. (2009). Significados de la seguridad y el riesgo alimentarios entre indígenas purhépechas de México. *Desacatos* núm 3. (págs. 115-136). Centro de Estudios e investigaciones de antropología social.
- Osornio, J. J., Montañez Escalante, P., & Ruenes Morales, M. d. (1999). *Agrodiversidad de los solares de la península de Yucatán*, 1.5. Recuperado el 15 de marzo de

- 2011, de http://www.era-mx.org/Estudios_y_proyectos/xxestudioscaso/jimenez.htm
- Pazos, C. S. (2010). *Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación*. Tesis. Sede Ecuador: Universidad Andina Simón Bolívar. Área de Letras.
- Pilcher, J. (2001). *Vivan los tamales*. México: CONACULTA.
- Reyes, A. (1989). *Memorias de cocina y bodega*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Reyes, A. (1989). *Memorias de cocina y bodega*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Rodriguez, L. C. (2010). La fiesta de los Agricultores en Angahuan, Michoacan . En *Ciencias y paciencia campesina el maíz en Michoacán*. (págs. 207-222). Zamora: COLMICH.
- Rodriguez, O. H. (1998). *Temas de Análisis Estadístico Multivariado*. Costa Rica: Universidad de Costa Rica.
- Roger, B. (1980). *Estructura agraria y clases sociales en México*. México: Era.
- Rojas, O. R. (24 de Mayo de 2009). *Análisis en Componentes Principales*. Recuperado el 7 de 5 de 2010, de http://oldemarrodriguez.com/yahoo_site_admin/assets/docs/cap2.143111051.pdf
- Rosas, J. L. (2006). *Erosión de la agro diversidad en la milpa de los Zoque Popoluca de Soteapan: Xutuchincon y Aktevet*. Tesis doctoral. México: Universidad Iberoamericana.
- Salkind, N. J. (1999). *Métodos de investigación*. MÉXICO: PRENTICE HALL.
- Schejtman, A. (1982). *Campesinado y desarrollo rural. Lineamientos de una estrategia alternativa*. México: Siglo XXI.
- Sen, A. (1997). *La Desigualdad Económica*. México: Fondo de Cultura México.
- Shanin, T. (1976). *Naturaleza y lógica de la economía campesina*. Barcelona: Anagrama.
- Zapata, O. A. (2005). *Herramientas para elaborar tesis e investigaciones socioeducativas*. México: Pax.

VIII

ANEXOS

Recetas tradicionales de Pichátaro

8.1 Atoles

Atole de Tamarindo



Foto 57. Atole de Tamarindo.

Para hacer 18 litros

Ingredientes

- 3 kg de azúcar
- 500 gramos de tamarindo
- 2 kg jilote de maíz negro
- 1 kg de hoja de maíz negro
- 1400 gramos de maíz negro
- 1 litro de agua

Utensilios

- Metate
- Ollas de barro y olla de peltre
- Cedazo, coladera o bolsa de plástico
- Cazo de cobre con capacidad para 18 litros
- Cubeta de Plástico
- Cuchara de palo

Forma de hacer

Para elaborar el atole de tamarindo, de la forma tradicional como se hace en Pichátaro, es necesario seguir las siguientes instrucciones.

Desgranar el maíz negro, ya que este maíz es especial, para hacer este atole, se deben buscar las mazorcas que tengan el grano más macizo y grande. No se deben tirar los jilotes de las mazorcas y las hojas, porque son necesarias para elaborar este atole

Una vez ya desgranado el maíz, en la parangua o fogón, se pone a cocer en una olla de barro con suficiente agua.

Cuando el maíz negro, que se puso a hervir ya está blandito, se retira de la parangua. Para retirar la olla, se debe hacer con mucho cuidado, se pueden utilizar las hojas de las mazorcas y doblarlas para hacer una especie de paño, y poder tocar las asas de la olla para retirarla y vaciar el maíz en una cubeta de plástico.

Es importante tener en cuenta que el agua, con la que se puso a cocer el maíz negro, se va usar, es con la que se va hacer el atole, ya que pinta el agua de color morado, está no se debe tirar.

Luego se coge el jilote del maíz negro y la hoja de maíz negro, en una olla de barro con agua, hasta que estos hiervan y suelten una sustancia de color morada y pinte el agua.



Foto. 58 Olotes y hojas del maíz morado cociéndose, para «Sacarle el color».

Cuando el agua este ya pintada de color morado, debe ser retirada esta con mucho cuidado para que no se quemen las manos y en otra olla de barro se vacía está agua de color.

El anterior paso, se hace 2 veces más, es decir se pone a hervir de nuevo a estos jilotes con las hojas del maíz morado, hasta que pinten el agua, y se retira la olla con cuidado de no quemarse y se vacía el agua pintada en otra olla de barro. Esto se hace con la finalidad de tener el suficiente color o agua pintada para hacer el atole.

Después, lo que sigue es moler el maíz en el metate, se puede utilizar una poquita de el agua pintada de color, que se obtuvo, de los jilotes o del mismo maíz. La masa se requiere que quede martajada, es decir, que se sientan todavía los granos del maíz, sólo que no esten ya tan enteros.



Foto. 59 «Masa Martajada del Maíz Morado».

Ya que se tiene la masa, para facilitar el proceso de elaboración, se recomienda, cocer el tamarindo, para que no se te dificulte tenerlo, en el momento preciso que se requiere. Una vez que se ha hervido el tamarindo, que ha soltado su sabor, lo que sigue es hacer el atole.

Se pone a cocer en el cazo el agua de color, la de la olla que fue pintada por el maíz negro, cuando esta agua de color este hirviendo, se le comienza agregar la masa, con la coladera o también con el cedazo o una bolsa de mandado de plástico, se coloca la masa y esta se apachurra, se tritura y se le va echando un poco de agua de color para que esta masa se diluya en el agua del cazo y se espese.

La masa debe estar bien diluida y se le tiene que estar moviendo al atole constantemente.

Este proceso se repite hasta que toda la masa se haya espesado en el agua del color del cazo.



Foto. 60 Cocinera haciendo atole de Tamarindo.

Una vez que ya se tiene espesada la masa, y que esta ya agarra un color rojo, es necesario, echar el tamarindo, al cazo, de la misma manera con la masa, sólo que a este se debe de machacar antes, se tritura con las manos para quitarle la semilla o pulpa.

Cuando el tamarindo está machacado, este se pasa por el cedazo, coladera o bolsa de mandado y se empieza también a diluir en el cazo del atole, pero con el agua donde se hirvió el mismo tamarindo.

Es básico saber que este paso de echar el tamarindo, se hace antes que se agregué el azúcar, porque de lo contrario no agarra el sabor del tamarindo.

Por último se agrega la azúcar, ya que está cocido el atole, no se deja en el cazo para que no tenga sabor a cobre, se vacía en otra olla de peltre o que sea de barro, para que conserve lo sabroso.

Con este mismo proceso de elaboración se pueden hacer tamales, solo que tiene que quedar muy espeso, casi como gelatina.



Foto. 61 Tamal de atole de tamarindo.

Atole de Chaqueta



Foto 62. Atole de chaqueta.

Para obtener 18 litros

Ingredientes

- 700 gramos de maíz azul
- $\frac{1}{4}$ de pelos de elote
- 500 gramos de arote de la caña de maíz
- 3 kg azúcar o piloncillo.
- Una cuchara sopera de cal

- 1/5 cuchada de ceniza de la parangua
- 18 litros de agua

Utensilios

- Metate
- Cazo de cobre
- Cedazo coladera
- Comal de barro
- Batea de madera

Forma de hacer

Se requiere poner el maíz a nixtamalizar, para ello se seleccionan las mazorcas, tienen que ser del maíz de color azul, porqué, este maíz es especial para hacer este tipo de atole. Las mazorcas deben estar macizas, nada de correosas que tengan almendra.

Una vez seleccionadas las mazorcas y desgranadas lo que prosigue es nixtamalizar el maíz; se pone a cocer el maíz color azul en agua a este se le agrega una 1/5 cucharada ceniza y una cuchara sopera de cal. Cuando ya esta cocido el maíz azul, que ya este blandito, este se saca, con mucho cuidado de no quemarse. Se deja enfriar y luego se saca del bote, para lavarlo y refregarlo, se talla para quitarle el ollego o la cutícula del grano de maíz.

Luego se muele en el metate, el maíz azul, ya que esta lavado y refregado. El grano del maíz debe quedar bien molido, nada de martajado.

Ya que se tiene la masa, esta se pone a cocer en el cazo con agua natural. Está se debe diluir bien con una cuchara para que no queden grumos, y se haga espesa. Es muy importante moverle constantemente para que no se queme.

Mientras el atole está hirviendo, se corta en pequeños trozos la caña de maíz o el arote y luego se quema en el comal de barro que ya esta previamente caliente. El arote al quemarse en el comal, debe quedar negro.

De la misma manera que como se hizo con el arote, el pelo del elote (hawiskataco), también se debe quemar hasta que literalmente se chamusque y se ponga muy negro, y se obtenga una sustancia muy parecida al carbón.

Estas sustancias negras de los pelos de los elotes y el arote, se muelen en el metate con poquita agua natural, para obtener un líquido negro que se apara en una batea. Este líquido se coloca en el cedazo o coladera, para diluirla en el cazo donde esta el atole y pintarlo de negro.

Por último, se le pone el piloncillo o azúcar, para que el atole, este dulce, se sirve en una taza de barro y se acompaña con unos tamales, nakatamales o una pieza de pan de blanco.



Foto 63. Atole de Chaqueta.

Atole de Pinole



Foto 64. Atole de Pinole.

Para 18 litros

Ingredientes

- 350 gramos de maíz amarillo
- 2 pesos de canela
- 1 kg de Piloncillo o azúcar

Utensilios

- Metate
- Comal de barro
- Cedazo
- Olla de barro
- Parangua

Forma de hacer

Se desgrana el maíz amarillo, comenzando de la parte de abajo de la mazorca, porque esta más grande el maíz que el de la parte de arriba. Por este motivo sólo se usa la mitad del maíz el que esta más grande.

Se tuesta el maíz desgranado, en el comal de barro, se sabe cuando este ya esta porque truena y comienza a volar la telita blanca o el ojallo.

Se retira el comal del fuego, o se saca el maíz con mucho cuidado, de no quemarse, este se muele en seco en el metate, no se le echa agua.

El siguiente paso es poner a cocer en una olla de barro el agua junto con la canela.

Luego se cuela dos veces el polvo del maíz mejor conocido como pinole; se le pone poca agua, para colarlo en el cedazo, coladera o bolsa de mandado, para evitar que al tomarlo raspe la garganta,

Después que ha sido colado dos veces este con la misma técnica del cedazo se cuela y se vierte a la olla de barro que se esta cociendo con el agua y canela. Al vaciar el pinole a la olla de barro, este se deber hacer una mezcla espesa y se le debe mover constantemente para que no queden grumos y se queme.

Casi al finalizar se le agrega el piloncillo o azúcar.

Atole de Grano



Foto 65. Atole de Grano.

Porción para 18 litros

Ingredientes

- 700 gramos de maíz
- 3 docenas elotes tiernitos
- 100 gramos de anís
- 3 Chiles verdes jalapeños
- 2 cucharadas de sal de grano
- Cal
- Ceniza

Utensilios

- Metate
- Cazo de cobre
- Cedazo coladera o bolsa de mandado
- Bateas

Forma de hacer

Se desgrana el elote tierno, se sabe que esta tierno este elote porque se apachurra el grano y saca una sustancia muy parecida a la leche.

Se pone a hervir el agua en el cazo, los granos de los elotes se ponen a cocer en este se le agregan dos cucharadas de sal de grano.

Mientras se muele, en el metate el maíz que se debió de haber nixtamalizado previamente, con cal y ceniza y haberse lavado y refregado para quitarle el ollejo o la cutícula.

Cuando ya se tiene la masa está pasa por un colador o cedazo, se le pone poquita agua natural y se le vierte a los granos de elotes que se están cociendo. Se tiene que hacer espeso. A esto se le tiene que estar moviendo constantemente

Luego el anís, se lava y se muele en el metate sacándole el jugo verde, este se remoja con poquita agua de masa, el líquido o jugo verde que soltó el anís y que se apartó en una batea, se cuela con el cedazo y se vacía al atole, que se pone verde.

Por último, también se muelen en el metate, los tres chiles verdes, y el jugo verde se debe aparar en una batea, y de la misma manera que se hizo con el anís, el jugo verde del chile se pasa por el cedazo, coladera o bolsa de plástico y este se tiene que diluir se recomienda cernir o mover mucho la coladera, cedazo o bolsa para que salga lo más espeso posible.

Se deja hervir unos 15 minutos más.

Atole de Nurhite

Para preparar una porción de 18 litros

Ingredientes

- Un manojo 400 gramos de nurhite
- 700 gramos de maíz blanco
- 5 chiles serranos del verde
- 2 cucharadas de sal de grano

Utensilios

- Metate
- Cazo de cobre
- Cedazo
-

Forma de hacer

Se pone a cocer el maíz blanco en un bote para nixtamalizarlo. Cuando ya esta blandito este se saca se deja enfriar y secar se lava y se refriega para quitarle ojallo.

Luego se muele el maíz ya lavado en el metate. Se hace una bola de masa, el maíz debe estar bien molido.

En el cazo se pone a hervi rel agua y luego agregamos la masa hasta que se haga espeso, y dejamos que esta se cueza más, mientras se muele el nurhite en el metate hasta que saque una sustancia verde, que se apara con una batea.

El jugo del nurhite, se le echa al atole, este se tiene que colar en un cedazo, coladera o bolsa demandado se le pone poquita agua con masa, para que salga espeso y también se le agrega un puño de sal al gusto.

Luego los 5 chiles verdes, se muelen en el metate, hasta que se obtiene un liquido verde, que se apara en la batea y se le agrega este líquido verde al atole, de la misma manera que con el nurhite, se pasa por el colador, cedazo, bolsa de mandado o coladera con tantita agua con masa diluida para espesarlo.

Se recomienda que se cierna y se mueva mucho, al cedazo o lo que se este utilizando para colar, con el objeto de que quede muy espeso.

Dejamos cocer de nuevo el atole con el chile ya diluido, cuando ya esté hirviendo lo retiramos del fuego.

Por último se toma con chilacayote o calabaza endulzado con piloncillo.

Atole blanco



Foto 66. Atole blanco.

Para 18 litros

Ingredientes

- 700 gramos de maíz blanco
- 18 litros de Agua
- Hojas de laurel opcional

Utensilios

- Metate
- Cazo de cobre
- Cedazo coladera o bolsa de mandado

Forma de hacer

Se desgranar las mazorcas, que para este tipo de atole, el especial es el maíz blanco. De las mazorcas sólo se debe desgranar la mitad de abajo para arriba, la parte de arriba no se recomienda ya que el grano está más pequeño y se ocupa que el grano este grande.

Después, de haber desgranado el maíz, se debe poner a cocer este en el cazo hasta que hierva aproximadamente como 20 minutos. El maíz se deja enfriar junto cuando ya está frío este, se muele en el metate, debe quedar bien molido.

Luego en el cazo, se pone a cocer el agua, mientras esta hierve, se cuele en el cedazo, o en la coladera o bolsa de mandado, se debe diluir con un poco de agua natural, la masa molido. Esto debe hacerse por tres veces para que quede bien bonito el maíz, por lo que, se vacía en otra olla o recipiente, a la cuarta vez, que se cuele la masa, esta debe vaciarse al cazo. Se le debe estar moviendo constantemente para que no quede cristalino.

Por último se le pone laurel al atole este no lleva azúcar

8.2 Tamales

Corunda Tradicional



Foto 67. Corunda Tradicional.

Para hacer 20 a 30

Ingredientes

- 3.5 kg de Maíz blanco¹⁶
- 2 cucharas de madera grande de Ceniza
- 1 cuchara de madera grande Cal
- Más de 60 hojas de la milpa
- 1 cucharada de sal

Utensilios

Vaporera o tina de aluminio

Bote para el nixtamal

Cucharas de palo

Forma de hacer

Para hacer la corunda tradicional, tal como la hacen en Pichátaro, se debe poner el nixtamal; al maíz con ceniza de la parangua, cal y agua, a cocer. Según lo que se quiera hacer por ejemplo, para 3.5 kg de maíz, al nixtamal se le agregan cuatro cucharadas de ceniza y una de cal.

Se retira el maíz del fuego hasta que se ve que se le caen los pellejitos o la cutícula al grano del maíz. Se debe tener cuidado al retirarlo para no quemarse.

Se deja enfriar el bote del maíz, después se saca el maíz y se lava con agua y se refriega o se talla varias veces para que se le quite la ceniza.

Luego se muele el maíz, en el metate, ya que este ha sido lavado. El grano del maíz debe quedar martajado.

El paso siguiente, ya que se tienen la masa en bola, con un poquito de agua se ablanda y se amasa y se le agrega un poquito de sal de grano. Se deja de amasar la masa, hasta que esta muy blanda, durante de más de 20 minutos.

Si la masa está blanda ya se pueden hacer las bolitas y se envuelven con las hojas frescas de la milpa. En dado caso que las hojas con las que se quieran envolver las corundas estuvieran secas, están se deben, poner a coser en agua, hasta que hiervan, para que no se rompan y se pueda envolver la corunda.

¹⁶ Según la cocinera Rosa esposa de Don Esteban, se puede utilizar todo tipo de maíz hasta de color, siempre y cuando este no se revuelva, sólo se use un mismo tipo. Así también se utiliza el doble de la cantidad de hojas verdes para elaborar las corundas ya que se envuelve doble.

Ya que tenemos envueltas la corundas las ponemos a cocer en una vaporera o tina de aluminio, depende de que tan chicas o grandes se quieran las corundas, lo que se pone a cocer de agua, en este caso son 3 litros.

Para que no se peguen, las corundas se coloca abajo a la vaporera o tina la panikua de la planta avena también se le puede poner la costilla de la hoja de la milpa, que es la parte más gruesa de esta hoja y que además es la más dura y que se encuentra ubicada en la parte de medio de esta, o se le puede poner tejamanil que son unos palitos de madera delgaditos; sino hay nada de lo anterior, se usa del árbol del durazno sus palos o varas pero, deben estar secos porque verdes amargan.



Foto 68. Panikua de la planta de avena.

Para saber si ya están las corundas, se hace la siguiente prueba, saca una con cuidado de no quemarse, y la debe golpear, si este suena bofo es que ya esta.

Corunda no Tradicional

Ingredientes

- 3.5 de maíz blanco
- 4 Cucharas de madera grande de Ceniza
- 1 Cuchara de madera grande Cal
- 60 Hojas de la milpa
- 1 Cucharada de sal
- 1 kilo de manteca de cerdo

- 5 cucharadas soperas de royal

Utensilios

- Vaporera o tina de aluminio
- Bote para el nixtamal
- Cucharas de palo
- Parangua

Forma de hacer

Para hacer la corunda no tradicional, tal como la hacen en Pichátaro, se debe poner el nixtamal; al maíz con ceniza de la parangua, cal y agua, a cocer. Según lo que se quiera hacer por ejemplo, para 3.5 kg de maíz, al nixtamal se le agregan cuatro cucharadas de ceniza y una de cal.

Se retira el maíz del fuego hasta que se ve que se le caen los pellejitos o la cutícula al grano del maíz. Se debe tener cuidado al retirarlo para no quemarse.

Se deja enfriar el bote del maíz, después se saca el maíz y se lava con agua y se refriega o se talla varias veces para que se le quite la ceniza.

Luego se muele el maíz, en el metate, ya que este ha sido lavado. El grano del maíz debe quedar martajado.

El paso siguiente, ya que se tienen la masa en bola, con un poquito de agua se ablanda y se amasa durante más de veinte minutos.

Aparte se debe batir el kilo de manteca hasta que se esponje, y es entonces, cuando se mezcla a esta la masa, las cuatro cucharadas de royal y un poquito de sal de grano.

Se sigue amasando hasta que hacer la siguiente prueba, en una vaso de agua se pone masa si esta flota es que ya esta.

Si la masa ya está se pueden hacer las bolitas y se ponen en las hojas frescas de la milpa, se toma a está por el lado más grueso, para poner la masa.

En dado caso que las hojas con las que se quieran envolver las corundas estuvieran secas, están se deben, poner a coser en agua, hasta que hiervan, para que no se rompan y se pueda envolver la corunda.

Ya que tenemos envueltas la corundas en forma triangulo las ponemos a cocer en una vaporera o tina de aluminio, depende de que tan chicas o grandes se quieran las corundas, lo que se pone a cocer de agua, en este caso son 3 litros.

Para que no se peguen, las corundas se coloca abajo a la vaporera o tina la panikua de la planta avena, también se le puede poner la costilla de la hoja de la milpa, que es la parte más gruesa de esta hoja y que además es la más dura y que se encuentra ubicada en la parte de medio de esta, o se le puede poner tejamanil que son unos palitos de madera delgaditos; sino hay nada de lo anterior, se usa del árbol del durazno sus palos o varas pero, deben estar secos porque verdes amargan.



Foto 69. Tina con tamales.

Para saber si ya están las corundas, se hace la siguiente prueba, saca una con cuidado de no quemarse, y la debe golpear, si este suena bofo es que ya esta.

Auakatas

Porción para 40 tamales

Ingredientes

- 3.5 kg de maíz blanco
- Hojas largas de la milpa
- 3 kgde frijoles

- 5 Chiles guajillo.
- 1 Cucharada de sal

Utensilios

- Tina o vaporera
- Parangua
- Metate
- Comal de barro
- Bote para nixtamalizar
- Olla de barro
- Cucharas de madera
- Mantel
- Cuchillos

Forma de hacer

Se pone el nixtamalizar el maíz blanco, para ello primero se tuvo que desgranar la mazorca, este se maíz desgranado se pone a cocer con agua, con una cucharada grande de cal y 4 cucharadas de ceniza.

Después de haber cocido el maíz, que este se haya desfloriado, se retira de la lumbre con mucho cuidado de no quemarse.

Cuando ya esta frío, se saca el maíz, para lavarlo con mucha agua y refregarlo; se le deben dar muchas talladas para quitarle el ojallo. Luego se muelen en el metate los granos de maíz. Después el frijol que debió cocerse antes en una olla de barro únicamente con agua y un puño de sal se muele en el metate.



Foto 70.Moliendo los frijoles.

Los frijoles no debieron haber quedado muy cocidos, sino un poco duros. La forma como se debe moler el chile y el frijol es la siguiente primero:

Se pone a remojar el chile, en este caso los 5 chiles, ya cuando están remojados, se colocan en el metate y con un poquito de agua, de preferencia que esta tenga un poco de masa diluida, se comienzan a moler con la mano del molcajete hasta sacar un liquido rojo, que se aparta en una batea.

Cuando ya se tiene el chile molido, se comienzan a moler los frijoles, que deben quedar bien martajados, y se van bañando con el chile, al momento de ser molidos.

En una mesa con un mantel limpio o en el metate se pone una capa de la masa, esta se riega de manera uniforme en el mantel; en forma de líneas verticales; ya que esta la masa, de esta manera; se le pone el frijol, siguiendo las líneas verticales de la masa.

Cuando todo esta cubierto de masa y frijol. Se comienzan a doblar, las líneas verticales hasta como tres veces y luego se desdobra el mantel, debió quedar una sola línea vertical con masa en la parte de arriba y abajo en medio deben estar varias capas de frijol y de masa intercaladas.

Esta línea vertical de masa, se parte como en cinco o más pedazos cuadrados, el corte se hace en forma horizontal con un cuchillo.



Foto 71. Cortando el pedazo para hacer la Auakatas.

Para envolver los pedazos a la hoja se tiene que doblar muy bien de las puntas para que no se salga el relleno.



Foto 72. Forma de envolver las puntas de las hojas.

Ya que se tengan todas las akuatas, se colocan en una olla o una tina que tiene agua hirviendo, dentro de esta olla, en el asiento se le pone pedacitos de una ramitas secas, o hojas largas de la misma milpa, encima de esta camita, se ponen los tamales.

Ch'apatas

Se dejar cocer como una hora.

Ingredientes

- 3.5 kg maíz azul, blanco o pozolero¹⁷,
- Cal (opcional)
- Ceniza (opcional)
- 700 gramos de chía prieta (amaranto)

Forma de hacer

Hay varias opciones para hacer este platillo tradicional, una de ellas, moler en seco el maíz azul nada más dejar oriar al sol, sin nixtamalizar o en su defecto se puede nixtamlizar. Se recomienda poner a oriar al sol a la chía para que se ablande.

¹⁷Según las declaraciones de Doña Ernestina Diego el maíz especial para este platillo que agarra más con la chía es el pozolero.

Si se nixtamaliza se debe a pone a cocer en agua el maíz desgranado y se le echa la cal y la ceniza; 4 cucharadas de ceniza y 1 una de cal. Se retira cuando este ya este blandito. Se lava y se pela se le quita el ojallo.

Una vez lavado el maíz, lo que sigue es moler la chía o amaranto en el metate está se muele en seco, cuando ya se obtiene, el polvito, este se debe revolver con el maíz desgranado para molerlo en el metate hasta hacerlo masa, que quede bien molida, sin martajar

Después se tienes dos opciones el piloncillo se muele en el metate (o si quieren lo puede derretir en una cazuela o lo que sea, pero tiene que estar nueva, además si se coce en la olla tiene que quedar muy espesa, se le tiene que hacer la prueba de la hebra con la cuchara de la siguiente manera: se saca el piloncillo, ya hecho miel, se jala con la cuchara, hacía arriba, si esta se corta es que ya esta, sino es que todavía le falta un poco más para espesar.

El piloncillo se mezcla en toda la masa hasta que agarre color y quede bien dura. Luego se toman parte de esta masa como si fuera una capa de panela, se deposita en una hoja blanca de maíz, que previamente, está si esta seca se hierva con agua para poder manipular su dureza y no se rompa,

La forma de envolver la ch'apata es que se amarrar de las orillas como si fuera un costalito.

En la olla donde se van a cocer las ch'apatas, en la parte de abajo se recomienda poner la panikua de avena, se deber llenar de agua y colocar todas las ch'apatas cuando ya esten todas poner una tapa para que suden.

Por último se saca una ch'apata para saber si ya esta cocida y retirar del fuego. Si estás quedan bien cocidas, pueden conservarse por mucho tiempo sin enecharse a perder.

Nakatamal

Para una porción de 50 nakatamales

Ingrediente

- 3.5kg De maíz blanco, maíz azul huaroti
- 50 Hojas blancas
- 1kg chile guajillo delgadito

- 1 manojo hierbabuena
- Media Cebolla de la chiquita
- Media cabeza de ajo pequeña
- 3 Tomates verdes
- 2 Cucharas soperas de sal
- ½ kg De carne de puerco o carne de res

Forma de hacer

Se desgrana el maíz para ponerlo a cocer con agua, cal y ceniza. Cuando este ya, que se haya desfloriado, se retira del fuego, y se deja enfriar para poder lavar el grano y despellejarlo, quitarle el ojallo, que quede limpio de impurezas.

Limpio el maíz se muele en el metate, ya molido este se amasa y se le revuelve la sal y se le agrega la carne, que previamente se debió cocer y hacer de la siguiente manera:

La carne de cerdo se pone a cocer en una olla de barro en agua, cuando está hirviendo se le agrega, la cebolla, el tomate verde y la yerbabuena, que se debió moler también en el metate, se deja cocer de nuevo hasta que hierva una vez más ya con estos ingredientes.

Cuando ya está hirviendo, se le debe poner la espesura, es decir se toma un poco de la masa molida, se pone en el cedazo, colador o bolsa de mandado y se diluye en la carne que estamos cociendo con el chile.

Luego en el metate se muele el chile guajillo que previamente fue remojado, se le pone un poco de agua con masa diluida y con una batea se aparta el líquido rojo, que se extrajo del chile.

Este chile se pone en el cedazo, la coladera o bolsa de mandado con tantita agua, para que quede espeso, se tiene que cernir y mover mucho, para verterse en la olla de barro.

Una vez que se ha puesto la carne en la olla, se envuelve y se pone a cocer a cocer en una olla de barro; a esta se le pone en el asiento jilotitoso la panikua de la avena o palitos de tejocote, para evitar que se quemen los nakatamales.

Tamalitos

Para una porción de 30 tamalitos

Ingredientes

- 3.5 kg de maíz blanco o maíz azul o huaroti.
- 1 Cucharada de palo grande de Cal
- Medio kilo Chiles guajillos pasilla
- Ramitas de Hierbabuena
- 4 Tomates
- 1 Pedacito de cebolla chiquita
- 30 Hojas blancas
- 1 cucharada de Sal
- 2 Kilos de Carne o queso ranchero.

Forma de hacer

Se pone a cocer el maíz desgranado con cal, luego se lava el nixtamal se le quita el ojallo y se muele en el metate, hasta que se haga una masa.

A la masa se le pone sal y se empieza amasar hasta que quede bien batida. Después se toma una porción de estay luego encima se le pone la carne de puerco y la salsa que previamente fueron preparadas de la siguiente manera:

En una olla de barro se pone a cocer la carne de puerco con sal, cebolla y ajo. Cuando ya esta la carne de puerco está se deshebra, mientras tanto se pone a remojar en agua el chile.

Cuando ya esta remojado el chile se muele en el metate junto con la cebolla y la hierbabuena, y los tomates, con poquita agua con masa diluida, para que quede el chile espeso. Luego se pone a hervir el chile.

Una vez puesta la masa y la carne en la hoja blanca que también se debió de poner a hervir antes para ablandarla, se amarra de los dos lados, para evitar que se meta el agua, se ponen a cocer en una olla a la que se le pone en el asiento de esta una camita de panikua de la avena o en su caso palitos de tejamanil.

Chical o elote dulce

Ingredientes

- Una docena de mazorcas de huaroti
- 1 kilo de piloncillo
- 9 litros para poner a remojar a las mazorcas
- 5 kilos de piloncillo
- 20 litros de agua.

Utensilios

Tina

Forma de hacer

Primero ponemos a remojar en una tina las mazorcas de maíz durante dos días.

Luego se ponen a cocer las mazorcas con leña de encino y mucha agua se utilizan aproximadamente 20 litros, durante todo el día hasta que se escuche que las mazorcas están floriando o tronando.

Posteriormente se le pone la barra del piloncillo hasta que se derrita junto con la mazorca hasta que cubra bien la mazorca. Se retiran del fuego cuando estos se sienten blanditos.

Tamal con habas o verduras.

Porción 20 tamales

Ingredientes

- 3.5 kg de maíz blanco
- 700 gramos de habas frescas
- 2 cucharadas de sal
- 60 Hojas largas verdes secas
- 1 cucharada grande de palo de cal

Utensilios

- Olla de barro
- Hule
- Cazuela
- Metate
- Tapa

Forma de hacer

El maíz se desgrana y se pone a cocer con agua y cal. Una vez que ya esta blandito, este se debe lavar y se muele en el metate.

Luego se amasa con sal y agua se le ponen las habas fresca previamente se le quita la vaina o cascara al haba, o en su defecto la verdura que sea como la acelga etc.

Posteriormente se coloca la masa en forma de ovalito o bultito en la hoja mojada para que no se rompa. (Con agua caliente o fría).

Se envuelve y se pone a cocer en una olla de barro, en el asiento de la olla se le pone la panikua de avenas o palitos, para que no se queme.

Encima de la olla se le pone un hule y una cazuela encima, para que suden los tamales.



Foto 73. Hule para hacer sudar a los tamales.

Se deja cocer una hora.

Tokeras

Ingredientes

- 2 cucharadas soperas carbonato

- 1 trozo de Canela
- 7 kg de maíz de elote tierno
- 1 kilo de piloncillo o de azúcar
- 1 medio kilo de arena

Utensilios

- Metate
- Comal
- escobetilla

Forma de hacer

Se desgrana el elote y se muelen en el metate hasta hacerlo masa.

A esta masa que se esta moliendo se le revuelve la canela, el carbonato, y el azúcar o en su caso el piloncillo, que previamente también debieron ser molidos en el metate.

Con la masa se tortean unas bolitas para cocerlas en el comal para que se doren encima de la arena que ya debe estar caliente, en el comal de barro, esta se pone para que no se pegue o se le pone hojas de chayote debajo de la toquera.

Se le esta dando vuelta a la tortita y cuando se retira se le quita la arena con una escobetilla.

Uchepos Dulces



Foto 74. Uchepos.

Para una porción de 20 Uchepos

Ingredientes

5 Docenas de elote tierno
½ kilo de azúcar o de piloncillo
2 Cucharadas soperas de carbonato
1 Trozo de canela

Forma de hacer

Se le quita al elote la hoja con calma, porque está sirviendo de envoltura, así como quitar el pelo de elote, ya que este tiene mucho.

Luego el elote se desgrana a mano y este se muele en el metate, bien molido hasta formar una masa, y se le revuelve a ésta el azúcar y el carbonato y se hacen unos bultitos que se echan a las hojas, y se envuelven.

A la olla o tina donde se cocen los uchepos se le ponen unos elotes tiernitos en el asiento para evitar que los uchepos se suman en el agua, sólo cuando son tamales en Pichátaro se usa la panikua, o una camita de olotitos o jilotes de maíz o también se puede usar arote, para que no se peguen en el asiento de la olla.

Uchepos salados

Para una porción de 20 Uchepos

Ingredientes

- 5 docenas de elote tiernito (que saca lechita)
- Sal
- Carbonato
- Hojas

Utensilios

- Vaporera o olla
- Metate

Forma de hacer

Se le quita al elote la hoja con calma, porque está sirviendo de envoltura, así como quitar el pelo de elote, ya que este tiene mucho.

Luego el elote se desgrana a mano y este se muele en el metate, bien molido hasta formar una masa, y se le revuelve a está sal y carbonato y se hacen unos bultitos que se echan a las hojas, y se envuelven.

A la olla o tina donde vamos a cocer los uchepos se le ponen unos elotes tiernitos en el asiento para evitar que los uchepos se suman en el agua, sólo cuando son tamales en Pichátaro se usa la panikua, o una camita de olotitos o jilotes de maíz o también se puede usar arote, para que no se peguen en el asiento de la olla.

8.3 Guzgerías

Pinole



Foto 75. Pinole.

Ingredientes

- 3.5 kg maíz amarillo
- 1 trozo de canela
- 1 kg Azúcar o 500 gramos de piloncillo

Utensilios

- Comal de barro
- Metate
- batea

Forma de hacer o preparar

Previamente se desgrana el maíz, este debió ser desgranado de abajo hacia arriba, porque los granos de la mazorca de la parte de arriba están más pequeños.

Se tuesta el maíz amarillo en el comal hasta que este truene y la telita blanca del grano se desprenda y vuele por el aire. Es señal de que ya está.

Se retira con mucho cuidado, se deja enfriar el grano tostado, luego se muele en el metate en seco, sin agregarle agua solo se le pone un poco canela y azúcar, que se trituran junto con el maíz.

Cuando ya se haya quebrado lo suficiente y este hecho polvo el maíz, se vacía a una batea.

Ponteduro

Ingredientes

- 700 gramos maíz huaroti
- 1/4 Kg de Piloncillo
- agua
- Cuadros de papel de china de distintos colores.
- Listones

Utensilios

- Batea
- Comal de barro
- Olla de barro
- Parangua
- Soplador
- Cuchara de palo

Forma de hacer

Para hacer este platillo tradicional, según la costumbre de Pichátaro, primero se ponen en el sol, las mancuernas del maíz huaroti, es decir, se amarran las mazorcas, entre sí con las hojas de estas y luego se cuelgan en el tendedero, aunque en algunas casas, se conserva la costumbre de colgarlas en la troje.



Foto 76. Mazorcas del Maíz que se utiliza en Pichátaro para hacer el Ponteduro.

Cuando ya tienen días en el sol, las mazorcas se seleccionan, para hacer el ponteduro. Las mazorcas deben ser de grano grande.

Ya que se seleccionaron las mazorcas, se les quitan las hojas y se desgranán. Para esto puede utilizar un jilote y deslizarlo con fuerza en la mazorca, hasta quitar los granos. El maíz desgranado, lo coloca en una batea, que es una especie de bandeja de madera.

Después de haber desgranado el maíz y haberlo colocado en la batea, cuando el comal de barro ya está caliente en la parangua o en el fogón, se vacía el maíz, en este.

Con la cuchara de palo, se mueve constantemente, para evitar que se queme. Una forma de saber cuando, hay que retirar el maíz, es cuando este literalmente empieza a tronar y se le desprende una telita blanca, que comienza a volar por el aire. En todo este proceso de tostar el maíz, para que esto se, lleve a cabo con menos tiempo, se le esta atizando con el soplador a la parangua.

Cuando se escuche que el maíz esta tronando, s que ya está bien tostado, y se debe retirar el comal de la parangua, con mucho cuidado, este se saca, dependiendo de lo caliente, que este el comal puedes utilizar hojas de las mazorcas y doblarlas para protegerte la mano y agarrar las asas del comal, para vaciar el maíz de nuevo a la batea.



Foto 77. Vaciando el Ponteduro a la batea.

Una vez hecho lo anterior, que ya se tiene el maíz tostado en la batea, con el soplador se le sopla a este, para que se salga la basura o tela blanca que haya quedado. Otra técnica que se puede utilizar para hacer esto, es agarrar la batea, y moverla varias veces con la finalidad de sacudir el maíz y hacer que vuele la tela blanca.

Después de haber quitado las impurezas al maíz tostado, se le deja enfriar.

Mientras en una olla de barro, de tamaño pequeño, e pone a cocer el piloncillo con agua, se debe tener cuidado de no ponerle mucha agua.

Para saber que el piloncillo ya está, puesto que tiene que quedar como miel o muy espeso, se le hace la siguiente prueba, tomas la cuchara de madera, y destilas la miel del piloncillo hacia arriba y sino se troza, significa que ya está, por el contrario si se trozo, es que todavía le falta hervir más.

Cuando ya tengas lista la miel del piloncillo, debes sacar la olla de la lumbre, con mucho cuidado para evitar quemadura, o tomas las hojas de las mazorcas si te sobraron las doblas y tomas la olla de su asa con estas.

Luego de la batea depositas el maíz a una olla de barro de un tamaño, que permita deslizar y mover la cuchara de madera por todos lados.

Una vez vaciado el maíz en la olla de barro, se procede a vaciar la miel del piloncillo y se debe mezclar esta miel en todo el maíz.

Ya que esta bien mezclada la miel del piloncillo con el maíz, es necesario estar moviendo esta mezcla, constantemente varias veces, hasta que notes que ya se puso bien dura, que se esta secando la miel y se adhirió al maíz hasta cubrirlo perfectamente.

Casi para finalizar, se toma un poco de este maíz, con una cuchara de madera y lo ponemos, en los cuadritos de papel de china, que se cortaron, para hacer un especie de costalitos.



Foto 78. Cortando el papel de china en cuadritos



Foto 79. Cortando el papel de china en cuadritos.



Foto 80. Un poquito de Ponteduro en el papel de china.

Estos costalitos se amarran con los listones.



Foto 81. Haciendo el costalito.

Por último se regalan a los niños como aguinaldo en las posadas, para eso se hacía este platillo tradicional, era un dulce muy especial para estas festividades.

8.4 Otros

Churipo

Ingredientes

- 3.5 kg de maíz rojo
- 2 kg de carne
- ¼ kg de chile ancho desvenado
- Una cabecita de Ajo
- 5 cucharadas soperas de sal

Utensilios

- Ollas
- Bote para nixtamal
- Bateas
- cucharas

Forma de hacer

Se pone a hervir el agua con cal y ceniza trastorno el maíz a la olla; este debe mover de en vez en cuando y se deja hervir.

Cuando es visible que el grano de maíz se está pelando, se saca, y se deja ahí remojando, luego se lava y se refriega para quitarle el ojallo y se pone a cocer en una olla de barro, el maíz junto con el ajo, hasta que hierva.

Después, cuando el maíz que se puso en la olla de barro a hervir, revienta o que ya está florido se le pone la carne y la sal,

Ya que la carne está bien cocida se le pone el chile que se molió en el metate, con el cedazo se puede diluir con tantita agua de masa para que este más espeso el chile y se apara en una batea.

Se deja cocer hasta que esté bien hervido.

Nota para moler los chiles estos se debieron poner a hervir en una olla.

Haba de calzón

Porción para 5 personas

Ingredientes

- 1kg de haba verde
- Agua

Utensilios

- Olla para hervir

Forma de hacer

Las habas, con todo y cascara (por eso se le dice que de calzoncito), se ponen a cocer en agua hirviendo sin nada. Cuando ya hayan hervido lo suficiente se retiran y listo.

8.5 Traducción de la receta del ponteduro al p'urhépecha

Uanitatekueri.

Asipitarakuecha.

- Irepitakatembiniiumuekuatsigranutsiriuarhoti
- Tembinitismaniekuatsikatembinigramuchankakiri
- Itsi
- Sirandaecharichini – (atantskuecharimamaruambe)
- Tepejtsitarakuecha (sapichuestiksi)

Anchitarakuecha.

- Karhukua (uarhanik'eri)
- Eroksecheriri
- Porhechiecheriri
- Parhangua
- P'unitatarakua
- Iorhesich'ikariri

Naengauñatajka (tamapujimpop'indekuariamanenchakuaPichátarhuanapu)

Orhetajurhiataniinchanas'indiksi'sindangataechatsiriuarhoti,
jokuñas'indiksi'xaniniimerixrakatajingtonikatsetkatirhipañas'indiksi'ñakarhakuaisijimbotrojarhu o k'umanchikuarhu.
Engauanikuuanjurhiatikuecharijatsijkatatsitarhujurhiatajimboxaninerakuakunjas'indiksi'sasipituanitatekueri,
xaniniritsirik'eristinaerakuakunjas'indiksi'ñaiatsirini, xaninirixarakataeuakurhiñas'indiksi'ñaiakapiunjas'indiksi'kanikuasesi,
marhoñas'indijaiaapendamakapiunjas'indijauiñapikuaniñingonixaninirihukaxaninititsirinieuakurhinijamberitsiriniiamenduambe. Tsiripiiunjas'indijaia,
jatsikunjas'indiksi'makarhukuarhu o mach'ikaririk'eriurhanirhu. Tatsekuaripiiunjas'indiksi'sirinikajatsikunjas'indiksi'karhukuarhu,
kaengaeroksiriercheritsarhakatastingaparhanguarhu,
mondanjas'inditsirinieroksirihukamanatanaxatiksich'ikaririiorhesinijingtonikaisijimbotsirininoambekurhikanjas'indi. Engauenaniachanarajkatsirini,
miterjas'indiambergaieauakorhergatsirini, kachauarhiñas'indiiimerinajukaparhataurapitika i karharanjas'inditarhiatanijimbo.
Engakurhandinjastiiatsirichanarajkaia, i uanikatastiiasesi, kajimajkanip'intanjas'indieroks'iniarahanguarhu, kauñas'indikanikuasesi,
indep'intanjas'indiiia, xanitsarhakatasti, engaeroks'inajakaia, marhoatas'indiksi'ñaiaxarakatanixaninikatsikakuksi, kuajpekuarhekuanijingonijajkirhu,
kajupikakanirhukuechanieroksirijimbokamondanjas'indiksi'sirinimendarujimbokarhukuarhu. Tatsekuatsiririuaniakajatsikunjanikarhukurhu,
p'unitakunjas'indiksi'p'unitatarakuaniñingoni, isijimbouerakunjas'indixeja o jukaparhataurapitini, pakaratanajarhaniambaia.
Materujimbomitejperakuanimarhoatakunjas'indijupikaxakanakarhukuanikamanatakunjas'indiksi'suanikuuaambe,
uarauaratakurhiñas'indiksi'ñatsirinikaisikarharanjas'indinajukaparhataurapitichka.
Tatsekuaueraakunjas'indiksi'ñaxejtariatsiriuaniakatanikats'irapentakunjaotiksina. Ekaamberiecheririporhechirhusapichuestikajatsikunjas'indija,
asikukurakuoatiks'uanikuaniitsi. Engamitenik'amakurhinijakaia, jimbokaichkachankakija, janauaties'ikatekuama,
isits'endakunjas'indijupikakunjas'indiiiorhesich'ikaririkaantsiranjas'inditekuanchankakinikarhakuajamberi, ka no ambeninjakachukunjas'indija,
iasikoronjas'indijarhastiiachankakijajoperukachukunjas'indijaia o antsiranjastia, ka no ambenautas'ijarhastiesi, o
ambik'amakurhinajkipuruanisisesinjanisanderu ma.
Orhetak'amakurhininimarhoñas'indiksi'marusanitsiriorhesinijingtoniakajatsikunjas'indisapichuestiksichinirisirandaecharhukachukunjas'indiksi'ñauñi
uanochiechanisapichuestiksi. Indechkauanochiechanijokunjas'inditepejtsitarakuechanijingoni. K'amakurhixakaniia,
intsimbenjas'indiksi'ñatatakaechanikananakaechani, esikaintsimperakuambema, k'uinchikuecharhudiciembrerikutsijimboarhanjas'indinajakajimajkani
i amanenchakuap'indekuariterinajama, kanikuasasipitistinjaindek'uinchikuechani.

8.6 Explicación de la metodología ACP

Este análisis de los resultados, se realizó, con la técnica estadística de ACP (*Análisis de Componentes Principales*). Debido a ello, se realizaron los siguientes pasos:

Se elaboró la *matriz de correlación, de la base de datos milpa*¹⁸ y su análisis. Este paso fue básico para comprobar, si era factible usar el ACP en este análisis. Por ello, se hizo la matriz de correlación, de las variables que se incluyeron en este estudio, con el objeto de saber, si existe relación entre las variables de estudio especialmente en el sistema de maíz milpa y sistema de maíz monocultivo y apoyarnos en el ACP, para agrupar las variables.

Del análisis de la matriz de correlación, (Anexo 8.7), resultó que, la variable de superficie 2012, presentó tener correlación alta (>0.9) con las variables de: superficie de avena 2012 y con producción de avena 2012.

Para la superficie sembrada de milpa en el año del 2012 (Sup milpa 2012) reflejó una correlación alta y negativa, con la superficie sembrada de maíz por el productor hace 20 años, la cual fue (-0.422) . Esto sugiere, que los grandes productores de maíz tienen menos superficie de milpa.

La superficie sembrada de avena 2012, (Sup avena 2012) mostró tener una correlación alta (>0.9) con: la variable de superficie sembrada 2012 (Sup sembrada 2012) y con la variable de producción de avena 2012. Lo anterior indica que, cuando se incrementa la superficie sembrada de avena, aumenta la superficie sembrada y la producción de este cultivo.

De las variables citadas que presentaron correlación, se seleccionaron 8, las que se relacionan de una manera directa con el fenómeno estudiado como la: que permiten conocer el cambio existente en los últimos 20 años en el sistema milpa y otros sistemas actuales como el maíz en unicultivo y la siembra de avena para forraje.

¹⁸ La base de datos milpa, es producto de la información sistematizada de los cuestionarios aplicados a los campesinos de Pichátaro.

- Superficie sembrada 2012
- Superficie maíz hace 20 años
- Superficie milpa 2012
- Superficie maíz 2012
- Superficie avena 2012
- Superficie milpa hace 20 años
- Superficie maíz hace 20 años
- Superficie sembrada de avena 2012

El siguiente paso consistió en hacer el ACP, debido a esto, fue necesario correr el análisis de la base datos milpa, producto de la sistematización de los cuestionarios, aplicados a los productores, con 20 variables estructurales; de las cuales 12, se seleccionaron como activas y 8 fueron suplementarias. Las variables activas están asociadas a aspectos de la Unidad de Producción Campesina Familiar (UPCF) como la superficie, la producción y el rendimiento; mientras que, las suplementarias están relacionadas con las estrategias de reproducción de la UPCF, con la: experiencia del campesino expresada en años, la edad, el tamaño de la familia, el número de hijos, el número de integrantes y el número de predios sembrados.

Luego se procedió a realizar el análisis de la matriz de factores con sus eigenvalores y con sus ejes. Cuadro núm. 17 Matriz de correlación de los Eigenvalores. El análisis mostró eigenvalores de 13 ejes, de los cuales el eje 1 y el eje 2, son los que se usaron para ubicar, en gráficas, la dispersión de los individuos y de las variables, esto se debe a que entre los dos ejes explican el 60% de la varianza; por lo tanto, no se pierde gran información puesto que, la varianza entre los individuos del eje 1 es de 48% y la del eje 2 es del 12 %. Los otros ejes no se usaron, por la poca aportación en la explicación de la varianza entre los individuos que es menor al 10%. Cuadro 17 Matriz y Fig.4.

Cuadro Núm. 17 Matriz de factores con sus engeinvalores y con sus ejes.

Matriz de factores con sus engeinvalores y con sus ejes				
Ejes	Eigenvalores	% Total	Acumulada	Acumulada
1	6.800694	48.57639	6.80069	48.5764
2	1.674700	11.96214	8.47539	60.5385
3	1.354595	9.67568	9.82999	70.2142
4	1.187851	8.48465	11.01784	78.6989
5	0.867502	6.19644	11.88534	84.8953
6	0.789589	5.63992	12.67493	90.5352
7	0.579698	4.14070	13.25463	94.6759
8	0.470717	3.36226	13.72535	98.0382
9	0.169438	1.21027	13.89478	99.2485
10	0.078429	0.56021	13.97321	99.8087
11	0.017106	0.12219	13.99032	99.9308
12	0.008293	0.05923	13.99861	99.9901
13	0.001388	0.00992	14.00000	100.0000

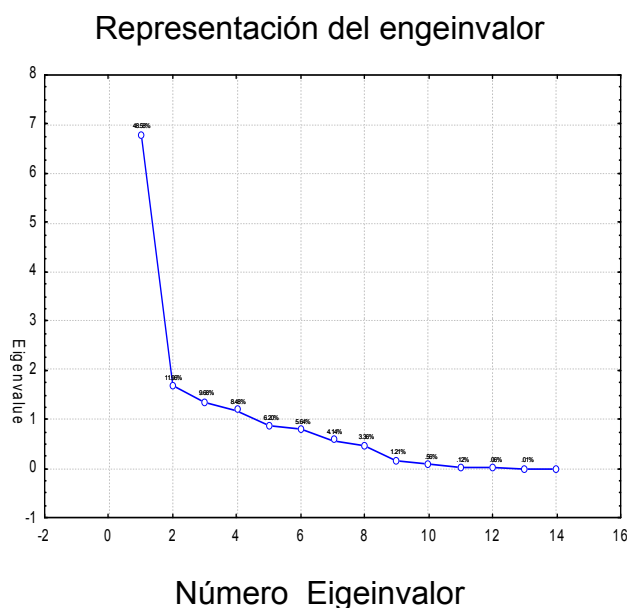


Fig.4 Representación del eigeinvalor con los componentes y el porcentaje de explicación de la varianza entre los individuos.

El paso ulterior, fue analizar o correr la matriz de coordenadas de las variables tanto activas como suplementarias con los factores, en especial con el 1 y 2. Esto se hace

con el fin de conocer la ubicación de las variables de los cuadrantes que forman el cruce de ambos factores, cuadro 18.

Cuadro núm. 18 Matriz de correlación de las variables con los factores

Variables	Factor 1	Factor 2	Factor 3
Superficie sembrada 2012	-0.959774	0.091120	0.043178
Superficie hace 20 años	-0.630696	0.413567	0.408350
Superficie milpa 2012	0.298498	0.717464	-0.057475
Superficie hace 20 años	0.342518	0.735289	0.316268
Superficie avena hace 20 años	-0.068714	-0.042304	0.746745
Producción maíz 2012	-0.738751	0.318410	-0.439935
Superficie maíz 2012	-0.719937	0.217516	-0.141249
Rendimiento maíz 2012	-0.550500	0.280800	-0.457044
Producción de avena 2012	-0.923196	0.043163	0.111151
Superficie avena 2012	-0.909936	0.000455	0.162034
Rendimiento avena actual	-0.485356	-0.334397	0.048013
*Edad	0.113235	0.328386	0.046295
*Años escuela	-0.155501	-0.292575	0.065571
*Hijos	-0.210608	0.231330	-0.158177
*Años de productor	0.075658	0.382151	0.013388
*Integrantes hace 20 años	-0.327273	0.282398	-0.308344
*Integrante 2012	-0.264446	0.016974	-0.114105
*Predios 2012	-0.785132	0.312868	0.375596
*Predios hace 20 años	-0.272970	0.213867	0.679166

Variables activas y variables suplementarias*

Como se nota, en el cuadro preliminar, las variables activas que muestran una alta significancia y correlación con el factor 1 son:

- Superficie sembrada 2012, obtuvo una correlación alta negativa de -0.959774.
- Producción avena 2012 con una correlación negativa de -0.923196.
- Superficie de avena 2012 con un valor positivo y significativo de 0.909936.
- Producción maíz 2012 con un valor negativo de -0.738751
- Superficie maíz 2012 con un valor de -0.719937
- Superficie hace 20 años con un valor de -0.630696

El factor 1 presentó un único caso de correlación en las variables suplementarias:

*Predios 2012 con un valor de -0.785132.

El factor 2 presentó las siguientes variables que tienen correlaciones:

- La variable de superficie milpa 2012, con un valor de 0.717464.
- La superficie de milpa, de hace 20 años con un valor de 0.735289.

Estas variables nos permiten explicar la diferencia entre los individuos o sujetos de este estudio. En seguida se procedió a realizar la proyección de cómo es que se distribuyeron en los cuadrantes, las variables activas y suplementarias, en los ejes y cuadrantes. (fig.5).

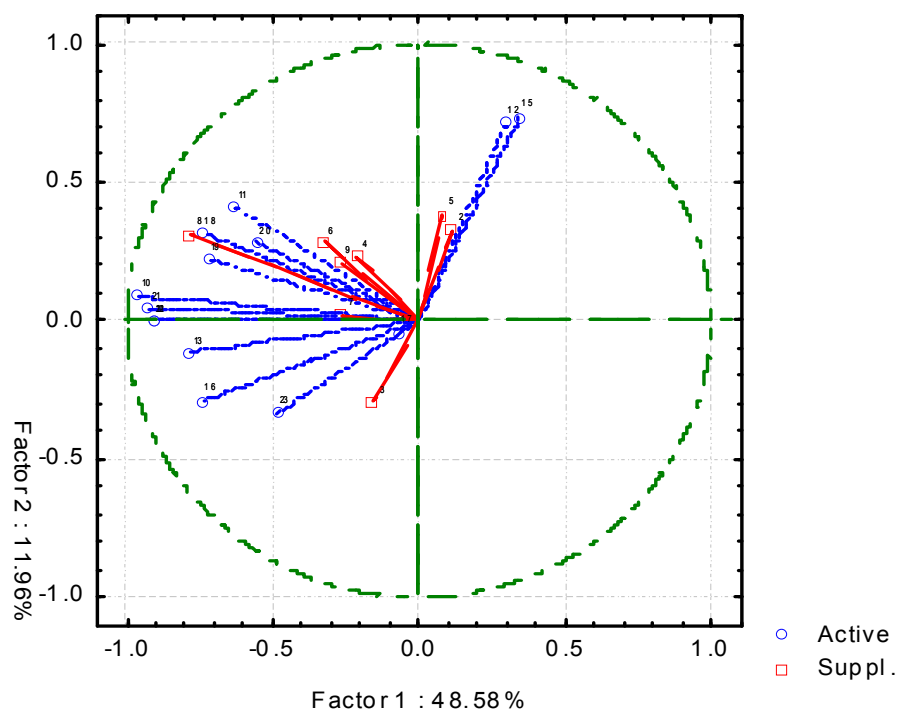


Fig. 5 Proyección de las variables del factor 1 y 2.

Del examen de la figura 5, se halló que la distribución de las variables activas y suplementarias en los cuadrantes quedó de la siguiente manera:

Cuadrante I. Variables Activas.

Superficie de milpa de hace 20 años (11)

Superficie sembrada de milpa 2012 (12)

Variables Suplementarias.

Experiencia del productor (4)

La edad del productor (1)

Cuadrante II

Variables activas

Superficie sembrada hace 20 años (10)

Rendimiento de Maíz 2012 (17)

Producción de Maíz Actual (15)

Superficie sembrada de Maíz (16)

Superficie actual (9)

Producción de avena (18)

Superficie de avena (19)

Variables Suplementarias

Número de hijos (3)

Predios de antes (8)

Número de integrantes hace 20 años (5)

Predios 2012 (7)

Integrante actual (6)

Cuadrante III
Variables Activas

Rendimiento de avena	(22)
Superficie de maíz de hace 20 años	(13)

Variables suplementarias

Años de escolaridad del campesino	(2)
-----------------------------------	-----

Cuadrante IV

No presenta ningún variable

De la misma manera que con las variables, se obtuvieron las coordenadas de los individuos estudiados con los factores para conocer su ubicación en cada uno de los 4 cuadrantes que forma el cruce de los factores.

Luego se efectuó, el análisis de los factores de las coordenadas de los casos basados en la correlación de la base de datos milpa, donde se obtuvieron las coordenadas de los individuos para su graficación con el objetivo de agruparlos en función de sus características similares. (Cuadro 19 y Fig.5 Proyección de los casos).

Cuadro num 19. factores de coordenadas de los casos basados en la correlación de Milpa

factores de coordenadas de los casos basados en la correlación de Milpa		
Caso	Factor 1	Factor 2
1	1.94546	0.32351
2	1.72946	-0.57661
3	-8.61526	1.75856
4	1.11588	-0.87123
5	2.29849	-0.97928
6	1.18226	-0.86942
7	0.75617	0.29217
8	-1.46072	-1.10665
9	1.88643	-0.52674
10	-3.38854	1.10125
11	2.43199	-1.41556
12	0.11844	-0.63442
13	-0.39126	-0.45505
14	0.30560	-1.49385
15	1.57994	1.76821
16	0.29052	-0.38557
17	1.61431	0.72321
18	2.35360	3.11293
19	0.29214	-0.72400
20	1.10224	-1.02053
21	-2.99035	-0.56711
22	1.20191	-0.76646
23	1.61875	2.30540
24	-1.79085	-0.67946
25	-6.09197	-0.00832
26	-1.74100	-0.69130
27	0.84159	-0.00274
28	-0.94868	-0.82674
29	2.75343	3.21580

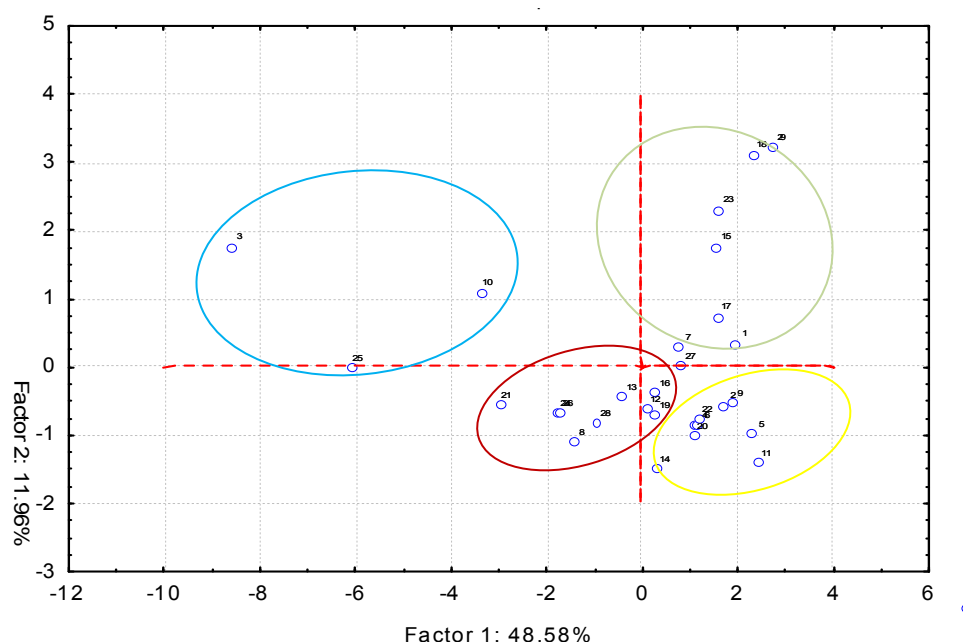


Fig.6 Proyección de los casos

Del estudio de los componentes principales de los resultados de los engeinvalores y apoyados en la Fig. 6 se identificó a los individuos, lo que permitió que se pudieran agrupar en 4 grupos con características diferentes entre sí y con la representación de las variables en cada uno de los ejes, como se ilustra en la fig. 5. Se notó cual era la contribución de éstas en cada uno de los ejes, por lo tanto, se conoció su significado o relación, en cada uno de los cuadrantes y se pudo observar cual era la ubicación de las variables en estos.

Cuando se cruzaron y se sobrepusieron en la representación de los individuos en los ejes factores y la representación de las variables en los mismos factores, fue que se conocieron las características predominantes y las diferencias de los individuos en cuanto a la superficie de tierra: de maíz sembrado, de la milpa y de la avena, pero también esto permitió conocer a: la edad, la escolaridad, al número de hijos pócreados y al número de predios sembrados. Todo esto, da idea de la estrategia reproductiva dominante en los grupos diferenciados, que se les denominó a los 4 grupos como

Grupo 1	pequeños
Grupo 2	Grandes
Grupo 3	Medianos
Grupo 4	Pequeños

En particular la escala de las variables de número de predios; superficie sembrada; superficie sembrada de avena; superficie de maíz, determinó en gran medida, la clasificación y el nombre que recibió, cada grupo. (Cuadro 20).

Cuadro Núm.20 Comparativo de la superficie y número de predios.

Grupo	PREDIOS	SUP	1993
	ANTES	ACTUAL	
Muy Pequeños	2.0	4.1	3.5
pequeños	3.6	5.1	8.4
Medianos	4.4	12.9	8.6
Grandes	3.7	29.3	9.3

8.7 Matriz de correlación Milpa 2012

VARIABLES	MEDIAS	DESV. EST.	EDAD	AÑOS ESC	HIJOS	AÑOS PROD	INT ANTES	INT 2012	PREDIOS 2012	PREDIOS ANTES	SUP 2012	SUP ANTES	SUP MILPA 2012	SUP MAIZ 2012	SUP AVENA 2012	SUP MILPA ANTES	SUP MAIZ ANTES	SUP AVENA ANTES	PROD MAIZ 2012	PROD AVENA 2012
EDAD	58.655	11.248	1.000	-0.515	0.158	0.746	0.489	-0.350	0.085	-0.012	0.001	0.157	0.300	-0.061	-0.043	0.197	-0.075	-0.085	-0.058	-0.059
AÑOS ESC	5.000	3.556	-0.515	1.000	-0.250	-0.606	-0.356	0.037	0.104	-0.107	0.301	-0.088	-0.252	0.444	0.195	-0.191	0.058	0.100	0.008	0.228
HIJOS	5.310	2.647	0.158	-0.250	1.000	0.299	0.708	0.248	0.465	0.201	0.273	0.317	0.087	0.337	0.130	-0.027	0.292	0.063	0.499	0.186
AÑOS PROD.	31.828	15.105	0.746	-0.606	0.299	1.000	0.423	-0.011	0.161	0.016	-0.050	0.184	0.400	-0.151	-0.083	0.196	-0.079	-0.056	0.000	-0.097
INT ANTES	6.552	2.707	0.489	-0.356	0.708	0.423	1.000	0.040	0.390	0.058	0.296	0.174	0.151	0.412	0.093	0.024	0.245	-0.119	0.479	0.073
INT ACTUAL	4.448	1.901	-0.350	0.037	0.248	-0.011	0.040	1.000	0.249	0.142	0.257	0.227	-0.294	0.389	0.183	-0.034	0.198	0.185	0.445	0.165
PREDIOS ACTUAL	2.931	1.731	0.085	0.104	0.465	0.161	0.390	0.249	1.000	0.546	0.745	0.562	0.126	0.517	0.664	0.008	0.456	0.388	0.355	0.601
PREDIOS ANTES	3.379	2.259	-0.012	-0.107	0.201	0.016	0.058	0.142	0.546	1.000	0.225	0.538	0.001	-0.006	0.321	0.244	0.417	0.651	0.011	0.210
SUP ACTUAL	9.707	8.711	0.001	0.301	0.273	-0.050	0.296	0.257	0.745	0.225	1.000	0.561	-0.153	0.783	0.923	-0.261	0.629	0.073	0.655	0.902
SUP ANTES	7.328	6.445	0.157	-0.088	0.317	0.184	0.174	0.227	0.562	0.538	0.561	1.000	-0.026	0.370	0.547	0.205	0.580	0.235	0.484	0.630
SUP MILPA 2012	0.672	1.774	0.300	-0.252	0.087	0.400	0.151	-0.294	0.126	0.001	-0.153	-0.026	1.000	-0.409	-0.225	0.405	-0.423	-0.093	-0.066	-0.207
SUP MAIZ 2012	4.379	4.204	-0.061	0.444	0.337	-0.151	0.412	0.389	0.517	-0.006	0.783	0.370	-0.409	1.000	0.542	-0.341	0.567	0.071	0.627	0.558
SUP AVENA 2012	4.655	6.165	-0.043	0.195	0.130	-0.083	0.093	0.183	0.664	0.321	0.923	0.547	-0.225	0.542	1.000	-0.253	0.623	0.082	0.517	0.953
SUP MILPA ANTES	1.828	4.268	0.197	-0.191	-0.027	0.196	0.024	-0.034	0.008	0.244	-0.261	0.205	0.405	-0.341	-0.253	1.000	-0.478	0.078	-0.159	-0.234
SUP MAIZ ANTES	4.103	3.809	-0.075	0.058	0.292	-0.079	0.245	0.198	0.456	0.417	0.629	0.580	-0.423	0.567	0.623	-0.478	1.000	0.090	0.409	0.611
SUP AVENA ANTES	1.086	1.763	-0.085	0.100	0.063	-0.056	-0.119	0.185	0.388	0.651	0.073	0.235	-0.093	0.071	0.082	0.078	0.090	1.000	-0.141	-0.003
PROD MAIZ 2012	5.893	9.530	-0.058	0.008	0.499	0.000	0.479	0.445	0.355	0.011	0.655	0.484	-0.066	0.627	0.517	-0.159	0.409	-0.141	1.000	0.585
PROD AVENA 2012	699.690	1062.333	-0.059	0.228	0.186	-0.097	0.073	0.165	0.601	0.210	0.902	0.630	-0.207	0.558	0.953	-0.234	0.611	-0.003	0.585	1.000

