



Revista Cambios y Permanencias
Publicación multi e interdisciplinaria
orientada a los estudios sociales

Revista Cambios y Permanencias

Grupo de Investigación Historia, Archivística y Redes de Investigación

Vol.11, Núm. 2, pp. 1462-1478 - ISSN 2027-5528

Memoria, comida y migración indígena en la ciudad Nezahualcóyotl, México

Memory, food and indigenous migration in Netzahualcoyotl City, México

Idefonso Tlayoltzin Leonides Luna

Escuela Nacional de Antropología e Historia

orcid.org/0000-0003-3719-1210



Grupo de
Investigación
Historia
Archivística y
Redes de
Investigación



Universidad
Industrial de
Santander

Universidad Industrial de Santander / cambiosypermanencias@uis.edu.co

Memoria, comida y migración indígena en la ciudad Nezahualcóyotl, México

Ildfonso Tlayoltzin Leonides Luna
Escuela Nacional de Antropología e
Historia

Etnohistoria-Historia

Correo electrónico: ildeponcho8@gmail.com

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-3719-1210>

Resumen

La zona conurbada de la ciudad de México está habitada principalmente por migrantes –en su mayoría grupos indígenas originarios de los estados de Oaxaca, Hidalgo, Michoacán, Guerrero y Puebla- que llegaron en la década de 1970 con la finalidad de encontrar mejores oportunidades de vida. Este suceso antes descrito puede observarse en el municipio de Nezahualcóyotl, el cuál experimentó un importante aumento de población en los años noventa, década en la que el número de habitantes creció en un 131% debido a la gran inmigración que trajo consigo cambios en los contextos familiares de los pobladores, principalmente de los indígenas que se establecieron en el municipio.

Uno de los primeros cambios a los que se enfrentaron las familias migrantes fue la transformación de su alimentación, ya que cambiaron las formas de cocinar y los ingredientes de la comida, que para ellos no sólo tiene la finalidad de satisfacer una necesidad biológica, sino que también integra un sistema cultural que abarca religión, ritos, conocimiento del medio ambiente y su manejo, costumbres sociales y familiares, así como cultura nutricional. Por ello, este trabajo se propone conocer cómo cambió su comida a partir de la llegada de estas familias, ya que a través de la obtención, preparación y consumo de los alimentos se puede dar continuidad y reproducir la cultura.

Palabras clave: Identidad, migración, indígenas y mujeres cocineras

Memory, food and indigenous migration in Netzahualcoyotl City, México

Abstract

The metropolitan area of Mexico City is inhabited mainly by migrants, mostly indigenous groups from the states of Oaxaca, Hidalgo, Michoacan, Guerrero and Puebla, who arrived in the 1970s with the aim of finding better life opportunities. This afore mentioned event can be observed in the municipality of Nezahualcóyotl, which experienced a significant population increase in the 1990s, a decade in which the number of inhabitants of the municipality grew by 131% due to the large amount of immigration; This migratory phenomenon brought with it changes in the family contexts of the settlers (mainly indigenous) who settled in the municipality.

One of the first changes that migrant families faced was the transformation of their diet, as they changed the ways of cooking and the ingredients of the food. However, food is not only intended to satisfy a biological need, because integrates a cultural system that includes religion, rituals, knowledge of the environment and its management, social and family customs as well as nutritional culture. The objective of this paper aims to know how immigrant families changes the way they obtain, prepare and consume food to continue reproducing their culture.

Keywords: Identity, migration, indigenous and women cooks.

Introducción

La Ciudad de México tiene una larga historia de movilidad poblacional y diferenciación étnica. Sin embargo, para el Estado mexicano el fenómeno de la migración tomó relevancia en la década de 1950, cuando en el séptimo censo general comenzaron a manifestarse importantes cambios en la distribución geográfica de la población. Es en este censo, donde por primera vez aparece dentro de los tabuladores básicos el de “migración”, en donde se identifica a las personas que residen en un lugar, pero nacieron en otro; posteriormente el tabulador se va modificando e incluyendo nuevos valores como: el tiempo de residencia, edad, lugar de nacimiento, lugar de residencia anterior, entre otros (Secretaría de Industria y Comercio, 1976, p.2).

En la siguiente tabla (Tabla 1) se puede observar cómo entre la década de 1950 y 1980 la población migrante aumentó aceleradamente en el Distrito Federal, debido al crecimiento económico que se dio en la ciudad que beneficiaba a una parte de la sociedad y generaba expectativas en los más desfavorecidos. Por otro lado, "el campo mostraba rezagos, lo que llevó a muchos a tomar la decisión de migrar a la ciudad para obtener mejores ingresos" (Escalante., et al, 2008, p. 502). En el caso del Estado de México, desde la década de 1970 hasta 1990, la población migrante creció de manera sostenida, lo que se puede explicar entre otras circunstancias, porque en estas décadas existía la posibilidad de encontrar un lugar donde establecerse a un precio accesible en las zonas conurbadas, lo que favoreció a los trabajadores que contaban con seguridad social para que adquirieran terrenos en estas zonas.

Tabla 1. Censos de Población 1950 – 2000

AÑO	PERSONAS RESIDENTES DEL DF QUE NACIERON EN OTRA ENTIDAD	PERSONAS RESIDENTES DEL ESTADO DE MÉXICO QUE NACIERON EN OTRA ENTIDAD
1950	1, 385, 037	70,319
1960	1, 957, 533	255,213
1970	2, 269, 117	1,032,567
1980	2,533,256	2,905,067

1990	1, 990, 652	3,884,249
2000	1, 827,644	5,059,089

Fuente: Elaboración del autor a partir de INEGI.

Rodolfo Corona Vázquez, indica que hay entidades de rechazo de migrantes y entidades de atracción y señala que, a diferencia del Distrito Federal, el Estado de México tuvo un fenómeno migratorio inverso, ya que, de tener un saldo migratorio acumulado desfavorable en 1950, pasó a uno altamente positivo en 1990. En 40 años se transformó de entidad de rechazo a fuente de atracción (la de mayor importancia en la república en cuanto a volumen), debido a las continuas y elevadas ganancias de sus residentes, como producto del intercambio de poblaciones con otras entidades, especialmente con el Distrito Federal. (Corona, 1993, p.759). Asimismo, el autor señala que los estados de Durango, Zacatecas, San Luis Potosí, Hidalgo, Puebla, Michoacán, Guerrero, Oaxaca y Chiapas, hasta 1950 constituían la principal zona de expulsión de migrantes internos, con destino -en la mitad de los casos-, a la zona metropolitana de la Ciudad de México. Esta característica se mantuvo de forma sistemática, pues los saldos migratorios y las tasas anuales de migración neta de los nueve estados fueron negativas durante los cuatro decenios (Corona, 1993, p.761).

Los estudios iniciales sobre migración generalizaban a la población migrante como campesina y no especificaban sobre la migración indígena. Solo fue hasta la década de 1990 cuando en un estudio realizado por el INEGI entre 1990-1995, se identificó a los estados de Puebla, Hidalgo, San Luis Potosí, Estado de México, Querétaro, Guerrero, Veracruz, Oaxaca, Campeche, Quintana Roo y Yucatán, como las entidades donde hay más emigrantes indígenas. Entre los grupos indígenas que más emigran se encuentran los zapotecos, mixtecos, mazatecos, otomíes, nahuas, chinantecos, kanjobales, totonacas, mazahuas, choles, purépechas, mayas y mixes (Nemecio y Domínguez, 2002, p.2).

La gente indígena tiende a migrar en pequeños grupos y, de esta forma, las primeras personas que se establecen en los nuevos lugares de residencia apoyan a los demás a encontrar un lugar donde vivir y un trabajo. Esta dinámica se observó en la migración de habitantes de Acatlán Guerrero al municipio de Nezahualcóyotl, que experimentó un importante aumento de población en los años setenta, década en la que el número de habitantes del municipio

creció en un 131% debido a la gran inmigración; este fenómeno migratorio trajo consigo cambios en los contextos familiares de los pobladores -principalmente de los indígenas- que se establecieron en el municipio. En el caso de los pobladores de Acatlán, Guerrero, la primera oleada de migrantes salió en la década de 1960 y una vez establecidos en estas zonas urbanas comenzaron a formar nuevas familias.

Para este trabajo se realizaron entrevistas a familias de origen nahua de Guerrero y Otomí de Hidalgo. La selección de las familias de Guerrero se debe a que llegaron en la década de 1960 apoyados en las redes de parentesco que formaron. Cabe señalar que en Nezahualcóyotl hay una gran cantidad de población oriunda del estado de Guerrero y por ello se seleccionó a un grupo étnico de dicho estado para este estudio. En el caso de la familia de Hidalgo, es una generación posterior que llegó en la década de 1980, ya cuando el municipio se encontraba más consolidado, por lo que su proceso de migración fue diferente. Estas familias permitieron realizar un estudio comparativo¹ entre los dos grupos indígenas y así observar cómo cada una llevó a cabo el proceso de cambio de su forma de alimentación en un contexto similar.

Para el estudio se utilizan la historia oral y el concepto de memoria, el cual permitió analizar cómo diferentes generaciones de migrantes aprendieron a cocinar y a transmitir estos conocimientos a sus descendientes en un contexto de migración. También, las diferentes formas en las que cuentan momentos y construyen significados, ya que al comparar las narraciones de los entrevistados sobre una experiencia se observan diferentes concepciones sobre un mismo acontecimiento. Utilizamos el término de memoria entendido “como la capacidad de conservar determinadas informaciones, remite ante todo a un complejo de funciones psíquicas, con el auxilio de las cuales el hombre está en condiciones de actualizar impresiones o informaciones pasadas, que él se imagina como pasadas” (Le Goff, 1991, p.131). La referencia al concepto se toma de forma general, pero es útil para sugerir que la transmisión de los conocimientos culinarios son una forma de memoria. Los estudios sobre

¹ Se utilizaron principalmente los testimonios de la señora Lilia, de origen nahua, de 65 años, comerciante, ama de casa y tejedora. Así como el caso de la señora Victoria de 55 años, de origen Otomí, ama de casa y cocinera. Agradezco su colaboración, hospitalidad y comentarios que le dieron vida a mi investigación realizada en el año 2017.

memoria colectiva podrían sugerir definiciones más cercanas a las ciencias sociales; sin embargo, por cuestiones operativas solo se aclaran algunos aspectos relevantes sobre la memoria. En primera instancia hacer énfasis que se habla de memorias (histórica, institucional, individual, étnica, oficial, etc.) en el mismo sentido que Le Goff, aunque nos parece más adecuada la hipótesis de Alessandro Portelli: “Yo prefiero hablar de memoria social. Pienso que hay un marco social que es como una gramática de la memoria [...] Entonces hay una dialéctica entre la memoria social, el código de memoria social que dice “esto es memorable, esto no es y cómo se recuerda, cómo se relata y qué se acuerda la gente” (Matas, 2014, p.8).

Otra aclaración para el objetivo del artículo es el reconocimiento de los diferentes caminos para la preservación de las memorias, reiterando que este proceso es selectivo y que se debe comprender cómo funciona la transmisión; en este sentido, se da por hecho que cada comunidad construye su propia memoria y que el conocimiento transmitido se da bajo formas preestablecidas en el ámbito colectivo. Con lo anterior, se plantean las siguientes inquietudes que se intenta resolver, ¿Cuál es la relación entre la memoria y la comida en la identidad de los migrantes?, ¿Cuáles son los espacios en los que se transmite esta memoria colectiva?, ¿Qué implica la transformación de la comida cotidiana y la comida ritual?

Uno de los sucesos que transforman las relaciones y el modo de vivir de los individuos es la migración, la cual se debe situar como un proceso histórico que, como menciona Gerardo Necochea:

[...] describir aquello que cambia cuando los inmigrantes se vuelven asalariados, a su vez requiere comprender las opciones y resultados posibles, ya que los inmigrantes no escogieron racionalmente convertirse en obreros, pues persiguieron el propio fin de asegurar el bienestar de su familia o de sus unidades domésticas, por este motivo los inmigrantes deben ser entendidos en sus propios términos (2015, p.15).

Uno de los primeros cambios a los que se enfrentaron las familias migrantes fue la transformación de su alimentación, puesto que transformaron las formas de cocinar y los ingredientes de la comida, que no tiene solo la finalidad de satisfacer una necesidad biológica, pues “la comida integra un sistema cultural que abarca religión, ritos, conocimiento del medio ambiente y su manejo, costumbres sociales y familiares así como cultura nutricional” (Garza, 2015, p.93). Por ello, el presente ensayo se propone conocer cómo a partir de la llegada de

estas familias se altera su comida ya que a través de la obtención, preparación y consumo de los alimentos se puede dar continuidad y reproducir la cultura.

De acuerdo con Quintal y Quiñones, la comida se clasifica en comidas cotidianas, especiales y ceremoniales

[...] las primeras son las que se elaboran a diario o en “cualquier día”; las segundas o especiales, son guisos no comunes que se hacen para celebrar algún acontecimiento extraordinario o especial, como: bodas, bautizos, cumpleaños, fiesta del santo patrono o para los “gremios”, la muerte de algún familiar y para la celebración del día de los fieles difuntos y, las terceras, las comidas ceremoniales se elaboran en los rituales agrícolas (2015, p.192).

Parto de la idea de que la comida cotidiana es la que ha sufrido una mayor transformación, ya que se perdieron y/o adquirieron ingredientes, cambiaron la preparación de los alimentos, se expusieron a un intercambio interétnico, así como a un contexto citadino. Pese a estos cambios, los migrantes intentaron mantener las comidas especiales tal como se elaboran en sus lugares de origen, principalmente los platillos para la festividad de día de muertos, lo cual se pudo observar en ambas familias pues continúan preparando los guisos que se realizan tanto en Guerrero como en Hidalgo. En este sentido, existe una resistencia a la transformación de dicho tipo de comidas ya que, por medio de los alimentos tienen una forma de conservar su identidad, tal como lo menciona Garza Marcué: “el consumo de determinados alimentos es una forma de auto identificación, de comunicación; es decir, tiene un sentido identitario” (2015, p. 94).

Comida cotidiana en Acatlán, Guerrero y San Bartolo Tutotepec, Hidalgo

En ambos casos, las personas entrevistadas vivieron parte de su infancia en sus comunidades de origen y recuerdan que la mayoría de sus comidas consistían en frijoles o huevo con salsa, acompañados de tortillas hechas a mano, pepitas, pápalo o guaje. Comentan que estas comidas se consideraban como “ligeras”, “sencillas” o “pobrecitas”, ya que no incluían ningún tipo de carne y no eran muy variadas.

En el caso de los nahuas de Acatlán, un platillo recurrente en la comida diaria era el *tlaxzacualole* el cual consistía en una salsa de chile de árbol realizada en molcajete, que se comía con tortillas recién salidas del comal, untadas con manteca, y se acompañaba con pepitas y queso salado. Todos los miembros comían del mismo molcajete o dependiendo

de la familia se realizaba un molcajete para los hijos y otro para la pareja de esposos. Casi todos los hogares contaban con un huerto y un corral de donde obtenían los productos con los que elaboraban sus alimentos y que les permitía tener algunas gallinas de las cuales podían consumir su carne y huevos.

Regularmente, la carne de puerco y res era utilizada para las comidas especiales, como las fiestas del pueblo, fiestas familiares como bautizos, primeras comuniones, bodas y funerales, esto debido a que la carne era un producto costoso y de difícil acceso puesto que en los pueblos de ambos estados no se contaba con carnicerías que abastecieran todos los días el producto fresco; las personas que poseían ganado o consumían carne de forma regular eran “los adinerados del pueblo” y el consumo de estos alimentos representaba un símbolo de jerarquía.

En ambos poblados las familias eran extensas, formadas por varios hijos, los padres y en algunos casos los abuelos u otros familiares cercanos que vivían en el mismo lugar; cuando un hijo se casaba normalmente llevaba a su esposa a vivir a casa de sus padres, en tanto tenían estabilidad económica para “hacerse de un terreno”, o bien, sus padres le heredaban algún espacio dentro del terreno para que construyeran su casa. Por esta razón, dentro de las familias había muchas mujeres y ellas eran quienes se encargaban de la elaboración de los alimentos, cada una participando de diferente forma en la cocina.

Las mujeres mayores, al gozar de más experiencia, tenían el poder dentro de la cocina; las madres eran las encargadas de preparar los alimentos y transmitir el conocimiento a sus hijas, ya que estas serían el reflejo de la madre. Lo primero que aprendían era cómo hacer tortillas y conforme crecían participaban en la preparación de otro tipo de platillos, hasta aprender a elaborar los guisos que se realizan para ocasiones especiales. Las mujeres aprendices comenzaban a tomar un papel protagónico en la cocina a la edad de 13 o 14 años, pues en las décadas de 1970 y 1980, era normal que las mujeres se casaran entre los 15 y 16 años, por ello debía intensificarse el aprendizaje de las prácticas culinarias y así evitar que fueran criticadas o minimizadas en sus nuevos hogares.

Si bien las mujeres aprendieron a cocinar en el seno familiar, su aprendizaje continuaba cuando se casaban y llegaban a su nuevo hogar. En ese momento las suegras se encargaban de continuar instruyendo a las nueras en las labores de la cocina, pues las nuevas enseñanzas

reflejaban los gustos particulares de los integrantes de la nueva familia, especialmente de su esposo. Aunado a ello, aprendían nuevas reglas sobre la cocina y en esta etapa del aprendizaje se daba una “lucha de poder dentro de la cocina”; por ejemplo, en la narración de la señora Victoria comentó que, aunque ella sabía cocinar y tenía una forma específica de hacerlo, su suegra tenía otras costumbres para preparar algunos platillos como en el arroz o el mole, por ello sólo la suegra podía cuidar dichos guisos y la participación de la nuera era minimizada.

Por situaciones como la que se describe en el párrafo anterior, dentro de la relación suegra-nuera existían comúnmente conflictos en la cocina que implicaban una constante disputa por el control/amor del hijo-esposo. Esta relación se podía dar de dos formas: por un lado, estaba la posibilidad de que la suegra aceptase a la nuera desde un principio y cuando sucedía, la relación no era tensa y en ciertos momentos solía ser equitativa y recíproca, como lo que sucedió con la señora Victoria, de origen otomí, quien empezó a enseñarle a su suegra algunas cosas que no dominaba, como el mole de cacahuete o algunas salsas, en las que incluso ella comenta que gracias a una de esas salsas enamoró a su esposo. Pero también había casos como el de la señora Lilia, de origen nahua, quien narra que al momento de cocinar su suegra no la dejaba participar en ninguna actividad y cuando llegaba su esposo, su suegra se quejaba diciéndole que “su esposa no sabía hacer nada y además era floja”; por dicha situación tuvieron que comprar otra estufa y cocinar aparte.

Cambios en las comidas cotidianas de los migrantes

Tanto los migrantes nahuas como los otomís salieron de su lugar de origen después de haberse casado, entre la edad de 17 y 19 años, en algunos casos ya habían nacido sus primeros hijos o estaban por nacer en este momento. Comentan que iniciaron un proceso diferente de adaptación de su dieta, pues en primer lugar ya no disponían de los mismos ingredientes que usaban en su comunidad y no todos tenían huertos, por lo que tenían que adecuar sus comidas a los ingredientes que estaban disponibles a su alcance.

La carne roja fue un ingrediente que comenzaron a incorporar en sus comidas diarias, ya que al tener un mayor poder adquisitivo y carnicerías que distribuían la carne se facilitó el acceso a dicho producto. Aunado a ello, tuvieron acceso a comida empaquetada, azúcares, refrescos, etcétera. Sin embargo, no sólo los ingredientes con los que se preparaban los

platillos sufrieron cambios, también se asimilaron nuevas comidas ya que debido a las relaciones interétnicas que se establecieron (relaciones de amistad y/o compadrazgo), surgió un intercambio de platillos y recetas; por ejemplo en el caso de la familia nahua aprendieron a cocinar un platillo de camarón con mole gracias a una receta que les enseñó una familia de Veracruz, la cual fue integrada de manera inmediata a sus platillos de Semana Santa. Por otra parte, la familia de otomíes no acostumbraba a comer calabacitas con elote y el caldo de camarón, platillos que incorporan debido a que una de sus hijas los probó en casa de una amiga, por lo que pidió la receta y a su vez le dijo a su madre que la elaborara. Es así como el chicharrón, mariscos, vísceras, los nopales y otro tipo de alimentos se integraron a las comidas cotidianas de la familia.

Esta adaptación de las nuevas comidas se debió principalmente a que los hijos estuvieron expuestos a un medio diferente al de los padres. Sin embargo, pese a que las mujeres de la familia siempre intentan consentir a los hijos, también continúan consintiendo a su esposo, quién regularmente es quien se resiste a los cambios de la comida, cocinándole ciertos guisos que le hacen recordar a su familia, a su mamá y a su pueblo. La comida considerada como “chatarra” (hamburguesas, pizzas, hot-dogs) no fue integrada rápidamente, pues las madres dudaban de su valor nutrimental y no era del agrado de los padres: Este tipo de comida se comenzó a consumir hasta cuando los hijos pudieron comprarla por sus propios medios y poco a poco se integró a su dieta. Es importante señalar que los niños que nacieron en Nezahualcóyotl dejaron de consumir lo que sus padres comían en su infancia.

Un cambio considerable al que se enfrentaron las familias fue la forma en la que las madres enseñaron a cocinar a sus hijas, pues a diferencia de cómo se aprendía en el pueblo, donde a las niñas se les enseñaba a cocinar desde pequeñas, en los nuevos hogares las hijas aprendieron cuando ya eran un poco más grandes debido a una necesidad, ya que en ambos casos se comentó que cuando las madres tenían que visitar sus pueblos por distintas razones, eran las hijas más grandes las que tenían que preparar la comida para su padre y hermanos menores. El hecho de que las hijas no tuvieran la misma participación en la cocina que en su momento tuvieron sus madres, generó la posibilidad de que se perdiera la tradición de la

cocina de un pueblo, ya que ahora la actividad recae sobre una sola mujer, cuando antes recaía en casi todas las integrantes de la familia.

Comida ritual de día de muertos

Derivado de lo antes expuesto, se puede observar que las familias indígenas migrantes se han ido transformando y en cierto grado han sido asimiladas, pero también han intentado aferrarse a sus costumbres, un ejemplo es a través de la comida. Ahora bien, preguntamos si ¿el proceso migratorio también cambio las comidas especiales?

Uno de los rituales que es común para la mayoría de los mexicanos, tanto indígenas como no indígenas, es la celebración de Día de Muertos, cuya tradición no es ajena a las familias de Nezahualcóyotl, pues recordar a los seres queridos año con año es una práctica común entre los indígenas y no indígenas del municipio. Sin embargo, pese a que ambos recuerdan a sus familiares con una clásica ofrenda, no se interpreta de la misma forma la festividad entre unos y otros. Una característica de este ritual es la preparación de la comida, pues a través de esta actividad se refuerzan los lazos de parentesco e identidad. En el caso de las familias entrevistadas, los preparativos de día de muertos son particulares pues hay que alistarse desde días antes para poder realizar esta celebración; para ellos recordar a los muertos es una forma de preservar su identidad, la muerte está ligada a su vida cultural y social.

Familia Nahua

En el caso de las familias nahuas migrantes, la celebración de muertos implica movilizarse hasta su comunidad. Comentaron que no es necesario poner una ofrenda en Nezahualcóyotl ya que no tiene ninguna validez, aunado a ello, en la ciudad no se encuentran todos los productos necesarios para la preparación de la ofrenda y además no hay suficientes personas que puedan ayudar en la elaboración de los platillos para los difuntos. Es por esto que la comunidad migrante de Acatlán se organiza año con año para rentar autobuses que les permitan trasladarse con un costo más bajo y tener la facilidad de llevar artículos que son más económicos en la ciudad como flores, cruces y trastes.

El grupo de migrantes llega a Acatlán el día 31 de octubre para poder adquirir todos los productos necesarios como flores, pan, petates, mezcal y veladoras. Este día las mujeres

migrantes se suman a otro grupo de familiares para iniciar y repartirse el trabajo de la elaboración de la comida para los vivos y principalmente para muertos. En el caso de los hombres estos también se unen a los de su mismo sexo, pero no tienen actividades concretas en la preparación de la ofrenda.

El día primero la ofrenda ya se encuentra casi lista, las mujeres ponen el pan muñeco, que es un pan duro con azúcar de color rosa, y simboliza a los niños difuntos de la familia; para ellos se pone comida “ligera”, como sopa, dulce de calabaza y los *chilitamales* (tamales de sal con un poco de mole rojo), que son alimentos adecuados para los “angelitos”. Ese mismo día, las mujeres ponen los chiquigüites llenos de pan y velas, cada uno de estos elementos representan a una mujer de la familia, los hombres a su vez van poniendo morrales llenos de pan, veladoras, mezcal y cigarros para los varones que están recordando en ese año, además se colocan diferentes comidas como mole, nacatamales (tamales con una pieza competa de pollo o cerdo), caldos, pero los platillos primordiales son el *michmole* (guisado de mole verde con pescado seco) y el *ayomole* (guisado elaborado con el relleno de calabaza y las semillas); el *michmole* es un platillo característico de las ofrendas ya que regularmente solo se come ese día mientras que el *ayomole* se puede consumir unas semanas antes debido a que abunda la calabaza. Algo característico de todos los platillos que se ofrendan para los difuntos es que debe destacar el aroma y el calor, ya que los nahuas tienen la idea que los difuntos se alimentan del humo o sabor que está en los platillos calientes, en lengua náhuatl a eso le llaman *pojtoyoatzin*, es decir el alma de los alimentos.

Durante estos días es común que los nahuas visiten las casas de sus compadres o familiares difuntos y entreguen un chiquigüite o un morral (según el sexo del difunto) con el objetivo de que la familia del difunto sepa que aún se recuerda a su familiar y se sigue respetando la alianza que algún momento se tuvo. Debido a esto, los habitantes de Acatlán suelen decirle a los migrantes que gracias a los difuntos ellos van a la comunidad y siguen estableciendo lazos con su familia: “si no fuera que tenemos a nuestros difuntitos ustedes ya no vendrían a vernos, que bueno que siguen viniendo y seguimos siendo familia”.

Familia Otomí

En el caso de las familias otomíes observadas, la mayoría se quedaron en Nezahualcóyotl a celebrar a sus difuntos, debido a que el costo del pasaje para movilizar a todos los miembros de su familia es significativo y a este gasto se le suma el dinero que se debe invertir en la comunidad para elaborar todos los alimentos de la ofrenda. Además, las familias comentaron que quedarse en Nezahualcóyotl implicaba que ellos eran los que organizaban y repartían la comida; mientras que si iban al pueblo ellos serían los invitados.

Por lo menos dos semanas antes las familias otomíes tuvieron que ir a sus comunidades a traer los productos necesarios para elaborar los platillos para sus difuntos como hojas de papatla para elaborar los trabucos (tamales largos para comer con mole), ramos de cabuza (quelite) con la que se le elaboran o le dan el toque especial a los trabucos, cacao con el que se elabora el atole negro (hecho de cacao con maíz) y el cacahuate con el que se va elaborar el mole (este mole se le pone a los tamales y a los trabucos).

Dos días antes de la celebración, las mujeres de sus respectivas familias comienzan a desvenar los chiles para el mole, que es la base para elaborar los diferentes platillos; el día 31 de octubre ya se tiene hecho el mole y todas las mujeres preparan la masa para los tamales y trabucos. La señora de más edad es la que supervisaba e intentaba que se mantuvieran las hijas tranquilas y contentas, ya que mencionó que el mole (que es elaborado a base de cacahuate) “sangra” (que suelta la grasa) dependiendo de la persona que esté sirviendo el guisado; por ejemplo, comentó que una de sus hijas, que es más enojona, cuando hace coraje no puede ponerle el mole a los tamales ya que casi no sangra y se le debe agregar más, por lo tanto, no rinde.

Las mujeres que participan en la realización de la comida comentan que esta tarea es agotadora debido a que, según la tradición otomí, los tamales que se ponen para los niños ya no sirven al día siguiente pues ya consumieron su sabor, por lo tanto, hay que preparar nuevamente tamales para los difuntos adultos y por ello, estos días las mujeres dedican todo su tiempo a elaborar los tamales y trabucos. Los varones de estas familias ayudan limpiando y poniendo la ofrenda, así como sirviendo de mandaderos para poder facilitarles el trabajo a las mujeres de su familia.

Durante los tres días de observación, hubo constantes visitas de otros familiares, amigos y conocidos de todos los integrantes de la familia. Cuando llegaban los invitados, la

familia les ofrecía inmediatamente de comer mole, tamales, trabucos, atole o una cerveza. Posteriormente, con alegría los llevaban a ver su ofrenda y pasaban algunas horas platicando de sus familiares, tradiciones y música, muchos de ellos llegaron a quedarse a dormir y comer en repetidas ocasiones. Platicando con los integrantes de las familias comentaron que en estas fechas la dinámica era compartir con vivos y muertos, que por lo tanto, lo mismo que en una fiesta entre más visitas lleguen están más contentos, por lo que se observa que, al igual que en el caso que estudia Rosa María Garza, “la comida de la ofrenda en el ritual del día de muertos se traduce en comer y ofrendar para celebrar, para obtener un sentimiento de bienestar, de satisfacción, de reciprocidad entre vivos y muertos” (Garza, 2015, p.94).

Reflexiones finales

Para los casos estudiados el cambio en la comida cotidiana fue inminente ya que en su nuevo lugar de vida se vieron inmersos en un contexto ajeno, en el cual ya no había la posibilidad de contar con un huerto o un corral; en sus nuevos hogares encontraron establecimientos en donde podían abastecerse de carne, pollo, verduras y diferentes alimentos, esto aunado a su nuevo mayor poder adquisitivo que les permitió enriquecer su alimentación pues se integraron ingredientes que no eran accesibles en sus lugares de origen, además a los que estaban acostumbrados ya no eran fáciles de obtener. En este nuevo contexto también se enfrentaron a una serie de relaciones interétnicas donde comparten saberes y a su vez complementan las diferentes cocinas; otra influencia derivada de sus relaciones sociales fue el acercamiento a la comida rápida como elemento de jerarquía dentro del contexto ciudadano.

Es importante destacar el papel que juegan las mujeres en la comida cotidiana, pues ellas son las que deciden qué elementos pueden integrarse o cuales son importantes y por lo tanto deben buscar la forma de conseguirlos; en ambos casos, en el espacio de lo cotidiano se ven nuevos elementos que las familias asimilaron de forma positiva, y que permearon poco a poco en la comida “tradicional” de ambas familias de origen indígena. En el caso de la comida especial, como se ejemplificó de manera breve en las celebraciones de día de muertos, las familias buscan la forma de recrear de manera casi exacta las mismas comidas y quizá la misma división de trabajo.

Es por esto por lo que la memoria de ambos grupos puede verse de manera más detallada en los platillos que se preparan a los difuntos, pues las mujeres encargadas de su elaboración recurren de manera más eficiente al argumento de la tradición para resistirse a nuevos cambios en esos tipos de platillos, se observa que tanto en el caso de la comida cotidiana como de la comida especial quien controla la preparación son las mujeres, lo que de acuerdo con Catherine Good, constituye “una esfera clave controlada [...] que crea en los hombres una dependencia hacia los conocimientos y formas de trabajo femeninos. Es muy laborioso preparar estas comidas y por lo mismo es imposible adquirirlas sin recurrir a las relaciones sociales dentro de las comunidades” (2004, p.315). En este sentido el espacio de la cocina se presenta como un lugar de memoria colectiva, no sólo como un acto de elaboración de comida, en este lugar se transmiten las memorias personales y también las formas de adaptación que sufrieron durante el proceso de migración, lo cual se puede ver en los cambios de las comidas cotidianas. En las comidas especiales existe todo un protocolo a seguir y que, al parecer, el cambio es más lento, aun así, es en estos momentos que la comida representa una conexión más allá de lo terrenal como lo son los platillos ofrecidos a los parientes difuntos, lo que representa también su identidad y memoria étnica.

Cabe destacar que en el pensamiento indígena la comida de esas fechas es para los difuntos, lo cual deja en claro juicios de valor más homogéneos de las comunidades, esto puede verse en el tipo de platillos que se elaboran y en su calor que se debe destacar, ya que se cree que los difuntos se alimentan de los olores, sabores y el alma de los alimentos, los cuales deben de estar calientes pues “Se ofrenda la “esencia” de la comida y lo que se distribuye después son los restos o las sobras” (Eshelman, 2004, p.316), los alimentos deben ser elaborados por procesos específicos en los que se incluyen las emociones y estados de ánimo de las cocineras. Es por esto que este tipo de comida especial/ritual comparándola con la comida cotidiana de los migrantes, refleja la historia de diversas memorias personales que conforman a un grupo mayor que resiste y de manera lenta va permitiendo los cambios. Considero que las comidas con fines rituales están impregnadas de significados internos, porque conservan en muchos sentidos la gastronomía tradicional que van creando las comunidades con el transcurso del tiempo y que se emplean con frecuencia en estas ocasiones.

Referencias bibliográficas

Bibliografía

Corona Vázquez, R. (1993) Migración permanente interestatal e internacional, 1950-1990. *Revista Comercio Exterior*, 43(8), 546-762.

Escalante Gonzalo, P. (2008) *Nueva Historia mínima de México Ilustrada*. México: Colegio de México.

Garza Marcué, R. M. (2015) Comida Ritual del día de muertos en Culhuacán e Iztapalapa, pueblos originarios de la Ciudad de México. En C. Good Eshelman, & C. Corona de la Peña, *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (pp. 57-74). México: Escuela Nacional de Antropología e Historia.

Good Eshelman, C. (2004) Trabajando juntos: los vivos, los muertos, la tierra y el maíz. En *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes -Instituto Nacional de Antropología e Historia- Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas.

Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (1950-2000). *Censo de población*. México.

Le Goff, J. (1991) *El orden de la memoria*. España: Ediciones Paidós.

Matas, F., Nieto, N., Monacci, L., y Bretal, L. (2014) Entrevista con Alessandro Portelli. *Revista Aletheia*, 5(9).

Necoechea, G. (2015) *Parentesco, comunidad y clase: Mexicano en Chicago 1916-1950*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.

Nemecio Nemesio, I., y Domínguez L. M. (2015) Infancia vulnerable: El caso de los niños jornaleros agrícolas migrantes de la montaña de Guerrero. En *Foro Invisibilidad y conciencia: Migración interna de niñas y niños jornaleros agrícolas en México*. México: (S. E.).

Quintal, E. F., y Quiñones Vega, T. (2015) Del altar al mercado: los rituales del p'íibil en la península de Yucatán. En C. Good Eshelman, & C. Corona de la Peña, *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*.

Secretaría de Industria y Comercio (1976) Migración interna en México. 1960-1970. Evaluación y análisis, serie III, número 5 1976. En *Encuesta Nacional de Hogares, Área Metropolitana de la Ciudad de México datos sobre ocupación, migración y vivienda*. México: Escuela Nacional de Antropología e Historia.