

**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y
ARTES DE CHIAPAS**

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y
ALIMENTOS**

TESIS PROFESIONAL

**CULTURA ALIMENTARIA EN EL
MARCO DE LAS FESTIVIDADES DE
HUIXTÁN**

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE

LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

PRESENTAN

**SELENA BAUTISTA MORALES
PATRICIA FABIOLA ICÓ VÁZQUEZ**

DIRECTORA DE TESIS

**M.D.R. SUSANA DEL CARMEN BOLOM
MARTÍNEZ**

TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS

MAYO, 2019



CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	1
JUSTIFICACIÓN.....	2
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	3
OBJETIVOS.....	5
GENERAL.....	5
ESPECÍFICOS	5
MARCO TEÓRICO.....	6
MÉXICO	6
COCINA MEXICANA.....	7
ARTESANÍA.....	8
COCINA PREHISPÁNICA	8
LA AGRICULTURA EN MESOAMÉRICA.....	10
CICLO RITUAL DE LAS FIESTAS DE LA LLUVIA Y DEL MAÍZ.....	10
SOCIEDAD MEXICA.....	11
MILPA.....	12
EL MAÍZ	12
EL FRIJOL.....	13
EL CHILE.....	14
LA CALABAZA.....	15
LA CARNE	15
ANTIGUOS UTENSILIO DE COCINA.....	15
ASPECTOS ARQUEOLÓGICOS.....	16
LA CERÁMICA	16
USO DE LEÑA.....	16
CHIAPAS	17
COSTUMBRE, FIESTA Y TRADICIONES	18
GASTRONOMÍA.....	19

IDENTIDADES ÉTNICAS.....	19
LINGÜÍSTICA	20
MUNICIPIO DE HUIXTÁN, CHIAPAS	20
POBLACIÓN	22
ACTIVIDAD ECONÓMICA	22
ALFABETIZACIÓN Y ESCUELAS.....	22
SERVICIOS DE SALUD	23
GEOGRAFÍA	23
FIESTAS, DANZA Y TRADICIONES EN LOS PUEBLOS INDÍGENAS	24
CARNAVAL.....	24
SEMANA SANTA	25
SAN MIGUEL DE ARCÁNGEL.....	25
EL DÍA DE LOS FIELES DIFUNTOS (DÍA DE MUERTOS).....	27
OFRENDAS DEL ALTAR.....	28
METODOLOGÍA	31
DISEÑO DE INVESTIGACIÓN	31
POBLACIÓN	31
MUESTRA	31
TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN.....	31
INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS.....	33
DESCRIPCIÓN DE ANÁLISIS ESTADÍSTICO	33
RECETARIO.....	63
REFERENCIAS DOCUMENTALES.....	90
ANEXOS	94

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1. MAPA DE CHIAPAS Y SUS REGIONES, (CEIEG, 2017).....	18
FIGURA 2. MAPA DE HUIXTÁN, (CEIEG-CHIAPAS, 2010).....	21
FIGURA 3. TASA DE ANALFABETISMO, MUNICIPIO DE HUIXTÁN Y ESTADO DE CHIAPAS, (INEGI, 2000).	22
FIGURA 4. INSTRUCCIÓN ESCOLAR DE LA POBLACIÓN DE 15 AÑOS Y MÁS DEL MUNICIPIO DE HUIXTÁN CHIAPAS, (INEGI, AÑO 2000).....	23
FIGURA 5. TODO SANTO, (HUIXTÁN, 2017).	29
FIGURA 6. TODO SANTO FLORES A LOS FIELES DIFUNTOS, (HUIXTÁN, 2017).....	30
FIGURA 7. SALIDA DE VIACRUCIS, (HUIXTÁN, 2018).	39
FIGURA 8. RECORRIDO DE VIACRUCIS, (HUIXTÁN, 2018).....	40
FIGURA 9. LLEGADA A LA IGLESIA SAN SEBASTIÁN, (HUIXTÁN, 2018).....	41
FIGURA 10. REPRESENTACIÓN DE JUDAS ISCARIOTE, (HUIXTÁN, 2018).....	41
FIGURA 11. REPRESENTACIÓN DE LA CRUCIFIXIÓN DE JESÚS, (HUIXTÁN, 2018).	42
FIGURA 12. ESPERA DE LOS PADRINOS DE SAN MIGUEL ARCÁNGEL, (HUIXTÁN, 2018).....	47
FIGURA 13. SAN MIGUEL DE ARCÁNGEL, (HUIXTÁN, 2018).	48
FIGURA 14. DANZA MUSICAL EN OFRENDA PARA LA SIEMBRA, (HUIXTÁN, 2018)	49
FIGURA 15. OFRENDA Y PEDIMENTO A SAN MIGUEL DE ARCÁNGEL, (HUIXTÁN, 2018).	50
FIGURA 16. PEDIMENTOS DE FE, (HUIXTÁN, 2018).....	51
FIGURA 17. COMIENZO DEL RECORRIDO (HUIXTÁN, 2018).....	52
FIGURA 18. VESTIMENTA DE LA COMUNIDAD DE HUIXTÁN (HUIXTÁN, 2018).....	52
FIGURA 19. RECORRIDO DEL SANTO, (HUIXTÁN, 2018).	53

FIGURA 20. CARNE AHUMADA EN FOGÓN, (HUIXTÁN, 2018).....	56
FIGURA 21. OFRENDA PARA EL DIFUNTO, (ICO, 2018).....	57
FIGURA 22. ARREGLO FLORAL PARA LAS TUMBAS, (ICO, 2018).....	59

INTRODUCCIÓN

México es una de las tierras más privilegiadas del mundo, ya que además de poseer una tierra vasta y rica en climas, paisajes y gastronomía, predominan las tradiciones y culturas.

La república mexicana cuenta con 31 estados, Chiapas es uno de ellos, el cual posee grandes culturas y tradiciones, en el que se encuentra diferentes grupos indígenas que aún conservan sus propias lenguas. Se caracteriza por sus tradiciones y su gastronomía típica, así como artesanías llenas de colores.

La cocina chiapaneca cuenta con mucho potencial para desarrollar nuevos platillos debido a la versatilidad de sus ingredientes autóctonos, resultado de un depurado mestizaje de ingredientes culinarios y culturas (Chirino y Aguirre, 2012).

Chiapas cuenta con 122 municipios en el cual se localiza el municipio de Huixtán, que en la lengua náhuatl significa “lugar donde abundan las espinas” y en tsotsil, lengua madre de los Huixtecos “cerro de cal”, este municipio se localiza en la región II de los Altos de Chiapas.

Los alimentos elaborados son cocinados tradicionalmente y algunos consumidos especialmente en festividades. La gastronomía tradicional es una historia que se transmite de generación en generación y conforme el paso de los años se ha ido modificando algunas técnicas e ingredientes.

Esta investigación se ubica en el municipio de Huixtán y tiene como finalidad documentar la cultura alimentaria en el marco de las festividades de Semana Santa, San Miguel Arcángel y Todos Santos, recopilando sus principales expresiones y tradiciones, así como sus platillos y bebidas, además de diseñar un recetario que será presentado en español y tsotsil.

JUSTIFICACIÓN

Caracterizada como una de las más diversas y exquisitas del mundo, la cocina mexicana contemporánea tiene sus orígenes en las llamadas culturas del maíz localizadas en Mesoamérica y actualmente representadas por más de 50 grupos indígenas.

Desde la escarpada sierra Tarahumara, los fértiles pantanos de la Chontalpa, las húmedas tierras de la selva Lacandona o el policromo paisaje de El Totonacapan, la presencia indígena abarca todos los ambientes y ecosistemas de México, lo que les ha permitido relacionarse intensamente con su entorno natural. Para el caso concreto de la gastronomía, esta relación se pone de manifiesto al observar que las características de la cocina de cada grupo indígena, está íntimamente relacionado con el ambiente, así lo menciona Aguilera Madero (1999) citada en la investigación de Gómez (2005) que realiza la investigación de la gastronomía indígena.

Chiapas se localiza al suroeste de México; colinda al norte con el estado de Tabasco, al oeste con Veracruz y Oaxaca, al sur con el océano Pacífico y al este con la República de Guatemala. Es uno de los Estados con mayor diversidad biológica en el mundo. Se conforma de 9 regiones y 122 municipios.

En la región Altos de Chiapas se encuentra el municipio de Huixtán, es una comunidad que conserva sus tradiciones, festividades culturales, religiosa y su gastronomía maya-tsotsil. Esta comunidad tiene algunos platillos y bebidas de gran trascendencia e importancia gastronómica como religiosa, podemos observar que en las festividades celebradas se sirve distintos platillos y bebidas.

Por tal motivo, esta investigación pretende documentar la gastronomía tsotsil, en el marco de las festividades de Semana Santa, San Miguel Arcángel y Todos Santos, además de relacionarlo con importancia de la cultura, tradición y saberes de este municipio.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La gastronomía de México está en constante cambio, su gran variedad de platillos y recetas junto con esta revolución la hace original y compleja. Es reconocida por sus sabores distintivos y sofisticados, reúne conocimientos gastronómicos tanto mesoamericanos como europeos, entre otros.

Actualmente se busca la innovación por medio de la investigación, por lo que cada vez es más común que el gastrónomo viaje por todo el país buscando ingredientes, técnicas e incluso costumbres que les ayuden a encontrar el sabor, aroma y color que busca en sus platillos, así como el ambiente que reproducirá en su restaurante, y son en estos viajes donde encuentran esta identidad prehispánica que no nos deja y por lo cual debemos sentirnos orgullosos (Fraga, 1980).

La cocina tradicional es un arte con características definidas y elaboradas artesanalmente, que, con el paso del tiempo y las nuevas generaciones, se ha ido dejando de lado el interés y la importancia de la elaboración de estos platillos típicos. En cada pueblo, se abren constantemente nuevas tendencias en platillos, dada la influencia externa a la que la sociedad mexicana está expuesta, particularmente por la globalización culinaria.

Esta globalización ha transformado el modo de vida tradicional a un modo de vida moderno, el cual va afectando a un grupo cultural específico (en este caso un grupo étnico,) al ir transformándose gradualmente su contexto sociocultural de interacción cotidiana. Además, cómo este proceso va creando las condiciones necesarias para el surgimiento de diferentes problemas y conflictos interculturales en el seno de estos pueblos (específicamente en las generaciones más jóvenes).

En este sentido el municipio indígena de Huixtán, aún se puede encontrar platillos, algunos se utilizan para consumo diario, otros se consumen ocasionalmente y en ocasiones especiales como es el caso del “Bocolich” que es un platillo típico de Semana Santa; sin embargo, existen otros platillos y bebidas que son poco conocidos porque solo se ofrecen durante las festividades como “la chicha”, “el atol agrio”, los tamales de frijol tierno, carne ahumada y otros más. Sin embargo, las tradiciones, incluida la tradición culinaria se ha mantenido

principalmente por los adultos o ancianos del pueblo. Lo que se observa actualmente son cambios en los hábitos alimentarios, ya que existe mayor acceso y consumo de alimentos procesados.

Como se ha mencionado, la influencia dada por culturas externas a la comunidad, los procesos de aculturación, el interés actual y moderno de la juventud, entre otros aspectos, ha influido en los jóvenes de tal forma que se ha perdido el interés de reproducir las tradiciones y costumbres propias de la comunidad (Palazuelos, 2010).

Por lo tanto, este trabajo de investigación tiene como finalidad revalorar la importancia cultural, espiritual, social, alimentaria y ambiental de preservar los platillos y bebidas tradicionales ofrecidas en las festividades del municipio de Huixtán.

OBJETIVOS

GENERAL

Documentar la cultura alimentaria en el marco de las festividades y tradiciones de Semana Santa, San Miguel Arcángel y Todos Santos en la cabecera municipal de Huixtán, para dar a conocer su importancia y riqueza gastronómica a nivel local y regional.

ESPECÍFICOS

- Identificar platillos y bebidas tradicionales del municipio que se sirven en las festividades de Semana Santa, San Miguel Arcángel y Todos Santos.
- Reconocer las técnicas culinarias y utensilios usados durante la preparación de alimentos y bebidas.
- Analizar la importancia de los ingredientes utilizados en los platillos y bebidas consumidos durante las festividades.
- Elaborar un recetario de los alimentos tradicionales presentado en español y Tsotsil.

MARCO TEÓRICO

MÉXICO

Existen en el México moderno muchas tradiciones y costumbres extranjeras que hemos adoptado y que de alguna manera han enriquecido nuestra cultura, pero esto no significa que debamos perder las costumbres propias de nuestro país, ya que estas representan nuestras raíces, nuestra cultura y nuestro vínculo con un pasado lleno de historias, sentimiento y amor hacia este maravilloso país que es México. La herencia social es todo aquello que el hombre puede adquirir de la sabiduría acumulada, todo lo que los siglos han producido, la literatura, el arte, los hábitos de vida social y las tradiciones (Preciado, 2014).

Acorde a la época en que vivimos muchas de estas tradiciones han cambiado la esencia de su significado convirtiéndose en festividades comerciales que todos esperan ya sea por las vacaciones, fiestas o celebraciones que se hacen de ellas y se olvidan por completo de su verdadero significado, es por ello por lo que se le debe enseñar a los hijos a recordar que significa y se pueda preservar este legado histórico, se puede compartir y sentir orgulloso de ser mexicanos.

México es depositario de una parte importante de la riqueza natural del mundo. En sus aproximadamente 2 millones km² existe una gran diversidad de climas que van desde los cálidos húmedos y secos hasta los fríos, que propician el primer lugar mundial en especies de reptiles; el segundo en mamíferos (449 especies); y el cuarto en anfibios (282 especies). Es también único por su gran porcentaje de especies endémicas.

Nuestro país es el cuarto lugar en el mundo en lo que la biodiversidad se refiere, solo atrás de Brasil, Colombia e Indonesia. Los otros son: Perú, Ecuador, Australia, Estados Unidos, China, Zaire, Madagascar y República Democrática del Congo. Alberga 10% de la diversidad terrestre del planeta. Es además centro de origen de especies de gran importancia económica mundial, como maíz, jitomate, chile, cacao, aguacate, etcétera.

Ligada a esta gran diversidad biológica se encuentra la diversidad cultural de nuestro territorio. La presencia de 62 grupos étnicos, el mestizaje y la propia historia, hacen de nuestro país un intrincado mosaico cultural. México ha sido el escenario de grandes civilizaciones cuya historia

Se inició hace más de 10 mil años. Cultura como la olmeca, considerada la madre de las civilizaciones mesoamericanas, la maya y las zapotecas, han dejado en nuestro territorio testimonio de nuestro florecimiento, de sus conocimientos del universo, sus obras arquitectónicas y su arte.

COCINA MEXICANA

México es un país enorme, está entre los 15 países más grandes del mundo y es también uno de los más poblados. Tiene 110 millones de habitantes y su paisaje es único por su diversidad, hay ríos, bosques, selvas, lagos, mares, montañas, volcanes y desiertos.

La gastronomía mexicana es tan diversa como su geografía. Tiene los colores del campo y de la tierra de cada región. Por eso, muchos de los platos típicos que se cocinan en el norte del país no se comen en el sur, y los del sur no se conocen en el este o el oeste.

En toda casa hay siempre un lugar especial y, en las casas mexicanas, ese lugar es la cocina. Ahí, frente al fogón, pasado y presente se mezclan con olores y sabores antiguos. Las cocinas mexicanas huelen a maíz, chile y frijol. Algunas huelen también a cacao, aguacate, jitomate y vainilla. En los pueblos de la provincia del país, dicen que todas las cocinas de México huelen a historia, porque los ingredientes que se usan actualmente para cocinar son los mismos que los antiguos mexicanos usaban hace miles de años.

Existen en el México moderno muchas tradiciones y costumbre extranjeras que hemos adoptado y que de alguna manera han enriquecido nuestra cultura, pero esto no significa que debamos perder las costumbres propias de nuestro país, ya que estas representan nuestras raíces, nuestra cultura y nuestro vínculo con un pasado lleno de historia, sentimiento y amor hacia este maravilloso país que es México (Preciado, 2014).

Los alimentos mexicanos sin duda han dado la vuelta al mundo, así como las técnicas para obtenerlos y a prepararlos. Entre las aportaciones mexicanas al mundo más relevante se encuentran: la domesticación del maíz, el cultivo en la milpa, la nixtamalización, así como la preparación de platillos secos y bebidas instantáneas (Vargas, 2014).

Podemos estar orgullosos de nuestras aportaciones, pero además debemos defenderlas contra las presiones que tienden a limitarlas o eliminarlas, sustituyéndolas con técnicas agrícolas o culinarias de menos calidad.

No hay celebración en México que no incluya como uno de sus ejes la comida. El ciclo de vida desde el nacimiento hasta la muerte se incorpora platillos especiales en cualquier clase social. En el caso de las culturas indígenas también está presente la comida cuando se trata de ceremonias como las relacionadas con el ciclo agrícola, desde las peticiones de lluvia hasta el agradecimiento por la cosecha plasmada en la ofrenda de Muertos y en las fiestas patronales.

ARTESANÍA

La artesanía mexicana es un producto de la cultura popular que se incorpora con mucha dificultad en algunos circuitos comerciales y quien intenta estudiar esta actividad artístico-comercial se encuentra con visiones artísticas, antropológicas y sociológicas que no arman una realidad concreta; la artesanía mexicana surge de las tradiciones de nuestro pueblo prehispánico y su origen no fue decorativo.

Las raíces básicas son ceremoniales u ornamentales, pero con el objetivo divino. Con la conquista se unieron dos culturas, pero el género artesanal subsiste como lo que es de origen: la representación artística de un pueblo.

COCINA PREHISPÁNICA

Los antiguos mexicanos fueron profundos conocedores de la naturaleza y tuvieron una relación armónica con ella. Esto se refleja sobre todo en sus conocimientos astronómicos, botánicos, medicinales, arquitectónicos y agrícolas, así como en su religión, artes, fiestas y en las costumbres que regían su ciclo de vida. Así lograron un importante conjunto de sustentos para la autosuficiencia. En la milpa desarrollaron las plantas que hicieron posible una dieta equilibrada para la mayoría de los habitantes del México prehispánico, En ella, además de cultivar maíz (son más de 40 razas), calabaza, frijol y chile, creció un sinnúmero de plantas, sobre todo quelites, e incluso pequeños insectos comestibles con gran cantidad de proteínas (Buenrostro, 2009).

Entre las tradiciones o festividades que podemos encontrar en la cocina prehispánica, La comida es parte fundamental, en el caso del altar de muertos, La tradición dice que, además de flores y velas, en los altares hay que colocar un guiso porque, según los mexicanos, cocinar es también una forma de recordar con cariño a los que han muerto. Además de los elementos prehispánicos, detrás de cada platillo típico hay numerosos ingredientes de origen extranjero. Los españoles, por ejemplo, llevaron a México animales de granja como cerdos, gallinas, ovejas y cabras.

Nuestros antepasados aprovecharon sabiamente lo que la naturaleza les proporcionaba y lo transformaron en platillos de peculiares sabores: su imaginación no tuvo límites. Descubrieron, además, los poderes curativos de los alimentos: qué evitar y qué comer para prevenir y curar enfermedades. En los fogones de las casas, en las magníficas ollas de barro, en los molcajetes, la alquimia y la metamorfosis de ingredientes que deslumbraban en la comida de todos los días. Las manos de las mujeres ejerciendo la magia cotidiana, transformando los elementos más humildes en manjares sublimes.

Los españoles impusieron su arquitectura, religión y leyes, pero la cultura culinaria de los Aztecas no quedó destruida, de hecho, ha ido mejorando gracias a la influencia que los españoles trajeron y se puede distinguir su dominio y personalidad posicionando, actualmente; a la gastronomía mexicana como patrimonio universal.

Con técnicas como el asado directo o indirecto (donde piedras eran la superficie para colocar los alimentos) y la cocción por vapor utilizada para realizar tamales dentro de ollas de barro envueltas en hojas de maíz o plátano, y el método a las brasas, el cual consistía en cocinar la carne dentro de un hoyo de tierra (Conocido hoy en día como barbacoa o pibil), Mesoamérica empezó a generar la base de la cocina mexicana.

La mesa prehispánica antecesora de ingredientes, costumbres, tradiciones, aromas, colores y Sabores que encontramos hoy en los mercados y en las comidas familiares fue causante de endulzar la vida de los mexicanos y darle al mundo herencias gastronómicas importantes.

LA AGRICULTURA EN MESOAMÉRICA

El territorio mesoamericano fue uno de varios centros prehistóricos del cultivo y domesticación de plantas. La producción de los alimentos proporcionó la base para el desarrollo posterior de sociedades que dependían de una serie de plantas cuyas modificaciones y subsecuentes adaptaciones a diversas condiciones ambientales las hacían adecuadas para el consumo humano. Algunas de las especies más importantes son maíz, frijol, calabaza, chile, tomate y aguacate, además de un gran número de especies secundarias, propias de las diversas regiones y áreas culturales.

Así entonces se puede enlistar algunos alimentos más representativos de México y que han sido aportaciones de la agricultura mesoamericana (González, 2006).

Los grupos indígenas y campesinos en México han adaptado sus sistemas agrícolas a las condiciones del ambiente en que viven, lo que ha permitido desarrollar una variedad y complejidad de sistemas.

En el estudio de los sistemas agrícolas es importante considerar tres variables fundamentales: el ambiente, la economía y la sociedad y su cultura, así como sus interrelaciones mutuas. Teniendo en cuenta lo anterior, hacia 1967 Ángel Palerm propuso una tipología de sistemas de cultivo en Mesoamérica, en relación con las condiciones del medio geográfico y su articulación con la sociedad nacional.

Es importante notar la diversidad de sistemas agrícolas que se practicaban en el área mesoamericana antes de la llegada de los españoles. Actualmente, varios de estos sistemas siguen desarrollando las comunidades rurales en el territorio mexicano, cada uno con sus particularidades ambientales, geográficas y socioculturales.

CICLO RITUAL DE LAS FIESTAS DE LA LLUVIA Y DEL MAÍZ

Al analizar los datos que los cronistas nos brindan acerca de las fiestas del calendario mexica, se puede señalar que los ritos de la lluvia y del maíz formaban dos ciclos íntimamente entrelazados. La división básica del año mexica en la estación seca o del calor del sol (*tonalco*) y la de lluvias (*xopan*), “el tiempo verde”, se distinguían tres grupos de fiestas: el ciclo de la estación seca y la petición de lluvias, esta última incluía los sacrificios de niños en honor a

Tláloc, la fiesta de la siembra y los ritos de la estación de lluvias cuando maduraba la planta del maíz, la cosecha y el culto de los cerros.

Al final de la estación de la lluvia, las aguas pluviales se retiraban al interior de los cerros; de allí Tláloc las liberaba de nuevo en respuesta a los sacrificios de niños que los mexicas le hacían entre febrero y abril en los cerros de la Cuenca de México. Según la cosmovisión mexicana, los infantes sacrificados se incorporaban al Tlalocan, espacio al interior de la tierra, donde en la estación de lluvias germinaba el maíz. Los niños muertos desempeñaban un papel activo en el proceso de la maduración de las mazorcas, y desde los cerros regresaban a la tierra en el momento de la cosecha, al término de la estación de lluvias, cuando el maíz ya estaba muerto.

Se caracterizan algunos ritos relacionados con el cultivo y la cosecha del maíz en México del tiempo precolombino y colonial, citándose al mismo tiempo las fórmulas antiguas para la consagración de la planta que acompañaban el cultivo, así como oraciones campesinas actuales, recogidas de la tradición oral que preservan reminiscencias de los usos indígenas.

De la primera mitad del siglo XVII, en cambio, nos quedan transmitidos varios textos ceremoniales, que se usaban durante las labranzas mismas del maíz. Se conservan en tres Tratados sobre la idolatría del *aborígenes*, que se redactaron en la Nueva España, unos cien años después de la Conquista, por sacerdotes españoles: Hernando Ruíz de Alarcón, Gonzalo de Balsalobre, y el Dr. Jacinto de la Serna (Broda, 2008).

SOCIEDAD MEXICA

La sociedad mexicana era una antigua civilización agrícola, en este sentido, la ideología del estado mexicano se expresó a través de un elaborado calendario de fiestas en que las deidades del maíz ocupaban un lugar central. El ciclo de temporal, situación que aún se reconoce hoy en día. Esta investigación propone que el ciclo de fiestas católicas impuestas después de la conquista fue adaptado en algunos aspectos a esa estructura del calendario prehispánico de rituales agrícolas.

MILPA

En México denominamos milpa (del *nahuatl* milpa de *milli* “parcela sembra” y pan “encima de”) al sistema agrícola tradicional confirmado con un policultivo, que constituye un espacio dinámico de recursos genéticos. Su especie principal es el maíz, acompañada de diversas especies de frijol, calabaza, chiles, tomates, y muchas otras dependiendo de la región, por ejemplo, a la combinación de maíz de maíz-frijol-calabaza se le conoce como “la triada mesoamericana”.

En este sistema agrícola se aprovechan plantas que crecen de manera natural, principalmente especies herbáceas conocidas como “quelites” (por ejemplo, verdolagas, quintoniles, huazontle, nabos, romeritos, entre otras). Al mismo tiempo se aprovechan los arbustos árboles que habitan ahí, al proporcionar frutos, fibras o semillas de interés local o regional. En este sistema, también, habitan especies que pueden llegar a afectar a los cultivos, como algunos insectos (gusanos del elote) o el hongo que conocemos como “huitlacoche” que prolifera en el grano del maíz. La milpa también puede ser solo el maíz. Por lo anterior, la milpa es un sistema agrícola de temporal con maíz y con otras especies que son cosechadas o toleradas.

A la milpa se le conoce también como milpan, chinamilpan, y huamilpa en nahuatl, itzzu, en mixteca, guela o cue en zapoteco tarheta en purépecha, huahi, en otomí, kool, en maya, takuxtu, en totonaco, yaxcol, en tzotzil, ichírari, en tarahumara y tjo0 en mazahua.

La “preparación de una milpa” comienza muchas veces con el proceso de “tumba, roza y quema”, método por el cual se aprovechan como abono los vegetales quemados.

Después se limpia y se prepara la tierra. Las distintas plantas deben sembrarse escalonadas en algunos casos. Por ejemplo, el polen de la espiga del elote puede dañar los cultivos de calabaza, pepino, sandía y melón; por ello se siembran primero, hacia el 3 de mayo, fecha recurrente en las ceremonias agrícolas; el maíz se siembra una vez iniciadas las lluvias de temporal (Buenrostro, 2006).

EL MAÍZ

Es originario de América, se encontraron restos prehispánicos de una mazorca muy pequeña en el Valle de Tehuacán. El maíz se convirtió en un objeto de culto religioso y en torno a él se

organizaron diferentes tipos de ceremonias. El maíz lo trataban con ternura y delicadeza. Aún en estos días se trata con respeto por ser la base de la alimentación mexicana, y porque se tiene la creencia, que el dios podría vengarse mandando sequias y hambre al pueblo (Fernández, 2006).

En los pueblos más pequeños y tradicionales del país, los ancianos dicen que los mexicanos «están hechos de maíz», porque es el ingrediente más importante de la gastronomía nacional. Los mexicanos comen maíz todos los días.

El maíz es muy nutritivo y se come, sobre todo, en forma de tortillas, que sirven para hacer tacos y quesadillas. Los mexicanos comen, en promedio, 300 millones de tortillas al día.

A partir de los años 40 del siglo pasado se inició la exploración de la diversidad del maíz en el continente americano.

Para los antiguos mexicanos el maíz era la materia misma con la que el género humano fue creado. La vida de todos los pueblos giraba en torno al principio vital que representaba la germinación del dios maíz, deidad fundamental de su cosmovisión. El desarrollo de un sistema matemático preciso y la exactitud del calendario estaban profundamente relacionados con el ciclo agrícola.

En México, de manera especial, la cocina es un vigoroso y eficaz factor de identidad nacional. Mucho más allá de asegurar la subsistencia del pueblo, la cocina tradicional mexicana es fuente rectora y referencia cosmogónica que ordena la vida espiritual y material a través de los hábitos alimentarios (Bruno, 2005).

EL FRIJOL

El frijol es una semilla comestible de *Phaseolus vulgaris*, originaria de América; se tienen vestigios de su cultivo, Su nombre en náhuatl es el y fue uno de los alimentos básicos de los pobladores prehispánicos, Cuando se cultivaba para consumo fresco se le llamaba *exotl*, hoy conocido como ejote. Actualmente, el frijol en México es parte de la dieta diaria, junto con el maíz y el chile.

Cerca del 50% de la producción nacional se localiza en tres estados: Durango, Sinaloa y Zacatecas; en otras zonas existen variedades locales muy preciadas.

También es parte importante de la alimentación de los mexicanos, el frijol se cosecha junto con el maíz. Para las comunidades indígenas la mayoría lo cosecha para consumo propio.

El frijol es otro ingrediente importante y, como el chile, tiene muchas presentaciones. Su producción empezó en México hace 5000 años y hoy se producen más de 50 tipos diferentes. Los frijoles se cocinan en ollas de barro y se comen enteros o molidos, y fritos en aceite.

EL CHILE

Esta planta, de la familia Capsicum, también se cultiva desde la época prehispánica y ha sido el principal condimento de la cocina mexicana. Hoy se conocen no menos de 25 especies de chile y muchas variedades. Los estudios arqueobotánicos datan la aparición de chile cultivado entre 7 mil y 5 mil años a.C.

De acuerdo con la Matrícula de Tributos y otros documentos de la época prehispánica, el chile fue una contribución importante; se empacaba en fardos de petate en sus lugares de origen, y formaba parte de las provisiones que los tlatoanis guardaban en sus trojes. En el palacio de Nezahualcóyotl, según el fraile Juan de Torquemada, se consumían “tres mil y doscientas fanegas de chile, y tomate, que es la especia, con que guisaban la comida.

El chile es «el rey de la cocina mexicana» porque da olor, color y sabor a todos los platillos. Y, en México, la comida tiene que ser muy picante. Por eso, en el país se venden más de cien tipos de chiles diferentes. Hay para todos los gustos. Los chiles mexicanos tienen muchas formas y tamaños: hay largos, cortos, anchos y delgados, y también son de muchos colores: pueden ser rojos, verdes, púrpuras, naranjas, amarillos y negros.

El maíz, el chile y el frijol forman lo que los mexicanos llaman «la trilogía del sabor nacional», porque son los ingredientes que se usan en todas las cocinas del país. Y los sitios perfectos para comprar estos ingredientes son los mercados.

LA CALABAZA

Se utilizaba de manera refinada y condimentada con chiles, de las semillas se extraía un aceite con el que se preparaba pipián. Hay diferentes tipos de calabaza, una de ellas es con la que se puede cortar para usar el recipiente conocidas como jícaras (Fernández, 2006).

LA CARNE

La carne siempre ha sido una parte importante en la alimentación de los mexicanos. Se consumía liebres, venados, armadillos, escuintles, palomas, codornices y aves acuáticas. Los pescados también formaban parte de su alimentación, sobre todo en los pueblos costeros.

El maridaje con la cultura española introdujo otras carnes que los mexicanos hicieron también de su consumo. El cerdo, la res y el pollo se aclimataron a tierras americanas e incluso algunas, como el cerdo mejoraron gracias al maíz (Fernández, 2006).

ANTIGUOS UTENSILIO DE COCINA

La alfarería inicia primero en el sur de América, en Mesoamérica comenzó hacia el año 2300 a.C. La variedad de utensilios y recipientes encontrados permite pensar que hacían gran variedad de comidas (Sada, 2009).

En la antigüedad se usaban las cocinas grandes, con Braseros humeantes, y las mujeres se ocupan en desplumar pollos, tanto como cocer el nixtamal y hacer uso de molinos para moler maíz y obtener como resultado la masa y así elaborar las tortillas de rodillas en el suelo frente al metate desde luego elaboradas a mano, y cocidas en un enorme comal de barro.

También guisaban ricos moles en grandes cazuelas de barro. Y el envolver tamales y cocerlos en la olla tamalera era una rica tradición, así como hacer uso del molinillo para batir un espumoso y rico chocolate en jarro de barro, como también elaborar ricas salsas o *chimorles* (tipo de salsa) usando el molcajete.

La cocina mexicana ha evolucionado rápidamente y ha alcanzado su madurez, a partir de esto nace la tradición, observada hasta la fecha con singular escrupulosidad en la intimidad de las

cocinas familiares así lo menciona Fernández (2006) citada en la investigación de Álvarez (2015) que realiza una investigación en la comunidad indígena de Chiapas.

ASPECTOS ARQUEOLÓGICOS

Aunque la religión prehispánica en Chiapas fue muy variada en sus manifestaciones de cultura material, algunos elementos de esta se han utilizado para delimitar arqueológicamente una región en ciertos tiempos. Se trata de ajuares cerámicos y de componentes arquitectónicos de diferentes épocas.

LA CERÁMICA

Una cerámica ahumada llamada Negra Borde Blanco o Venta ahumada, con sus formas comunes de olla y cajete de paredes recto-divergentes, fue la más típica de la región. Su aparición en el Preclásico Tardío, alrededor del 500 a.C., marcó el inicio de la cultura zoque y un cambio tecnológico, pues en ella ya no están muchas de las formas del Preclásico Temprano, particularmente la del tocomate, propia de periodos anteriores. Para varios investigadores dicho cambio puso en evidencia que la región dejó de ser olmeca. Fue una tradición de larga duración que se adoptó a los cambios e influencias culturales; las vasijas Venta Ahumado presentaron molduras basales y decoraciones incisas de ondas o grecas propias de Oaxaca sumando la decoración zoque.

Además de la cerámica se han recuperado otras que son marcadores temporales, por ejemplo, los cajetes de silueta compuesta con engobe negro del Preclásico Tardío; los braseros con tres picos en el interior las vasijas con soportes mamiformes y la llamada cerámica Usulután; los grandes cajetes alisados en color bayo y las vasijas teotihuacanas del Clásico Medio (Lowe, 2006).

USO DE LEÑA

En localidades pobres de Chiapas es muy frecuente el uso de la leña como combustible para cocinar y para la calefacción que es como se proporciona el calor en la casa, así como la producción de carbón y leña para vender. En promedio el uso de la leña per cápita en la

entidad es de 2.6 kg por día, sin embargo, las cantidades de leña utilizadas varían según la época de año, la zona y el clima (Lobos, 2003).

En temporada de invierno, en los municipios de los altos, así como en la región fronteriza y de la sierra, es frecuente que la última carga de la leña que aplica en la noche dure hasta la mañana del día siguiente. Si bien este es un problema principalmente en la zona rural porque afecta a la deforestación, es importante destacar que en las zonas marginales de las ciudades de la entidad el uso de la leña como combustible también es importante.

En este apartado se menciona una pequeña introducción de Chiapas los conceptos de cultura, tradición y gastronomía, principalmente en el Municipio de Huixtán.

CHIAPAS

La palabra Chiapas significa “agua debajo del cerro”, proviene del náhuatl Tepetchiapan, palabra que se compone de telpetl: cerro; chi: abajo; atl; agua y pan: lugar. Otros estudios afirman que la palabra Chiapas se derivó de chía, (fruta tropical abundante en el estado) y de pan que significa “lugar donde abunda la chía”, sin embargo, el primer significado es el más acertado. Durante la época colonial se le denominó a toda la provincia con el nombre de Chiapa, en el siglo XIX, se pluralizó quedando como Chiapas (Orozco, 2010).

Está situado en el extremo sureste del país. Limita al norte con el estado de Tabasco, al este y sur con la República de Guatemala, al oeste con los estados de Veracruz y Oaxaca y con el Océano Pacífico al suroeste. Se divide en seis regiones naturales: Llanura costera del Pacífico, las montañas de la Sierra Madre que corren de noroeste a suroeste, la depresión central, la cadena montañosa del norte, la selva Lacandona y la Llanura del Golfo (Valle- Arizpe, 2000).

Chiapas es uno de los estados rico en cultura y tradiciones con gran diversidad biológica y variada vegetación, con bosques y selvas dan origen a una flora y fauna única que son uno de los grandes atractivos de la región. En el estado hay una gran diversidad étnica, los grupos indígenas han conservado sus leguajes y folklor. Chiapas se caracteriza por su ámbar, sus cafés tradicionales, sus dulces, y sus platillos típicos.

Chiapas se une a México el 14 de septiembre de 1824, esto fue por decisión popular, como en algunos pueblos se sigue haciendo votación en la plaza cívica denominado plebescito (Lome, 2010).

La capital de Tuxtla Gutiérrez, que concentra aproximadamente a la octava parte de la población chiapaneca. Posee varios de los destinos turísticos más importantes de México, como la zona arqueológica de Palenque, que atrae a una cantidad muy importante de turistas, principalmente europeos. Por el volumen de su producción agrícola, Chiapas ocupa un sitio destacado en México, sobre todo por la producción de café y maíz.

Actualmente cuenta con 122 municipios oficiales. Además, este Estado es uno de los que tiene mayor población indígena en México, ya que aproximadamente el 30% de la población es indígena y la mayoría de ellos se ubica en la Selva Lacandona y en Los Altos. Cuenta con nueve regiones (Valdés, 2000).

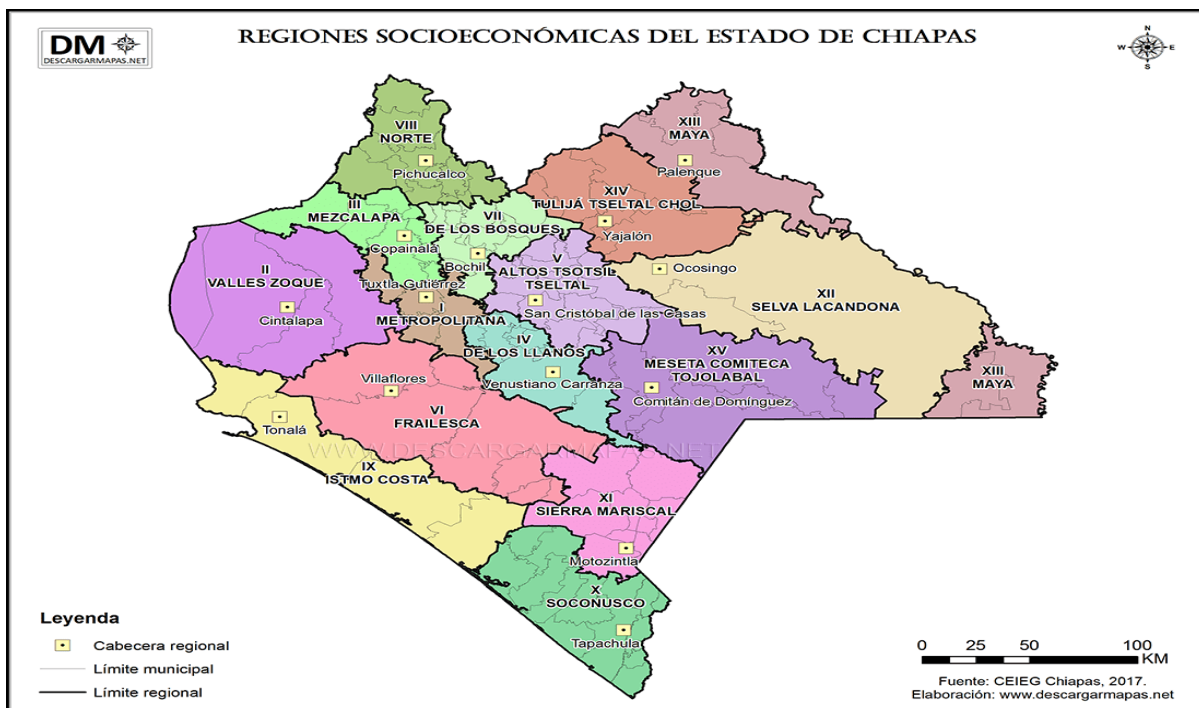


Figura 1. Mapa de Chiapas y sus regiones (CEIEG, 2017).

COSTUMBRE, FIESTA Y TRADICIONES

Una rica y complicada gama de costumbres, fiestas, tradiciones y creencias conviven de manera increíble en Chiapas, que cada uno de los grupos étnicos que allí habitan posee hondos raíces y

tradiciones cuyos orígenes, en algunos casos, se pierden en el tiempo y en los recónditos secretos de la historia de sus más antiguos ancestros: los mayas de la época Clásica.

Así, en el amplio territorio que hoy ocupa el estado de Chiapas, se encuentran los grupos Tseltal, Tsotsil, Chol, zoque, Tojolabal, Lacandones y Mames (Álvarez, 2015).

Las fiestas tradicionales de México no son solamente ocasión de jolgorio y relajamiento, son también manifestaciones solemnes y rituales, oportunidad, a la vez, de realizar contactos sociales que estrechan a la comunidad. Esto es válido para muchas regiones del país lo es más para los pueblos de los Altos de Chiapas.

GASTRONOMÍA

La gastronomía en el estado de Chiapas cambia según la región; no obstante, hay platillos que se encuentran en todos lados, como los famosos tamales de elote y los regios de chipilín, o los plátanos machos rebanados y fritos, acompañados con crema y queso; y como olvidar del delicioso y oloroso café, o del sabrosísimo y espumoso chocolate, que en donde uno los tome siempre son excelente. En cuanto a los platillos e ingredientes característico de cada lugar van cambiando según la región de Secretaria de Gobierno del Estado de Chiapas (SEGOB, 2010).

IDENTIDADES ÉTNICAS

Grupos étnicos, es una agrupación natural de individuos, con origen, lengua, tradición y cultura comunes. La historia de México cuenta que tres grupos habitaron el territorio de Chiapas, los Mixes-Zoques, los mayas y las chiapanecas, de ahí deriva la gran diversidad cultural de las etnias que en la actualidad habitan en estado (Luis, 2000).

Al mencionar la palabra, indígenas o pueblos originarios, se está globalizando y no es precisamente la más adecuada como lo señala Arturo Warman, el concepto indígena es fundamentalmente usado por aquellos que no pertenecen a esa población como concepto simplificador “hace caso omiso de las identidades étnicas primarias y atribuye características comunes y compartidas a un complejo mosaico de diversidad” (Warman, 2003).

En México existen diversos grupos étnicos los cuales han tenido nombres precisos desde antes del siglo XV, dentro de ellos se encuentran, Cucapas, Cochimi Quilihua, Seris, Chontales de

Oaxaca, Tlapanecos, Pápagos, Pimas, Tepehuanos, Tarahumaras. Mayos, Yaquis, Coras, Huicholes, mexicanos, Chichimeca Jonaz, Pames, Otomies, Mazahuas, Matlatzincas o Pirindas, Popolocas de Puebla, Chochos o Chuchones, Mazatecos, Triquis, Mixtecos, Amuzgos, Cuicatecos, Chinantecos, Zapotecos, Chatibos, Tarascos, Mayas, Lacandones, Choles, Chontales de Tabasco, Tzeltales, Tsotsiles, Tojolabales o Cañabales, Mames, Huastecos, Zoques, Mixes, Popolacas, Huaves, Totonacas, Tepehuas, Kikapus (Montfort, 2003).

Chiapas en un pueblo donde se encuentra una gran diversidad de lenguas y expresiones culturales en la cual establece su principal riqueza. En el estado hay 12 etnias indígenas y son heredadas de civilizaciones milenarias y tienen conocimientos ancestrales preservando con amor e inteligencia (Morris, 2010).

LINGÜÍSTICA

De acuerdo con SEGOB (citado por Hernández, 2015) idioma predominante es el idioma español, en la variante de español centroamericano, con la particularidad de tener voseo (consiste en el uso de “vos” en vez de “tú” como pronombre personal). Este fenómeno se da tanto en Chiapas como en Centroamérica, donde el voseo es de uso normal. En la región de la fraileasca se habla el dialecto frailescano. En Chiapas también habitan diversas etnias que además conservan sus lenguas propias, provenientes de dos grandes ramas lingüísticas, la máyense y la mije-soqueñas.

La lengua de origen maya habladas en Chiapas es: chol, tojolabal, tseltal, tsotsil, quiché, mam y lacandón, emparentada con lenguas mayenses de la península de Yucatán y Centroamérica.

MUNICIPIO DE HUIXTÁN, CHIAPAS

Huixtán que en la lengua náhuatl significa “lugar donde abundan las espinas” y en tzotzil lengua madre de los huixtecos “cerro de cal” se localiza en la sierra de los Altos de Chiapas, limita al norte con Tenejapa y Oxchuc; al este con Chanal, al sur con Amatenango de Valle y al oeste con San Cristóbal de las Casas.

Su origen se remonta a la época prehispánica en 1534, en alianza con Chamula, para combatir al conquistador Luis Marín. El 13 de noviembre de 1883 se divide el estado en 12

departamentos siendo este parte del de San Cristóbal, en 1915 desaparecen las jefaturas políticas y se crean 59 municipios estando este dentro de la primera remunicipalización, como delegación de San Cristóbal (Guerra, 2012).

El 22 de noviembre de 1922 aparece ya como municipio; el 29 de enero 1970 durante el gobierno de José Castillo Tielmans se reconoce y titulan los bienes comunales del pueblo. Las actividades primarias so las actividades preponderantes. Se produce maíz, frijol, trigo y en menor escala frutas como; manzana, durazno y pera. (SEGOB, 2010).

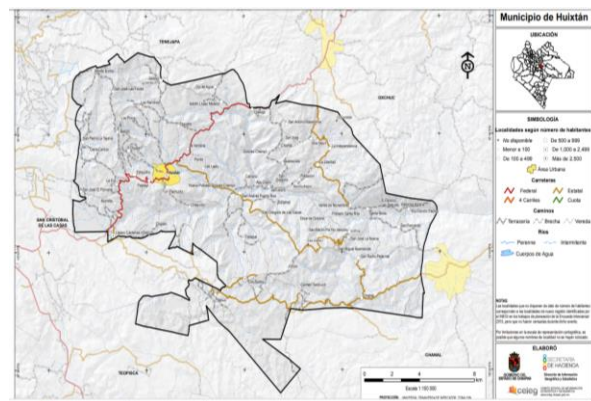


Figura 2. Mapa de Huixtán (CEIEG-CHIAPAS, 2010).

Huixtán a 32 km de San Cristóbal de las Casas sobre la carretera federal 199, existen bellos paisajes de montañas y ríos del municipio, los climas existentes del municipio son; templado húmedo, con abundantes lluvias en verano. Destacan como atractivos turísticos, el templo parroquial del siglo XVIII, y el palacio municipal (Pimienta, 2012).

El municipio de Huixtán se compone de 53 localidades mismas que están comprendidas en los sistemas de tendencia ejidal, comunal o pequeños propietarios, de acuerdo con datos del INEGI los más poblados son: la Cabecera Municipal, los Pozos, Lázaro Cárdenas Chilil y Carmen Yalchuch (Miguel, 2012).

POBLACIÓN

En el municipio de Huixtán en el año 2005 contaban con una población; hombres 9,342 y mujeres 9,676 con un total de 19,018. Pero para el año 2010 tuvo un aumento hombres 10,599 y mujeres 10,908 el total es de 21,507.

ACTIVIDAD ECONÓMICA

En el municipio hay un gran porcentaje de población en pobreza extrema es de 68.48%, así lo marca en la investigación de SEDESOL (secretaría de desarrollo social) y el número de población en estas condiciones es de 15,016.

ALFABETIZACIÓN Y ESCUELAS

En el año 2000, el municipio presentó un índice de analfabetismo del 36.60%, indicador que en 1990 fue de 46.34%. Actualmente la media estatal es de 22.91%.

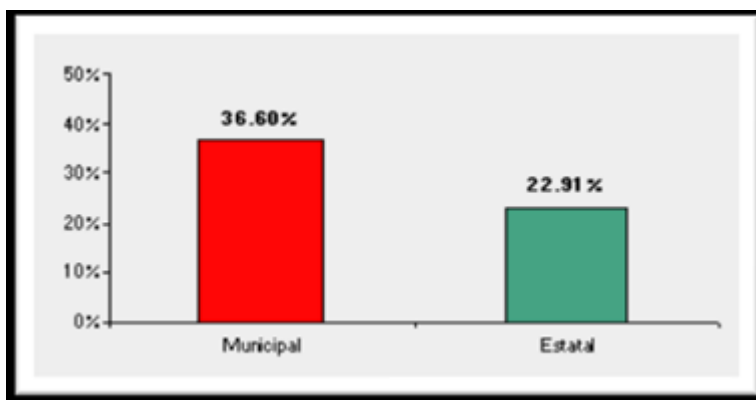


Figura 3. Tasa de Analfabetismo, municipio de Huixtán y Estado de Chiapas (INEGI, 2000).

De la población mayor de 15 años, 25.21% tiene primaria incompleta, 29.59% completó los estudios de primaria y 11.45% cursó algún grado de instrucción posterior a este nivel.

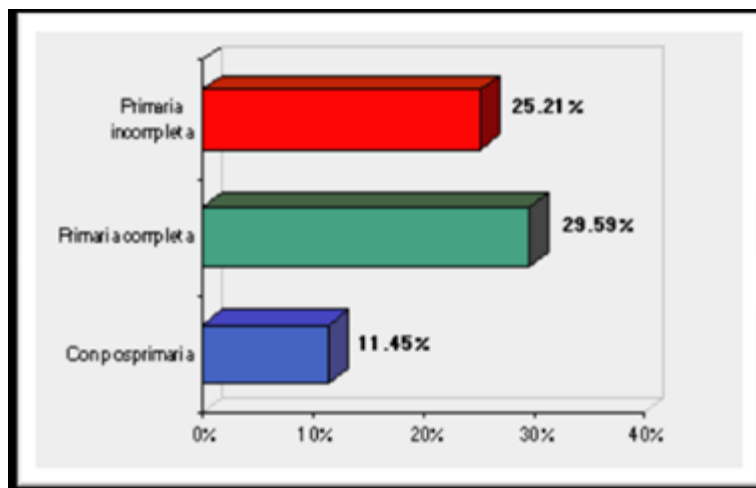


Figura 4. Instrucción escolar de la población de 15 años y más del municipio de Huixtán Chiapas (INEGI, 2000).

SERVICIOS DE SALUD

En 2000 el régimen de los servicios de salud atendió a 3,047 personas, 0.66% de los usuarios fueron beneficiados por instituciones de seguridad social y 99.34% por el régimen de población abierta

La Tasa de Mortalidad General (TMG) en el 2000 fue de 4.24 defunciones por cada 1,000 habitantes, y de 7.01 la Tasa de Mortandad Infantil. A nivel estatal fue de 3.83 y 17.28 respectivamente.

Las principales causas de la mortalidad general en el municipio son: Tumores malignos, enfermedades del corazón, accidentes, Diabetes mellitus, enfermedades del hígado, enfermedades infecciosas intestinales.

GEOGRAFÍA

El mapa de la República Mexicana señala que el municipio de Huixtán se encuentra entre las coordenadas geográficas 16° 43' latitud norte y 92° 27' longitud oeste. Se encuentra a una altura promedio de 1990 metros sobre el nivel del mar. El Instituto Nacional de Estadística y Geografía informó que los resultados del tercer conteo de población que llevó a cabo en el 2010, en el municipio de Huixtán tiene una población total de 21,507. En otra información importante, el nombre del municipio significa en náhuatl "lugar donde abundan las espinas".

FIESTAS, DANZA Y TRADICIONES EN LOS PUEBLOS INDÍGENAS

Las celebraciones más importantes en la mayoría de los pueblos son: Carnaval, Semana Santa, San Isidro, San Miguel Arcángel, Todo Santos y la virgen de Guadalupe, los lugares sagrados al igual que los santos patronos, son festejados por grupos de personas o por familias para la petición de la lluvia, para el crecimiento de las milpas y obtención de una buena cosecha del maíz, para asegurar el bienestar de la familia y la crianza de los animales. En los lugares sagrados instalan cruces en donde llevan los rezos, las ofrendas de cohetes, velas e incienso u otro ritual (Sánchez, 1997).

En México la comida se integra en todas las festividades, ya que es un sistema cultural que abarca religión, ritos y conocimientos del medio ambiente, el manejo, las costumbres sociales familiares y la cultura nutricional, la comida forma parte del patrimonio cultural intangible, en el país se dice que el maíz es el eje de la cultura y que la tortilla es el producto primario.

El consumo de alimentos en estos días de festejos son una forma de comunicación que quiere decir que tiene un sentido identitario para los diferentes pueblos.

CARNAVAL

Del domingo al martes antes del miércoles de ceniza es esta fiesta en que intervienen los alféreces, capitanes, alguaciles y los *"tanchac"*, individuos con caras, cuerpo y muslos pintados de blanco. Se ameniza con músicas regionales de arpa, danzas, carreras de caballos, banderas, toros de petate y enmascarados.

Podemos encontrar mucha variedad de platillos lo cual se ha observado que hay platillo que ya utilizan para consumo diario en este caso el *"Bocolich"*, que es un platillo típico de Semana Santa; sin embargo, existen otros platillos y bebidas que son pocos conocidos porque solo se ofrecen durante las festividades como *"la chicha"*, el *"atol agrio"*, los tamales de frijol tierno, carne ahumada.

Otro factor es el mayor número de migración de los habitantes de la comunidad hacia la ciudad, con la finalidad de tener una mejor vida, así olvidándose de sus raíces.

Asociado a la influencia de nuevas formas de alimentación también se suman nuevas enfermedades en la población por nuevas tendencias en la venta de alimentos procesados esto con lleva a (sobrepeso, obesidad, hipertensión, diabetes, etc.).

SEMANA SANTA

De acuerdo con Neff (2008), en su investigación sobre esta festividad en pueblos indígenas de Guerrero, señala que el simbolismo del sacrificio en la Semana Santa encuentra un eco amplificado entre los Nahuas del Balsas, mientras que en la montaña es una fiesta secundaria. Se sigue la Pasión de Cristo, se comparten sus sufrimientos, para merecer los beneficios de la naturaleza. Estos campesinos se adhieren a la liturgia de la cuaresma cristiana, la atención se dirige, no hacia la resurrección de Cristo como tal, sino como metáfora del renacimiento de la vegetación.

El viernes Santo, a la hora más cálida, algunos siguen la procesión con la cabeza y los pies desnudos. En otras zonas de Guerrero, en Taxco, por ejemplo, desfilan procesiones de penitentes. La procesión se divide en dos secciones: los hombres siguen a Cristo y las mujeres a la virgen, como ocurre en otras partes de México, pero también en Europa. Los dos grupos salen en sentidos opuestos, para encontrarse en un punto estratégico del pueblo: en el centro (cerca de la parroquia construida sobre una antigua pirámide), en San Agustín Oapan, o a orillas del río en Xalitla; Todo el mundo suda copiosamente, ya que el agua es el elemento metafórico de la sangre que Cristo transpiró en la Pasión, los participantes lo perciben como un acto de sacrificio ya que la sangre de Cristo se derrama para la fertilidad.; La gente debe sentir compasión y experimentar sufrimientos semejantes para que, al redimirse, proporcionen la energía necesaria para el renacimiento de una nueva vida (Neff, 2008).

SAN MIGUEL DE ARCÁNGEL

Por otra parte, en varias localidades nahuas de la región de la Montaña, el estado de Guerrero, se celebran muchas fiestas dedicadas a san Miguel de Arcángel y otros santos que indican el fin de la temporada de lluvia y la aproximación de la cosecha del maíz. En este pueblo, señala el autor que las fiestas de septiembre se celebran por “el agradecimiento a la lluvia por las buenas cosechas”, sin embargo, también se refiere a la última etapa del ciclo agrícola anual y se

caracterizan por ritos muy peculiares alrededor de la planta del maíz que todavía está madurando y de la milpa ya madura.

El maíz es protegido y cuidado en todas sus formas desde los primeros jilotes tiernos (fiesta de san Nicolás) hasta las grandes mazorcas duras o macizas que se dejan secar en el campo y se recolectan después de San Miguel (Good, 1989).

Esta investigación de Good se enfoca en las ofrendas, rituales y rezos en los que destacan representaciones como “el baile de la milpa”, donde exclusivamente las mujeres bailan con las grandes milpas sacadas del campo. Las ofrendas y los bailes que se realizan en honor de San Miguel son de suma importancia para la vida y la cosmovisión de los pueblos nahuas de guerrero.

La fiesta de San Miguel en la zona nahua de La Montaña de Guerrero, en el suroeste de México, se celebra el día 29 de septiembre, de acuerdo con la fecha del calendario dedicada a este santo.

Según la perspectiva de los antiguos pueblos originarios de La Montaña, San Miguel no representa solo un santo, tampoco su festividad es una de las muchas que tienen lugar en las comunidades. San Miguel, después de San Marcos, es el santo que en la cosmovisión nahua cuida y defiende la nueva milpa y la cosecha en contra de los “malos aires”. En un contexto rural determinado por las características del clima y por la morfología abrupta del territorio, el agua es el eje central de la vida campesina (Good, 1998).

En el mes de septiembre, antes de la fiesta de San Miguel, en las comunidades nahuas ubicadas en la Montaña, se festeja a san Nicolás y san Mateo, y se realiza la fiesta de Xilocruz. Todas estas celebradas tienen el mismo objetivo: cuidar las nuevas plantas de maíz, con sus jilotes en formación, a través de ofrendas a las “potencias” como también llaman a los santos para que ayuden a San Miguel en su difícil y final tarea. Los jilotes son las mazorcas de maíz joven, todavía no maduro, que se identifican por ser tiernos, por su barbilla y por no tener los granos bien formados. Los jilotes y otros vegetales de temporada recién cosechados del campo, como las calabazas, son llamados por los nahuas “primicias”, palabra muy coloquial con la que subrayan la importancia simbólica de los alimentos relacionados con la cosecha en la fiesta de San Miguel de Arcángel.

En este mismo mes en el área nahua de La Montaña, cerca del municipio de Tlapa de Comonfort, es una época de muchas fiestas; esta parte del año representa el último mes de la temporada húmeda, que además coincide con el periodo de las primeras cosechas de los cultivos agrícolas, después de mucho trabajo en los campos, las milpas y los otros cultivos están maduros y falta poco para que puedan ser cosechados y transformados por los habitantes en comidas. Por estas razones es un momento peculiar, delicado, un mes del cual dependen los abastecimientos de comida de la comunidad, ya que en estas montañas la agricultura es temporal y solo hay una cosecha cada año (Hémond y Goloubinoff, 2008).

Cae también las fiestas de tres santos católicos, según el calendario cristiano que fue adoptado, los santos que se festejan son San Nicolás, San Mateo y San Miguel, que acompañan las labores previas a la cosecha en las comunidades. Las celebraciones católicas son muy importantes porque cae en los días previos a la cosecha.

Las celebraciones del conjunto de San Miguel para el “agradecimiento a la lluvia” representan un rito de fertilidad que es al mismo tiempo “un rito de propiciación y aseguramiento de la cosecha de maíz”, se puede definir como una práctica religiosa un acto ritual donde un grupo o individuo procura alejar el mal y conseguir la prosperidad (Barrera y Villela, 1996).

EL DÍA DE LOS FIELES DIFUNTOS (DÍA DE MUERTOS)

Después de las pestes del siglo XIV, el 2 de noviembre del calendario cristiano se dedicó a orar por todos los Fieles Difuntos, es decir, los católicos del mundo, ya que al inventar la Iglesia, del inframundo católico, el Purgatorio, dio oportunidad a que los fieles creyeran que gracias a sus plegarias y las de otros (sufragios), les otorgarían la licencia para salir del purgatorio en poco tiempo o para evitar la vida eterna en el infierno, el peor temor de esos siglos (Le Goff, 1981).

Así, todos aquellos que sufrieron una pérdida cercana debieron acudir a su parroquia, donde asentaron su nombre en el Rollo de los Muertos para que las plegarias de toda la comunidad imploraran por su rápido perdón.

Iglesias, conventos y santuarios ese día se exhibieron sus tesoros, restos y reliquias para que los creyentes les ofrendaran oraciones, las cuales otorgaron al orante el perdón de sus pecados y evitar la entrada al infierno.

Ese día y durante la Navidad fueron las excepciones en que se permitió officiar dos o más misas al día. Las iglesias y calles aledañas se adornaron luciendo un luto riguroso, con crespones negros y velámenes pintados con huesos que cubrieron las paredes, acompañados de versos alusivos a la inminente muerte; en la entrada un gran esqueleto les daba la bienvenida mientras que en medio de la nave se montó el Gran Catafalco, adornado con calaveras, huesos y esqueletos para que los católicos atraídos por el toque constante de las campanas a difuntos asistieran a los Oficios, terminando la celebración con un sermón y el rosario doloroso (Le Goff, 1981).

El 1 y 2 de noviembre de alguna manera sirvieron tanto para recordar a los ancestros lejanos y cercanos, como para pedir perdón por los pecados, haciendo una reflexión sobre la fragilidad de la vida y la esperanza de resucitar, sin olvidar que “polvo eres y en polvo te convertirás”, pero bien sabido es que “el muerto al hoyo y el vivo al gozo” (Le Goff, 1981).

Es tal su importancia que esta festividad ha sido reconocida incluso por la UNESCO que es Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura; que declaró las fiestas indígenas dedicadas a los muertos como Obra Maestra del Patrimonio Oral e Intangible de la Humanidad (UNESCO, 2003).

OFRENDAS DEL ALTAR

Todos los pueblos del mundo han ofrendado alimentos a sus muertos cercanos, a los antepasados gloriosos y a los dioses protectores de la muerte, esto no es novedad, tanto las culturas antiguas como las actuales, se continúa ofrendando, lo que ha variado es la forma del ritual y el espacio donde se realizan dichas ofrendas.

La costumbre en los reinos católicos de León, Aragón y Castilla consistió en preparar ciertos alimentos dedicados a estas fiestas, entre los que se destacaron fueron dulces y panes imitando a las reliquias de cada muerto por ejemplo los cráneos y los huesos que cambian sabor, consistencia y la forma.

En algunos lugares se llevan las ofrendas a las iglesias para ser bendecidos y ya más tarde se lleva a la mesa del santo, consiste en una imagen del santo, adornando con los dulces y panes, estas costumbres aún continuas en las zonas rurales de Europa y la América Católica.

En la nueva España la gente hacía azúcar derretida elaborados con los moldes de barro como panes diversos con forma de niños, cubiertos con azúcar rosada, estas son puestas en la catedral durante la feria conocida como “Los muertos”.

Desde los años cuarenta del siglo XX, se ha dicho que México es un país escatológico y morboso; que sus pobladores se burlan de la muerte, juegan con ella y se la comen virtualmente convertida en dulce de azúcar; incluso se ha dicho que en México hasta la muerte es dulce (Good, 1998).



Figura 5. Todo Santo (Icó, 2017).

En esta fecha, los hogares mexicanos encienden las velas en el altar de sus ofrendas, que consisten en bizcochos, frutas, dulces, tamales y calabaza cocida para que a la media noche lleguen sus fieles difuntos. En la ofrenda de muertos el sabor, el olor, la presentación de los alimentos y su disposición obedecen una lógica cultural de cada pueblo. Incluso las ofrendas se trasladan a los panteones, alrededor de todo el país estas tradiciones tienen variantes, pero las ofrendas siempre están presentes (Figura 5 y 6).



Figura 6. Todo Santo Flores a los Fieles Difuntos (Icó, 2017).

La comida no solo es un acto de comer para vivir, como resulta evidente en el empleo de la comida para un ritual o una celebración; en el caso que nos ocupa, 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. De esa manera, gran parte de la carga simbólica de los alimentos se relaciona precisamente con su utilidad, en este caso, satisfacer a los muertos, dar para recibirlos (Garza, 2007).

METODOLOGÍA

DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

La presente investigación está elaborada a base de un enfoque cualitativo, el cual son descripciones detalladas de situaciones, eventos, personas, interacciones, conductas observadas y sus manifestaciones.

Utiliza la recolección de datos sin medición numérica, para descubrir o afinar preguntas de investigación y puede o no probar hipótesis en su proceso de interpretación, busca principal dispersión o expansión de los datos o de la información (Hernández, 2003).

Esta investigación es descriptiva y etnográfica porque permite descubrir detalladamente las situaciones referentes a la gastronomía en el marco de las festividades de Huixtán, relevantes para lograr el objetivo de esta investigación.

POBLACIÓN

El estudio fue realizado directamente en la cabecera municipal de Huixtán, es una recopilación de información obtenida durante el recorrido que se realizó en diversas fechas en las cuales se realizan las celebraciones planteadas para esta investigación.

MUESTRA

Se establecen para la investigación tres festividades: la festividad de San Miguel Arcángel celebrada el 29 de septiembre, Semana Santa que se celebra del 25 al 31 de marzo, así como la celebración de Todos Santos celebrada del 29 de octubre al 02 de noviembre.

De los cuales se plantean realizar entrevistas intencionadas a actores claves como encargados de las festividades, a mayordomos, cocineras tradicionales, campesinos y población en general.

TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

Las técnicas que se utilizan en la investigación tienen una relación con los objetivos de la investigación.

Se realizó la búsqueda de información en fuentes confiables sobre el municipio de Huixtán, sus comunidades, su lengua, su costumbre y tradiciones. Efectuando una investigación

documental, para obtener un conocimiento extenso sobre el contexto socioeconómico e histórico del municipio, de su gente, de la ubicación, su división y la importancia del pueblo en seguir conservando sus tradiciones, festividades y gastronomía de generación en generación.

También, se usó la técnica de observación participante para identificar los platillos y bebidas elaborados y consumidas en las festividades; así como las técnicas culinarias, ingredientes, y utensilios utilizados durante las preparaciones.

Se utilizó observación no participante, para conocer la organización, el desarrollo y cierre de las festividades que se han mantenido desde años atrás en este municipio; así como los momentos ceremoniales en los cuales solo las autoridades, mayordomos o los que tienen cargos pueden intervenir.

Se llevó a cabo las visitas al municipio y algunas de las comunidades aledañas principalmente en los días festivos y fiestas tradicionales religiosas del municipio, con la finalidad de recaudar información y observar detalladamente cada suceso ocurrido y los principales personajes que intervenían en los eventos, así también no descartando los platillos y bebidas que preparaban y se servían.

Dado que se mantuvo una relación directa con las personas de la cabecera municipal, se realizaron entrevistas a mayordomos, ancianos, cocineras tradicionales y campesinos para obtener la información sobre las costumbres en torno a las festividades, la gastronomía y sus significados, las fechas de cultivo y cosecha de alimentos, la relación que tiene los alimentos o ingredientes utilizados durante las festividades.

Para recoger la información específica de la gastronomía, se entrevistaron a hombres y mujeres, que durante años han preparado los platillos tradicionales de la comunidad, estas personas son indispensables en la preparación de los alimentos; se procurará entrevistar a las cocineras invitadas especialmente en cada fiesta, ya que ellas dan las instrucciones necesarias para las preparaciones gastronómicas.

Así mismos, se realizaron entrevistas a los habitantes de la comunidad en donde se mantuvo contacto directo con las personas que tiene el conocimiento de las tradiciones existentes y con ello se logró la extracción de la información requerida.

Ya que en el municipio se hablan tanto la lengua española, así como la Tsotsil, en algunos momentos de la investigación se solicitará el apoyo de un traductor.

INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Los instrumentos para la recolección de datos serán a través de un diario de campo, para recoger la información durante las visitas, así como guía de entrevista semiestructurada que será utilizada para recoger información de actores claves como: mayordomos, cocineras, campesinos y otros actores claves.

DESCRIPCIÓN DE ANÁLISIS ESTADÍSTICO

En esta investigación se utilizó mediante el análisis narrativo.

RESULTADOS

La finalidad de esta investigación es compartir con las personas ajenas a la comunidad y con los mismos habitantes de la localidad, la información obtenida durante el proceso de investigación que se obtuvo en el municipio de Huixtán, con relación a las principales e importantes festividades que se suscitan en este lugar.

Con la investigación realizada y con base a la información obtenida por medio de las entrevistas y trabajo de campo se logró recopilar y documentar la gastronomía y la importancia cultural en el marco de las festividades de Semana Santa, San Miguel Arcángel y Todos Santos del municipio de Huixtán, con la finalidad de aportar la preservación, las tradiciones y costumbres, además de recopilación de recetas que se preparan en cada festividad.

En Huixtán, en su mayoría de habitantes son hablantes de la lengua Tsotsil, cuentan con 67 localidades aledañas a la comunidad. Todas estas poblaciones se caracterizan por compartir tradiciones, gastronomía y cultura en el marco de las festividades realizadas en la cabecera municipal

Se señala que en el municipio de Huixtán se encuentran tres iglesias de importancia, la iglesia de San Sebastián, la parroquia san Miguel Arcángel y capilla de Guadalupe, centros principales de ceremonias religiosas y adoración durante las festividades.

También se encuentra el panteón municipal, el cual es otro escenario de importancia para realizar las festividades o momentos espirituales de importancia para este pueblo.

Aunque en el municipio de Huixtán se celebran 5 festividades a lo largo del año, esta investigación sólo se centra en tres de estas importantes celebraciones. Se menciona todo el proceso que se lleva a cabo para la organización de cada festividad, así como dar a conocer los alimentos y bebidas que se sirven, podemos entender la importancia que existe en cada celebración para la gente católica.

SEMANA SANTA

A la Semana Santa se le llamaba en un principio “La Gran Semana”. En la actualidad se le llama Semana Santa o Semana Mayor y a sus días se les dice días santos.

Como se ha revisado en otras investigaciones similares a lo largo del país esta festividad comienza con el domingo de Ramos y termina con el Domingo de Pascua. Para el pueblo católico creyente vivir la Semana Santa es acompañar a Jesús en sus oraciones, sacrificios y el arrepentimiento de los pecados. Asistir al Sacramento de la Penitencia, reconciliación o confesión en estos días para morir al pecado y resucitar con Cristo el día de Pascua (García, 2017).

De acuerdo con la creencia colectiva, lo importante de este tiempo no es el recordar con tristeza lo que Cristo padeció, sino entender por qué murió y resucitó. Es celebrar y revivir su entrega a la muerte por amor a nosotros (los seres humanos) y el poder de su Resurrección, que es primicia de la nuestra. La Semana Santa fue la última semana de Cristo en la tierra. Su Resurrección nos recuerda que los hombres fuimos creados para vivir eternamente junto a Dios (Vargas, 2017).

SEMANA SANTA EN HUIXTÁN

La Semana Santa en la cabecera municipal de Huixtán se celebró los días 29 de marzo al 01 de abril 2018 previo a esta celebración se realiza un carnaval en el mes de febrero, esto indica su comienzo para todos los habitantes, los principales organizadores son los catequistas, ellos se encargan de toda la organización desde el comienzo hasta que termine todo. Y culmina el domingo de resurrección.

INICIO DEL CARNAVAL

El carnaval, es una tradición propia de este pueblo y otros pueblos indígenas de Chiapas, y también es llamado por los habitantes del municipio “fiesta milenaria de los mayas”, que lleva cientos de años realizándose en la cabecera municipal Huixtán, los personajes principales son los llamados *tanchaks*, estos personajes son representados por personas de aquellas comunidades aledañas al municipio, portan consigo vestimentas regionales de su localidad, el significado del nombre de *tanchaks* es “culos pintados”. Estos personajes dan a reflejar los

pecados, la maldad, avaricia, sobre todo el acercamiento de la muerte de Jesús; Además son representaciones de cuerpos que se observan en los murales de Bonampak y se ocultan el rostro para decir, “aquí estamos no nos han borrado” (entrevista personal con Diego Vázquez, 2018).

El comienzo del tradicional carnaval de Huixtán es para regocijo de los habitantes, los turistas y los protagonistas de estos bailes y rituales indígenas que se representan los próximos cuatro domingos hasta el miércoles de ceniza cuando inicia la cuaresma.

Durante el trabajo de campo, se documentó que desde las 9:00 am del día 15 febrero del 2018, la gente empezó a reunirse en la plaza central, para esperar la llegada de los *tanchaks*, las personas disfrazadas de estos personajes son invitados de las comunidades aledañas de Huixtán, como son Lázaro Cardenas Chilil, La Era, La Pila, así como habitantes de otros municipios tales como son Oxchuc y Chamula, que también disfrutan esta celebración tradicional-cultural. En cada comunidad las personas se reúnen para pintarse, vestirse y estar listos para ir al carnaval, se pintan con cal y se cubren la cara con pañuelos de la imagen de la virgen, o con máscaras tradicionales hechas de piel especialmente para este momento, llevan consigo puesto el traje regional de su comunidad y van acompañados con animales disecados e instrumentos musicales, como guitarra, panderos y flautas, originales de las localidades, también con sigo llevan pox para celebrar.

A la llegada de los *tanchaks* a la cabecera municipal, entran con gran actitud y llamando la atención hacia a la gente, a medio día se inicia con el concurso de carnaval y eligen a los mejores representantes de las localidades; empiezan danzando, molestando a las personas, tocando los instrumentos que llevan e inventando historias para distraer a la gente y llevarse un rato agradable, sobre todo dejar un mensaje, el no olvidar sus culturas y tradiciones, y son premiados con tan solo la alegría de la gente.

Concluyó a las 16:00 hr del mismo día en la cabecera municipal, sin embargo, cada grupo de *tanchaks* regresan a su localidad de origen, y se reúnen en su iglesia para descansar y compartir un refresco o agua, con eso culminan la actividad principal del carnaval.

DOMINGO DE RAMOS

En la entrevista con el padre Emilio de la iglesia principal de Huixtán, señala que el domingo de ramos es un día “en el que le podemos decir a Cristo que nosotros también queremos seguirlo, aunque tengamos que sufrir o morir por él. Que queremos que sea el rey de nuestra vida, de nuestra familia, de nuestra patria y del mundo entero. Queremos que sea nuestro amigo en todos los momentos de la vida”.

La gente se reúne en la iglesia, inician en la mañana, el punto de reunión es la iglesia principal, toda la comunidad lleva consigo palmas trenzadas en forma de cruz o diferentes formas, la gente espera fuera de la iglesia así esperar la entrada del padre y acompañarlo, el padre Emilio ofrece una misa a toda la comunidad que asiste.

En la comunidad se celebra este día ya que para las personas católicas es una parte importante y con un gran significado, porque así da comienzo la llegada y salvación por los pecados

EL MIÉRCOLES DE CENIZA

La imposición de las cenizas nos recuerda que nuestra vida en la tierra es pasajera y que nuestra vida definitiva se encuentra en el Cielo.

Con el miércoles de Ceniza inician los 40 días en los que la Iglesia llama a los fieles a la conversión y a prepararse verdaderamente para vivir los misterios de la Pasión, Muerte y Resurrección de Cristo en la Semana Santa.

El miércoles de Ceniza es una celebración, se bendice e impone en la frente de los fieles la ceniza hecha de las palmas bendecidas en el Domingo de Ramos del año anterior.

Gran parte de la comunidad se reúne y asiste a la misa para recibir la señal de las cenizas, porque es una parte importante para todos los católicos de la comunidad.

SEMANA MAYOR

Se contemplará los días del jueves santo, viernes santo, sábado de gloria y domingo de resurrección dentro de la llamada “semana mayor”. En la cabecera municipal de Huixtán el jueves santo, es el día que se recuerda a la última cena de Jesucristo y sus apóstoles, la comunidad participante se organiza para realizar la representación durante la ceremonia religiosa que se realiza este día, durante la noche el sacerdote realiza la misa para la representación de la última cena y el lavatorio de pies a los apóstoles.

Al día siguiente, el viernes santo, se recuerda cuando Jesús muere en la cruz para salvar a los creyentes del pecado y de acuerdo con las creencias dar la vida eterna. La celebración del viacrucis se realiza este día, durante el día la gente se reúne y el sacerdote se encarga de leer la pasión de Cristo en la liturgia de la Adoración a la cruz, ese día no se celebra la Santa Misa ya que nos encontramos de luto.

En las iglesias del municipio, las imágenes se cubren con una tela morada al igual que el crucifijo y el sagrario está abierto en señal de que Jesús no está. Ese día el sacerdote viste con elementos de color morado, así como en la liturgia de la Iglesia pues significa luto. Se viste de negro la imagen de la virgen en señal de luto por la muerte de su hijo.

Como señala la Señora Dora Luz Nájera Flores (2018), quien es encargada de las festividades de la iglesia principal, narra las actividades previas al viernes santo celebrada el 30 de marzo de 2018, día en el que se realiza el viacrucis:

En semana santa, primero se empieza con un carnaval en el mes de febrero, después comienzan los viernes de viacrucis, los miércoles de cenizas. Cada semana se hace un recorrido de viacrucis en las calles del centro en cada estación, comienzan el domingo de ramos se hace una entrada como una peregrinación la bendición de las palmas; el martes santo se viaja a san Cristóbal de las casas, a traer los Olios santos y a las 4 de la tarde se hace otra procesión del marchante hasta la parroquia se hace la celebración de la santa misa.

El miércoles se hace la visita de los enfermos en cada casa donde hay un enfermo llega el sacerdote con las que son encargadas, a las cinco de la tarde se celebra una misa para los enfermos,

El jueves se hace el lavatorio de los pies de los apóstoles en la parroquia del centro, buscan a los apóstoles y se hace la representación de la cena, agarran a Jesucristo lo apresan y se pone el santísimo.

Cada grupo de personas de los altares de los primeros viernes hasta el último nos vamos turnando para hacer la relación del santísimo hasta terminar a las doce de la noche, ya hoy –viernes 30– nos volvemos a reunir todos en la iglesia para el recorrido del viacrucis que es a las diez de la mañana.

Durante el viacrucis se observó, que el área de encuentro es la iglesia principal, en este municipio la iglesia se encuentra en el centro de la cabecera municipal, dentro de la iglesia podíamos observar que no tenían imágenes de algún santo reflejada si no ocultas con mantas sin poder apreciarlas, dentro se encontraba totalmente simple, sin flores que la decoraran, de luto, los organizadores es decir los catequistas son las personas que guían.



Figura 7. Salida de Viacrucis, (Huixtán, 2018).

La celebración del viacrucis comenzó a las diez de la mañana del viernes santo, se reunió toda la comunidad creyente, dirigidos por el sacerdote y los catequistas. En uno de los momentos tanto hombres como mujeres acompañan a la imagen del Cristo, la virgen de dolores y una representación formada por un conjunto de personas, durante la procesión que sale de la iglesia principal hasta la llegada a la iglesia San Sebastián, de punto a punto. Hombres y

mujeres son divididos, hombres son acompañados por la representación de personas y la imagen del Jesús en la cruz, mientras mujeres acompañan a la imagen de la virgen de dolores así se dirigen de la primera estación hasta llegar a la última 15° estación; así relatando los momentos vividos durante el recorrido que realizó hasta la llegada de su muerte.



Figura 8. Recorrido de Viacrucis, (Huixtán, 2018).



Figura 9. Llegada a la Iglesia San Sebastián, (Huixtán, 2018).

En la cuarta estación dice que “María encuentra a su hijo o Jesús encuentra a su madre”, por eso van las mujeres, van con María y la mayoría de los hombres van con Jesús. En la cuarta estación se reencuentran.



Figura 10. Representación de Judas Iscariote, (Huixtán, 2018).

El recorrido del Viacrucis se hace en dos grupos; con Cristo Jesús va la mayoría de los hombres y pocas mujeres y con María la Virgen van solo Mujeres. Mediante este recorrido se observó que hay personajes representando la historia, todo lo que se vivió en ese momento. Como nuestra madre lamenta la pérdida de su hijo, como lo golpean, de cómo cae y ayudan a levantarlo, la tristeza que provoca en nosotros.

El recorrido llegó hasta la iglesia San Sebastián, donde se observó a Judas Iscariote ahorcarse por traicionero y crucifixión de los que acompañaban a él.



Figura 11. Representación de la Crucifixión de Jesús, (Huixtán, 2018).

Una vez que el viacrucis culmina con la representación de la crucifixión, las familias de la comunidad toman un descanso para ir a comer, es importante señalar que particularmente este día las familias comen pescado seco, frijoles, arroz y no comen carnes rojas.

De acuerdo con la señora Dora (2018), indica que las familias regresan más tarde a las actividades de la procesión del silencio:

A las tres bajan al Cristo y se hace la procesión hacia la iglesia, ya en la iglesia estará lo que es el sepulcro; se acomoda como un cajón para muerto, sus velas, se deja un rato y se hacen las oraciones,

después se hace la procesión del silencio se sale a las calles con el sepulcro cargando lo llevan hasta el panteón.

Por su parte la señora Emidía Trejo Zepeda (2018) narra la procesión posterior a la crucifixión con más detalle:

A las tres de la tarde se vuelve a regresar a la iglesia para llevar a Cristo con su mamá y su primo, después que se va toda la gente las personas que están a cargo se encargan de bajarlos y ya terminan todos sus trabajos, ya nada más se llevan a la parroquia para hacer la adoración de la cruz y las siete palabras, terminando se vuelve a salir. Ya dando las 7 se regresa para hacer la hora del silencio al panteón, regresamos todos y ya llevamos a Jesús crucificado en su cajón cubierto, a María y San Juan y vamos toda la multitud hasta la puerta del panteón en la hora del silencio, solo el padre va cantando, y ya se vuelve a regresar haciendo un recorrido por algunas calles del pueblo, más en las que están abandonadas en donde nunca pasa Dios y que pase por ahí esta noche, digamos que más alejadas del centro. Viniendo del panteón se sube por el CEDEN, cruzamos, volvemos a subir y venimos a pasar aquí atrás de la iglesia del centro (San Miguel de Arcángel), se llega a otra esquina, se sube y ya se regresa a la iglesia nuevamente, ya a esa hora se hace un rosario y después del rosario ya Jesús queda en una mesa coronado, vestido como un difunto con sus flores y sus velas; termina este ritual (SRA. EMÍDIA TREJO ZEPEDA, CATEQUISTA, 2018).

Por otra parte, el sábado santo es un día de oración que simboliza la resurrección de Jesucristo que hicieron sus apóstoles junto a la tumba. Para los católicos, este día es de reflexión y silencio. Por la noche se lleva a cabo la celebración de la Vigilia Pascual, dicha celebración tiene tres partes importantes que terminan con la Liturgia Eucarística, Celebración del fuego nuevo, Liturgia de la Palabra y Liturgia Bautismal.

El sábado santo como a las diez u once de la mañana, la comunidad se reúne a la iglesia para adorar a la imagen del cristo, que se encuentra cubierta con una manta para no verlo y está colocado sobre una mesa, las personas señalan que la finalidad de llegar a acompañar a la imagen es como muestra de luto y resignación a su sufrimiento.

Después de a ver acompañado al cristo, los catequistas que son los encargados de realizar y organizar todo, llevan a su lugar original en el altar a la imagen de Jesús crucificado dentro de la iglesia. A las ocho de la noche se hace una misa en la cancha, el sacerdote realiza la bendición

del sirio pascual y las cruces alrededor de una fogata previamente hecha. Posteriormente se realizan las siete lecturas, esa noche la celebración termina a las once de la noche. Así lo menciona la señora Dora:

Primero se va el sacerdote a la fogata para dar la bendición del sirio, regresamos y empiezan las siete lecturas, después la palabra de Dios con el evangelio ya de ahí la bendición del agua y termina. Al siguiente día la celebración de resurrección” (señora Dora, 2018).

Finalmente, el domingo de resurrección, en Huixtán se realiza una misa grande, en la que la mayoría de los habitantes asisten para celebrar a lo grande la resurrección de Jesús.

BEBIDAS Y PLATILLOS DE IMPORTANCIA EN SEMANA SANTA

En Semana Santa no se puede consumir carnes rojas, para estos días se consume más la carne blanca por ejemplo de pescado o aves, los mariscos son más consumidos en estas fechas y en las bebidas algunas son de esta temporada.

POZOL

Es una bebida a base de maíz amarillo, puede ser consumida a diario, pero especialmente a medio día ya que es una fuente de energía para los trabajadores que se dedican a la siembra.

Para preparar esta bebida, se tiene que cocer el maíz con cal en una olla de barro en el fogón una noche antes, para que en la mañana siguiente esté listo, pero también podría cocerse el mismo día, una vez cocido se lava en un recipiente.

Cuando el nixtamal (llamado así, una vez que el maíz se encuentra listo para ser molido), está lavado este se muele en un molino manual, ya obteniendo la masa se bate a mano en un recipiente con agua, se sirve en jícara.

BOCOLICH

Platillo principal que se consume en esta celebración, este platillo es una preparación de masa de maíz condimentada con sal, achiote y se acompaña con carne de pescado seco, huevo duro o hongos que crecen en la región.

Para la preparación se cuece el maíz en una olla de barro sin cal, se lava muy bien, se muele en molinos manuales, obteniendo la masa se bate con la mano, debe quedar líquida y sin grumos, se cuece y se condimenta, es de una consistencia espesa, para la carne de pescado se saca al sol con sal y se deja que se tueste.

SEMET'AL- TON CAXLAN

Es huevo en comal acompañado de tortillas untadas en salsa verde, se consume en cualquier fecha del año.

Para su preparación, en un recipiente se bate el huevo con agua y un poco de masa (la misma que se usa en las tortillas) y se cuece en el comal de barro quedando tortas de huevo.

Para la salsa verde, por aparte se cuecen los tomates con agua los chiles en el molcajete, se baten los tomates y se incorpora el chile molido.

ISIS VAJ

Conocidas como tortillas de elote, para su preparación se necesita elotes tiernos, se desgrana el elote y se muele crudo, se obtiene una masa suave, es amasada y se le da forma redonda, es cocida sobre un comal de barro, una vez echas las tortillas se pueden acompañar con una buena taza de café.

PULL

Se conoce como *Pull* al caracol de río, que durante la época de semana santa se produce, para los habitantes de la comunidad son muy consumidos en esas fechas, además de ser muy ricos en sabor, son económicos.

Es un platillo caldoso, se dejan los caracoles reposando un día dentro de una cubeta de agua, se le corta la parte de atrás del caracol y dentro de agua se lleva a ebullición, especiado con un ramillete de epazote por último se sal pimienta para servir.

SAN MIGUEL ARCÁNGEL

La fiesta grande de Huixtán es San Miguel Arcángel, patrono principal del municipio, la festividad inicia a partir del 27, 28 y 30 de septiembre.

El 27 se inicia con la visita de las comunidades aledañas al municipio, consigo llevan ofrendas, realizan ceremonias y tocan con instrumentos antiguos esto con la finalidad de acompañar al santo en su día, un ejemplo es la comunidad del ejido Lázaro Cárdenas Chilil, que se encuentra a 15 minutos de la cabecera municipal, los habitantes de este ejido llevan puesta consigo la vestimenta típica del municipio, acompañados por tambores y flautas que utilizan para ceremonias religiosas especiales, llevan también ofrendas como posh, limosna (dinero recolectado de su comunidad), arreglos florales, durante todo ese día acompañan danzando y tocando sus instrumentos.

La importancia de la fiesta de San Miguel Arcángel para todas las comunidades del municipio radica en ofrecer rezos al patrono para que les ayude en sus cosechas, tener una buena siembra y pedir por lluvias, para tener una buena cosecha todo el año.

El 28 de septiembre son los maitines (celebración previa), se inicia con una misa a las 5:00 am, llamada misa de nombramiento que quiere decir inicio de la festividad. Durante la mañana los patronatos que son los encargados de la organización y del arreglo de la iglesia, se reúnen para recibir al presidente y autoridades principales para ir a recoger la ropa a la casa de los padrinos.

La comunidad toma un descanso para ir a comer y regresan a las actividades más tarde, la señora Lucia Jiménez Hernández (2018) narra el recorrido que realizan posterior a la Celebración:

En este día la fiesta está acompañado de una banda que toca durante el recorrido que se hace al recoger la ropa con la que vestirán al santo, toda la gente con el llamado de las campanas se llega a reunir a la

capilla para esperar la llegada del presidente y sus acompañantes con la ropa nueva y así iniciar con el cambio.



Figura 12. Espera de los padrinos de San Miguel Arcángel, (Huixtán, 2018).

Dentro de la capilla se observa al padre y gran parte de la comunidad, a la llegada del presidente, autoridades de la comunidad, junta de festejo y padrinos de la ropa, traen consigo en mano la ropa con la que se vestirá el santo, mujeres traen en la mano arreglos florales de distintos colores. Podemos observar que hombres y mujeres visten el traje regional de esta región.

Al iniciar, el padre empieza con una pequeña oración, en la que pide por la familia donadora de la ropa el señor Miguel Pérez Bolom y la señora María Aurelia Icó Cruz, y menciona que tuvieron que esperar 20 años para poder donar la ropa, ya que mucha gente es muy devota a San Miguel Arcángel por las bendiciones que les dará en sus cosechas y principalmente para su familia. Llaman a autoridades de las comunidades de Pila y San Sebastián, ya reunidos y finalizando con la oración, cubren al santo con dos rebosos para que nadie más que los donadores de la ropa y algunos familiares puedan verlo, llevan consigo una loción y algodones para limpiar bien a la imagen antes de vestirlo, una vez que ha sido limpiado perfectamente

comienzan a cambiarlo, cuando concluyen este acto, el padre da las gracias y se le ofrece una “diana” a San Miguel Arcángel.



Figura 13. San Miguel de Arcángel, (Huixtán, 2018).

Otras comunidades visitan al municipio de Huixtán para ofrecerle ofrendas a San Miguel Arcángel, consigo llevan velas, ponen carbón en un copal e incienso y empiezan a bendecir alrededor del altar, se inclinan para adorarle.

Durante el día Entrevistamos al señor Jesús Ton Ton nos explica el transcurso de su viaje y la finalidad de la visita acompañado por su pueblo:

Nosotros llegamos el día 28 en la mañana, un día antes del mero día, llevamos velas y flores como ofrendas a san miguel arcángel, venimos acompañados con instrumentos tradicionales de nuestra región, llegamos desde muy temprano para poder acompañar en todo el recorrido que le hacen a san miguel y para tener la oportunidad y tiempo de hacerle una danza y tocarle algunas músicas tradicionales, sobre

todo para pedirle por toda nuestra comunidad, para tener buenas cosechas y no nos falte la lluvia para poder producir nuestros sagrados alimentos.

Estamos durante todo el día en el municipio, las autoridades junto a la junta de festejo nos agradecen el estar presentes como acompañantes y nos ofrecen una comida y más tarde un lugar donde poder descansar, ya para que la mañana siguiente nos despedamos para regresar a nuestra comunidad.



Figura 14. Danza musical en ofrenda para la Siembra, (Huixtán, 2018)

29 DE SEPTIEMBRE (MERO DÍA).

Se le llama mero día, a la fecha principal de la fiesta, desde muy temprano se inicia con la misa a las 5:00 am. A las 9:00 se realiza una segunda misa y última de la celebración, esto con finalidad de agradecer a la junta de festejo, autoridades, encargados de la parroquia, sacerdote y comunidad en general el haber colaborado para la organización y de la fiesta grande del patrono de la cabecera municipal Huixtán.

Se observa que san Miguel Arcángel se encuentra en la parte del centro, esto para que toda persona que llegue a visitarlo pueda pasar a venerarlo, forma una fila y llevan consigo una flor para que sea bendecida por san miguel arcángel.



Figura 15. Ofrenda y pedimento a San Miguel de Arcángel, (Huixtán, 2018).

Durante la fiesta vemos a mucha gente visitando al santo, llegan de comunidades cercanas a la cabecera y de otros municipios, la razón es por la fe tan grande que se le tiene a San Miguelito, algunas personas llevan portando su ropa regional y llevan consigo ofrendas, como velas y flores que les son ofrecidas mientras oran.



Figura 16. Pedimentos de Fe, (Huixtán, 2018).

Durante el medio día se preparan para el recorrido que se realiza, se organizan para la peregrinación de San Miguel Arcángel, preparan los carros alegóricos, adornados con flores y un fondo para darle una bonita vista, retiran del altar a la imagen y la llevan hacia el carro, va acompañado del presidente de Huixtán y junta de festejo, recorren a la comunidad acompañados de personas disfrazados bailando, otros carros regalando dulces, autoridades representando a cada comunidad de donde vienen que llevan consigo banderas, así como a la comunidad en general que guste acompañar a San Miguel Arcángel en su recorrido.



Figura 17. Comienzo del recorrido (Huixtán, 2018).



Figura 18. Vestimenta de la comunidad de Huixtán (Huixtán, 2018).



Figura 19. Recorrido del Santo, (Huixtán, 2018).

Al terminar el recorrido regresa a la imagen dentro de la iglesia y lo colocan en su lugar, para continuar con la fiesta. El señor José Trejo Martínez (2018) nos relata un poco de la celebración durante la noche nos dice:

Durante la noche, nos acompañan bandas musicales, para poner a la gente en ambiente, se diviertan bailando pasando un buen rato y sea más alegre la fiesta, también nos acompañan con juegos artificiales como los toritos petate, donde personas que gusten pueden entrar a jugar, así como el castillo, que se quema ya a la media noche, que indica ya el término de la fiesta, la mayor parte de la gente se queda a observarlo, así finaliza la fiesta de nuestro patrono de nuestra comunidad.

PLATILLOS Y BEBIDAS DE IMPORTANCIA DE SAN MIGUEL DE ARCÁNGEL

Durante esta festividad los encargados de la junta de festejo preparan alimentos y bebidas para algunas comunidades y sus autoridades les ofrecen esto con la finalidad de agradecerles el acompañarlos y juntos hacer de la fiesta más alegre.

BARBACOA

Este platillo consiste en la preparación de carne de res, su cocción es por medio del horno de tierra. Para su preparación, se corta la carne en cuadros grandes, la cebolla, el tomate en rodajas, el chile guajillo se desvena y se remoja en agua caliente, después se licua para agregarlo a la preparación, en una tina de acero se agrega la carne, el tomate la cebolla, la cátsup, la salsa picante, aceitunas, pimiento morrón, el chile guajillo licuado y se le agrega sal y pimienta, se cubre con aluminio y se mete al horno de tierra.

YAKILO

En español conocida por chicha, es una bebida tradicional para todas las fiestas grandes de las comunidades y del pueblo. Es una preparación de maíz viejo, es preparado por un grupo de señoras mayores de edad, ya que ellas tienen el conocimiento de cómo prepararlo de forma tradicional también participan la junta de festejos.

Para elaborar la chicha se deja remojar el maíz con agua 15 días antes de la fiesta.

CELEBRACIÓN DE TODOS SANTOS EN HUIXTÁN

El día de todos los santos es una fiesta religiosa que se celebra en muchos municipios de fe cristiana tradicionalmente la celebración de importancia son los días 1 y 2 de noviembre.

Sin embargo y de acuerdo con la costumbre, la celebración de Todos Santos o día de muertos en el municipio de Huixtán da comienzo días antes, incluso desde el 30 y 31 de octubre. También cabe mencionar que las comunidades aledañas de Huixtán como, Chilil, La Pila, La Era, Chempil, López Mateo entre otras, van a visitar a sus familiares que están enterrados en la cabecera municipal y que llevan consigo tanto tradiciones como costumbres diferentes.

RECOLECCIÓN DE ALIMENTOS

Tanto en la cabecera municipal Huixtán como en sus comunidades aledañas, semanas antes se encarga de recolectar de sus propias cosechas los ingredientes de los alimentos que se preparan para este día festivo, en la cosecha de su propia milpa juntan el maíz, frijol, calabaza, chiles para poder utilizarlos en la elaboración de sus alimentos, para la mayor parte de la gente el maíz es el principal alimento utilizado, ya que gracias a sus cosechas pueden preparar sus alimentos sin la necesidad de gastar más comprando en otros lugares, ya que es de su propia cosecha y se ahorran de gastos, así con más facilidad elaboran los alimentos principales para esta festividad.

ALIMENTOS PREVIOS

En algunos de sus alimentos una semana antes empiezan con la elaboración, ya que en la carne de res ahumada se necesita colocar sobre el fogón dos semanas antes para que esta se ahumé perfectamente y poder obtener la carne deseada para la elaboración de la comida y así obtener el secreto de un buen sabor.

Y para la elaboración del atole agrio se necesita 4 días antes previos al proceso de su elaboración ya que los granos de maíz negro se dejan reposando en agua para obtener una fermentación, este proceso es muy importante para obtener un buen un buen atole.



Figura 20. Carne ahumada en fogón, (Huixtán, 2018).

La señora Manuela Álvarez Icó (2018) de 65 años, nos relata un poco de proceso que lleva en las preparaciones de sus alimentos que se elaboran en la comunidad de Chilil para llevarlos al panteón municipal de Huixtán:

Días antes previos a la celebración, nos levantamos desde muy temprano como de costumbre para poder ir a recolectar frijoles de nuestra cosecha y poder utilizarlos para preparar nuestros tamales, desgranamos el maíz para ponerlo a cocer en nixtamal, también utilizamos maíz tierno recién cortado para el tamal de elote, cortamos hojas de nuestra misma milpa para poder envolverlos ahí, el atole generalmente yo lo preparo, ya que aquí tenemos la costumbre de que las personas mayores lo hagan por la mayor experiencia que tenemos además del sabor obtenido.

COLOCACIÓN DE LOS ALTARES

Antes de visitar los panteones, llevarles flores, velas y ofrendas, en cada casa de la comunidad colocan un altar, lo adornan con juncia, naranjillos, flores, tamales frutas y calabaza en dulce, y el platillo principal de caldo de carne ahumada, además de que ponen una o varias fotografías de sus familiares ya fallecidos.

El significado de este altar es que en estas festividades como cada año es de costumbre colocar el altar además de que para la comunidad la historia dice que las almas salen a recorrer los

lugares donde algún día estuvieron o recorrieron así el llegar a su hogar encuentren comida y bebidas

El 30 de octubre empiezan los preparativos para iniciar las fiestas, familiares, hombres y mujeres van al panteón a limpiar las capillas y tumbas, chaporrean los lugares donde hay zacate, cambian y pintan las cruces que ya estén viejas, llevan consigo flores para adornarlas y decorar el lugar, hombres van en busca de naranjillos que es un arbusto que se busca en el monte de los mismos terrenos de la comunidad, adornan las tumbas con juncia llamado así las ramas de del árbol de pino, que se utiliza para decorar en alguna festividad. Se encargan de comprar las velas que se ofrendaran durante los días festivos, especialmente las personas de la comunidad usan velas de 3 pesos o veladoras con vasos de cristal.



Figura 21. Ofrenda para el difunto, (Huixtán, 2018).

COMIENZO DE DÍAS FESTIVOS

Para el 31, mujeres empiezan con el preparativo de los alimentos, que se consumirán para el 1 y 2 noviembre, el platillo principal que se prepara para las ofrendas tanto como para consumo de las personas es el caldo de carne ahumada, la carne se pone a ahumar semanas antes previo a la celebración, tamales de frijol con hoja de milpa, tamales de elote y atol agrio, para la preparación de cada uno de estos alimentos tiene un proceso ya que días antes recogen todos los ingredientes que utilizaran de sus propias cosechas y animales, entre todas las mujeres de la casa se reparten tareas para elaborarlas, la abuela o persona mayor de la casa que tiene más experiencia en la preparación del atol agrio se encarga de prepararlo mientras que las demás ayudan con la preparación de los tamales y otros alimentos.

Para el 1 de noviembre la gente empieza con la visita de los panteones a sus difuntos, se preparan desde muy temprano llevando consigo botellas de posh, y de refrescos, como parte de las ofrendas que se acostumbra a dejar en el panteón, llevan consigo velas y veladoras, flores de cempasúchil, celosía y crisantemos para poder decorara las cruces, llevan consigo también naranjas, limas y mandarinas como ofrendas, y guardan dentro de morrales las preparaciones de las comidas para llevarlas y poder compartir a cierta hora sus alimentos.

Durante el trayecto al panteón mucha de la gente que habita ahí, llega desde muy temprano, y gente que viene de otras comunidades viajan desde muy temprano para poder llegar a visitar a sus difuntos, se observa desde su llegada y entrada como la gente va saludando a las personas como forma de respeto.

A su llegada, cada familia se persigna, esto como forma de respeto y saludo hacia su familiar fallecido, se reúnen alrededor de su capilla o tumbas para poder acompañarlos, los hombres son encargados de colocar las ofrendas que llevaron específicamente detrás de la cruz, como los refrescos y el posh, mientras mujeres colocan un ramillete de flores en forma horizontal en la cabecera de la tumba para poder colocar las velas inclinadas de forma vertical sobre el ramillete de flores y prenderlas, ellas se sientan en las tumbas a un lado para acompañar las velas consigo portan una manta o rebozo y se cubren la cabeza es una forma de demostrar luto al familiar fallecido, prenden las velas y a si poco a poco apagarlas hasta que lleguen a un tamaño de 15 cm y guardarlas, los jóvenes son mandados por los mayores a servir el posh y

refrescos que llevaron de ofrenda a las personas cercanas a las tumbas o conocidos para ofrecerles como forma de respeto y el compartir así para celebrar este día.



Figura 22. Arreglo floral para las tumbas, (Huixtán, 2018).

El señor Manuel Icó Martínez (2018) nos platica el significado de las ofrendas que se dan:

El significado para nosotros el llevar las velas, flores, bebidas, y alimentos a los panteones es una forma de demostrar respeto hacia nuestros familiares muertos y el recordarles que a pesar del tiempo aún los recordamos con amor y no los olvidamos.

Durante el medio día se celebra una misa para los difuntos, en la cual toda la comunidad del panteón se acerca para escucharla, el padre da un dialogo en el cual menciona la finalidad de hacer esta celebración y al finalizar la celebración de la misa el padre indica que pasara a bendecir cada capilla o tumba.

Día 2 de noviembre último día de la celebración desde muy temprano a la llegada de la gente a los panteones e instalarse a sus capillas o tumbas, el sacerdote da el llamado a la celebración de la última misa, al finalizar la celebración la gente regresa a su capilla para poder esperar al

sacerdote pase a bendecir las tumbas de cada familiar fallecido esto para dejar descansando las almas en paz, le ofrecen alimentos y bebidas al sacerdote como forma de agradecimiento, al terminar de bendecir todas las capillas el cura se retira y la gente sigue con la celebración, al llegar la tarde la gente empieza a recoger sus cosas para empezar a regresar a sus casas, y así finalizar este día con un convivio, toda la familia se reúne para una comida, preparan el caldo de carne ahumada y cada uno lleva los tamales que llevaron al panteón para terminarlos y así poder acompañarlos con sus alimentos.

Para ofrendar en estas fechas de día de muertos se relaciona en decisiones culturales, es decir que conecte a un pasado y presente culinarios. Se disponen y elaboran la comida de la ofrenda de muertos basados en su memoria histórica, en sus esperanzas y expectativas, esto lo realizan en Iztapalapa. Todo este ritual obedece a una lógica cultural, como diría Good. 2015.

La comida como cualquier otro elemento de la cultura, es muy resistente al cambio. Esta se constata de manera fehaciente en la ofrenda de muertos de estas comunidades de la Ciudad de México, ya que en el altar de muertos se encuentran pecado, pato en pipián, tamales de pescado y charales, entre otros platillos.

BEBIDAS Y PLATILLOS DE IMPORTANCIA EN TODO SANTOS

CHA´ TIBAL- TI BOL

Este platillo es caldo de carne de res ahumado y verduras, se consume en el mes de noviembre en las fiestas de todos santos

Para preparar la carne se ahúma durante 8 o 10 días antes, lo cuelga arriba del fogón en donde cocinan todos los días aproximadamente a un metro y medio se va girando o dándole vuelta para evitar que se descomponga y se ahumé uniformemente, ya que la carne esta seca se deja en agua caliente para suavizarlo, se cuece con repollo, calabaza, chile rojo y cilantro.

Se sirve para la comida tradicional de noviembre, por la noche se prepara la mesa y se deja la comida con olla en la mesa en los difuntos. Esa misma preparación es consumida para toda la familia.

PITUL O PITUBIL

Que en español se conoce como tamalito de con frijol entero y tierno, este platillo, se consume en el mes de noviembre en todos santos

Para prepararlo, se cuece en ollas de barro el maíz con agua y cal, se lava bien y se muele en molino manual, o eléctrico para obtener la masa, se le agrega frijol tierno y sal, se hace en tortitas y se envuelve en hoja de plátano, se cuece en ollas de barro unto a la fogata con leña y se sirve para acompañar a la carne ahumada o lo comen solo. Se como en casa y también lo llevan al panteón para consumirlo ahí y para regalar a las personas que pasen acompañarlos un momento.

ISIS VAJ

En español es conocida como tamal de elote, se consume en el mes de noviembre en todos santos.

Para la preparación se necesita elotes tiernos, esto para tener una masa dulce, se desgrana el maíz, se muele en un molino manual o eléctrico, y con las manos sobre el doblador que es la misma hoja del elote se le da la forma algo rectangular y se envuelve. Se cuecen en las ollas de barro en el fogón de leña.

PAJAL ÚL

En español se conoce como atole agrio, es una bebida de maíz negro, que se sirve en las festividades de semana santa y todo santo.

Para su elaboración se necesita elotes negros, se desgranar los elotes y se deja reposando por 3 días en una cubeta de agua para que fermente, lavar y moler el maíz para obtener una masa fina, batir la masa con agua tibia, colar y pasar en una olla de barro, se deja reposar por un día para agriar el líquido, en cuanto este agrio agregar azúcar al gusto, se sirve en una jícara.

UTENSILIOS Y TÉCNICAS UTILIZADAS

Los utensilios son muy importantes para las técnicas que se utilizan en la elaboración de platillos tradicionales de Huixtán, ya que la gente está acostumbrada a elaborar sus alimentos con ellos desde tiempo atrás, también reconocen que le da un sabor peculiar a cada alimento.

Dentro de los utensilios más utilizados podemos encontrar:

Olla de barro llamada también *p'ín*: están elaborados de barro y podemos encontrarlos de diferentes tamaños, estos son utilizados para elaborar tamales, atoles, cocer maíz para el nixtamal y elaborar la chicha, ya que por sus diferentes tamaños, formas y sobre todo de haber sido elaboradas de barro para todos les da un mayor sabor a los alimentos.

Comal de barro o *semet*: este se utiliza para elaborar tortillas, hacer huevos, quemar chile seco, tomate verde o poner a dorar algún otro alimento sobre él, es muy indispensable principalmente para hacer tortillas ya que es lo que diariamente se consume, se colocan sobre el fogón de tierra para que caliente y se pongan los alimentos sobre ella.

Metate: este se utiliza para amasar, machacar y también para la elaboración de algunas salsas.

También utilizan torteador de madera o de metal, palas de madera y se usan platos de barro, jícaras y vasos de peltre.

Entre las técnicas más utilizadas son:

Ahumado: en esta técnica podemos encontrar la elaboración del ahumado de carnes que es muy tradicional consumirlo en esta región, lo que generalmente se ahúma es la carne de res, ya que se utiliza para la elaboración del platillo de “todo santos” que es caldo de carne de res ahumada.

A fuego directo: la mayor parte de los alimentos se cocinan a fuego directo ya que todos los platillos que se elaboran van en ollas sobre el fogón de leña, para el atol agrio, la chicha, o cualquier otro alimento que ellos consumen.

Al vapor: esta técnica se utiliza especialmente para la elaboración de los tamales, que son consumidos en su mayoría en las festividades de todos santos y semana santa

RECETARIO

RECETARIO DEL MUNICIPIO DE HUIXTÁN



CONTENIDO

Introducción.....	65
Recetas.....	66
Conclusiones.....	78
Recomendaciones.....	79

INTRODUCCIÓN

Este recetario fue construido a partir de la investigación de campo realizado entre los meses de noviembre 2017 a diciembre 2018, los platillos presentados son platillos y bebidas considerados rituales para la población del municipio de Huixtán, Chiapas.

Las festividades asociadas a este recetario son la Semana Santa, la fiesta de San Miguel Arcángel y el día de muertos o Todo Santos.

Huixtán, es un municipio que en su mayoría son Tsotsiles, dedicados a la agricultura familiar y han mantenido comunicación comercial con comunidades cercanas y municipios como San Cristóbal de las Casas y Oxchuc, por lo que se observó que muchos de los ingredientes son producidos localmente e incluso muchos desde el sistema de la milpa donde obtienen ingredientes como el maíz y diversos productos derivados; además del frijol, la calabaza, quelites, verduras, papas, etc.

Cabe mencionar que varios de los alimentos son productos elaborados a base de maíz, y en varios de estos platillos o bebidas el maíz es previamente nixtamalizado, dicha técnica se ha transmitido de generación en generación y aún se utiliza, el cual consiste en la adición de una solución de cal (de 1% a 5%) al maíz que será hervido. Posteriormente se lava de dos a tres veces con agua y se muele en metate o molino eléctrico hasta obtener la masa deseada para la tortilla, el pozol, los tamales, el atole y otros productos. En el recetario se mencionará cuando un platillo a base de maíz lleve previamente un proceso de nixtamalización

Nuestro recetario tiene como propósito difundir la riqueza culinaria, pero además contribuir a la conservación de la cultural y gastronomía de Huixtán, así que se colocó el nombre original de los platillos o bebidas y las recetas en Tsotsil, además de señalar en qué momento o festividad se sirve y quien proporcionó la receta.

VAJ

(Tortilla)

Rendimiento: 30 pieza

INGREDIENTES

- ❖ 1 kg de maíz amarillo
- ❖ 3 L de agua
- ❖ 0.050 kg de cal
- ❖ Sal de mesa

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 hora

TIEMPO DE COCCIÓN: 40 min



PROCEDIMIENTO:

1. Cocer el maíz con agua y cal dentro de una olla de barro para nixtamalizar el maíz y mover constantemente
2. Una vez que la cascará del maíz esta suave, se considerará que está listo (cocido)
3. Moler el maíz hasta obtener una masa fina (puede ser en el molino de motor o a mano)
4. Obtenida la masa, hacer bolitas e ir formando las tortillas con la mano o utilizando una prensa
5. Poner a cocer las tortillas en un comal de barro en un fogón de leña
6. Servir caliente

Se sirve en todas las comidas diarias y es un producto básico en todos los platillos, puede ser de maíz blanco, amarillo o negro.

RECETA DE: SRA. ROSALINDA VÁZQUEZ ÁLVAREZ, CABECERA MUNICIPAL HUIXTÁN, 2018.

ISIS VAJ

(Tortilla de elote tierno)

Rendimiento: 10 piezas

INGREDIENTES:

- ❖ 1 kg de maíz tierno azul o morado
- ❖ 0.050 kg de azúcar refinada

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 hora

TIEMPO DE COCCIÓN: 20 min.



PROCEDIMIENTO:

1. Desgranar y lavar el elote tierno.
2. Moler el grano de elote crudo en un molino hasta obtener una masa fina.
3. Darle forma redonda y gruesa a la tortilla.
4. Cocer sobre un comal de barro.
5. Se sirve caliente o frío.

Se servía en la festividad de semana santa, ahora también es de consumo diario, se consume en el desayuno como sustituto del pan, puede ser de maíz negro o amarillo.

RECETA DE LA SRA. MANUELA ÁLVAREZ ICÓ, CABECERA MUNICIPAL, HUIXTÁN, 2018.

CHENEK KULVAJ

(Tamal de frijol molido)

Rendimiento: 15 piezas

INGREDIENTES:

- ❖ 1 kg de maíz blanco
- ❖ 3 L de agua
- ❖ 0.050 kg de cal
- ❖ 0.150 kg de frijol negro
- ❖ 20 pz de hoja de milpa
- ❖ Sal de mesa



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 hora

TIEMPO DE COCCIÓN: 1 hora

PROCEDIMIENTO:

1. Nixtamalizar el maíz con agua y cal en una olla de barro, el día anterior a la preparación.
2. Moler el maíz cocido para obtener una masa fina y sazonarla con sal
3. Cocer frijol y molerlo, sofreír con un poco de manteca y cebolla
4. Tomar una buena porción de masa y dar forma redonda con la mano
5. Introducir el frijol molido a la masa
6. Envolverlos en las hojas de milpa
7. Colocarlos dentro de la olla de barro y poner a cocer los tamalitos
8. Servir caliente.

Este tamal de frijol se elabora especialmente en la festividad de todo santo y se sirve acompañado con el caldo de carne de res ahumada (como tortilla) y con café.

LA RECETA FUE COMPARTIDA POR LA SRA. MANUELA ÁLVAREZ ICÓ, CABECERA MUNICIPAL, HUIXTÁN, 2018.

BOCOLICH

(Atole de maíz)

Rendimiento: 10 porciones

INGREDIENTES:

- ❖ 1 kg de maíz amarillo
- ❖ 10 pzas de huevo
- ❖ 5 L de agua
- ❖ Sal de mesa
- ❖ Achiote en pasta
- ❖ Pimienta negra



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2 horas

TIEMPO DE COCCIÓN: 40 min

PROCEDIMIENTO:

1. Nixtamalizar el maíz con agua y cal, lavar bien y colarlo
2. Moler el maíz para obtener una masa fina
3. Mezclar la masa con agua, colar así separando el líquido de la masa
4. Colocar el líquido obtenido en una cazuela de barro, mover constantemente hasta obtener una consistencia espesa y condimentar la preparación
5. condimentar la preparación con achiote e ir mezclando para disolverlo y agregar la sal
6. Cocer el huevo por aparte.
7. Se agrega el huevo a la preparación
8. Se sirve en un plato hondo de barro, se agrega el caldo y por último el huevo cocido.

Este platillo es más conocido en semana santa ya que en la primera semana no se puede consumir ningún tipo de carnes.

PLATILLO ELABORADO POR LA SRA. MANUELA ÁLVAREZ ICÓ, CABECERA MUNICIPAL, HUIXTÁN, 2018.

PITUL/ PITUBIL

(Tamal de frijol tierno)

Rendimiento: 20 piezas

INGREDIENTES:

- ❖ 1 kg de maíz blanco
- ❖ 0.500 kg de frijol botil
- ❖ 0.100 kg de cal
- ❖ 10 Pzas de hojas de plátano o milpa
- ❖ Sal de mesa



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2 horas

TIEMPO DE COCCIÓN: 1 hora

PROCEDIMIENTO:

1. Nixtamalizar el maíz con agua y cal, un día anterior a la preparación.
2. Lavar y moler el maíz, para obtener la masa.
3. Cocer el frijol y dejarlo secar
4. Mezclar la masa con el frijol seco y agregar sal para condimentar.
5. Hacer tipo tortitas grandes con la masa y ponerla en la hoja extendida.
6. Envolver con la hoja de plátano o milpa.
7. Colocar los tamales en una olla de barro con poca agua y hojas de milpa al fondo.
8. Para saber si ya están listo, ya pasada 1 hora sacar un tamal, desenvolverlo y si la masa ya se despega de la hoja es que el tamal ya está listo.
9. Una vez cocidos los tamales servir calientes.

Esta receta es consumida especialmente en la festividad de Todo Santo, y se elabora con frijol botil que juntan de sus propias cosechas.

RECETA DE LA SRA. MANUELA ÁLVAREZ ICÓ, CABECERA MUNICIPAL, HUIXTÁN, 2018.

SHO JVIL-VAJ

(Tamal de elote tierno)

Rendimiento: 5 porciones

INGREDIENTES:

- ❖ 1 kilo de elote tierno amarillo
- ❖ 0.200 kg de Azúcar refinada
- ❖ 5 Pzas de hojas frescas de elote



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2 horas

TIEMPO DE COCCIÓN: 1 hora

PROCEDIMIENTO:

1. Lavar los elotes, para después desgranarlos
2. Moler los granos de elote para así obtener la consistencia de la masa e ir incorporándole el azúcar hasta que quede dulce
3. Agregar las hojas secas de elote en un recipiente con agua para suavizarlas y luego retíralas
4. Con la mano formar bolitas de la preparación de la masa y colocarlas en las hojas de elote
5. Colocarlas dentro de una olla de barro con poca agua y ponerlas a cocer
6. Servir.

Esta receta es servida en todo santo, es acompañada con una taza de café y también es usada en los altares.

RECETA DE LA SRA. ROSALINDA VÁZQUEZ ÁLVAREZ, CABECERA MUNICIPAL HUIXTÁN, 2018.

CHA'ATIBAL- TI' BOL

(Caldo de carne de res ahumada)

Rendimiento: 10 porciones

INGREDIENTES:

- ❖ 1 ½ kg de carne de res
- ❖ ½ Pza de repollo
- ❖ 2 Pzas de calabaza criolla
- ❖ 5 Pza de chile rojo
- ❖ 1 Mjo de cilantro



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 9 días

TIEMPO DE COCCIÓN: 90 minutos

PROCEDIMIENTO:

1. Lavar y cortar la carne en tiras(tasajear)
2. Colgar la carne arriba del fogón para Ahumar, dejarla durante 8 a 10 días
3. Para hacer el caldo primero remojar la carne con agua caliente para que suavice
4. Cortar las verduras en trozos pequeños y reservar
5. Agregar agua dentro de una olla de barro, una vez caliente agregar la carne y las verduras cortadas, dejar cocer y sazonar.
6. Una vez listo, servir.

Esta receta es una tradición para las fechas de todo santo, para las visitas de los muertitos e ida al panteón.

ELABORADO POR LA SRA. MANUELA ÁLVAREZ ICÓ, CABECERA MUNICIPAL, HUIXTÁN, 2018.

BARBACOA

Rendimiento: 30 porciones

INGREDIENTES:

- ❖ 20 kg de carne de res
- ❖ 0.900 L de salsa cátsup
- ❖ 0.300 L de salsa búfalo
- ❖ ½ kg de chile guajillo
- ❖ 2 kg de chile morrón
- ❖ 5 kg de aceitunas verdes sin hueso
- ❖ 5 kg de tomate
- ❖ 5 kg de cebolla blanca
- ❖ Vinagre blanco
- ❖ Sal de mesa
- ❖ Pimienta negra



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 9 horas

TIEMPO DE COCCIÓN: 4 horas

PROCEDIMIENTO:

1. Cortar la carne en cuadros grandes.
2. Cortar en rodajas el tomate y la cebolla.
3. Desvenar el chile guajillo.
4. Remojar el chile guajillo, para suavizar y licuar.
5. En una tina colocar la carne, y sal pimentar
6. Agregar los ingredientes restantes.
7. Tapar con aluminio y cocer en horno de tierra por 4 horas.
(Se puede dejar toda la noche).

Es consumido durante la fiesta grande de San Miguel de Arcángel, por motivo de la celebración del santo.

RECETA COMPARTIDA POR LA SRA. MANUELA ÁLVAREZ ICÓ, CABECERA MUNICIPAL, HUIXTÁN, 2018.

MAT'Z

(Pozol)

Rendimiento: 10 porciones

INGREDIENTES:

- ❖ 1 kg de maíz amarillo
- ❖ 5 L de agua
- ❖ Azúcar (opcional)



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 min

TIEMPO DE COCCIÓN: 1 hora

PROCEDIMIENTO:

1. Cocer el maíz con cal en una olla de barro.
2. Ya cocido, lavar bien y colocarlo dentro de un recipiente
3. Moler el maíz o nixtamal, hasta obtener la masa deseada
4. Ya obtenido molido, batir en un recipiente con agua
5. Servir en jícara.

Esta bebida hoy en día es consumida a diario, pero se conoce que solo en sema santa era consumida, es muy refrescante y por ello se toma en la tarde cuando el sol calienta.

**RECETA POR LA SRA. ROSALINDA VÁZQUEZ ÁLVAREZ, CABECERA MUNICIPAL, HUIXTÁN
2018.**

YAKILO'

(Chicha)

Rendimiento: 120 litros

INGREDIENTES:

- ❖ 1 kg de maíz amarillo
- ❖ ½ L de pox natural
- ❖ 1 ½ Kg de panela
- ❖ 3 kg de azúcar refinada
- ❖ Agua

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 días

TIEMPO DE COCCIÓN: 5 horas



PROCEDIMIENTO:

1. Remojar el maíz aproximadamente 7 días y moler para obtener una masa fina.
2. Batir la masa con agua caliente en recipientes.
3. Quitar exceso de masa.
4. Solo se utiliza el líquido (se pasa a otro recipiente como cubetas para transportarlas a las ollas en las cuales se cocinará).
5. Agregar dos copas de pox en la olla de barro.
6. Cocer la bebida aproximadamente 5 horas, (las ollas tienen aproximadamente 100 litros).
7. Guardar en lugar fresco.
8. Agregar panela en cubos.
9. Tapar y dejar reposando siete días.
10. Pasando los siete días; agregar agua y azúcar al gusto.
11. Servir frío.

Es una bebida tradicional para todas las fiestas grandes de las comunidades y del pueblo y es más conocida en la Fiesta de San Miguel de Arcángel.

RECETA POR LA SRA. ROSALINDA VÁZQUEZ ÁLVAREZ, CABECERA MUNICIPAL, HUIXTÁN 2018.

PAJAL ÚL

(Atol agrio)

Rendimiento: 10 porciones

INGREDIENTES:

- ❖ 1 kg de maíz negro
- ❖ 0.500 kg de azúcar
- ❖ 5 L de agua

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 días

TIEMPO DE COCCIÓN: 2 horas



PROCEDIMIENTO:

1. Remojar el maíz tres días antes de la preparación.
2. Lavar y moler el maíz para una masa fina.
3. Batir la masa con agua tibia, colar y pasar a una olla de barro.
4. Reposar por un día para agriar el líquido.
5. Cuando esté agrio, cocerlo y agregar el azúcar al gusto.
6. Si está muy espesa; agregar un poco de agua.
7. Servir caliente en una jícara.

Esta bebida es consumida en semana santa y en todo santo, es elaborada especialmente con maíz negro, para la obtención del color natural que se tiene.

RECETA COMPARTIDA POR LA SRA. MANUELA ÁLVAREZ ICÓ, CABECERA MUNICIPAL, HUIXTÁN, 2018.

VAJ

(Tortilla)

Rendimiento: 30 pieza

INGREDIENTES

- ❖ Jun kg ixim
- ❖ Oxim l jo´
- ❖ 0.050 kg tan
- ❖ Ats´am

SJALIL TA MELTS´ANEL: jun hora

SJALIL TA LAKANEL: laj cheb min.



PROCEDIMIENTO:

7. Li ixime ta xich tikel ta p´in, chiuk jo´, xchiuk jutuk tan, ta jlakantik ta k´ok, ta juytik.
8. K´alal mi ta´aje ta xk´unej spat ti ixime.
9. Mi ta´ajxa-e ta jvochtik ta molino k´obal o motor.
10. Noyxa ti ixime ta jvoltik, xu-xa ta jpastik ta vaj, ta jstunestik prensa te´ otak´in.
11. Ta jtunestik semet lum yu´un ta xta´-aj ti vaje.
12. Xu x ata jvetik k´ixin vaj.

Ja´ ta ve´tik ta jve´eltik skotol k´ak´al oy, sok, ik, k´on.

RECETA DE: SRA. ROSALINDA VÁZQUEZ ÁLVAREZ, CABECERA MUNICIPAL HUIXTÁN, 2018.

ISIS VAJ

(Tortilla de elote tierno)

Rendimiento: 10 piezas

INGREDIENTES:

- ❖ Jvol kg unen ixim
- ❖ 0.050 kg chí'uk azuca

SLALIL TA MELTS'ANEL: jun hora

SAJALIL TA LAKANEL: 20 m



PROCEDIMIENTO:

6. Ta jch'otitik li unen ajane.
7. ta xich' nayel li unen ajane.
8. Ta spanik ta vaj.
9. Xta aj ta semet pimik ta pasel
10. Xu' ta jvetik ta k'ixin o sik.

Ta vone-e' ta sve'ik ta kin kuxel, a vie' stak ta jvetik k'uk'uk ora
Xu' ta jvetik jech k'uchal'al pan kax lan vaj, pasbil ta ajan k'on o ik.

RECETA DE LA SRA. MANUELA ÁLVAREZ ICÓ, CABECERA MUNICIPAL, HUIXTÁN, 2018.

CHENEK KULVAJ

(Tamal de frijol molido)

Rendimiento: 15 piezas

INGREDIENTES:

- ❖ Vol ixim
- ❖ Oxim' l jo'
- ❖ Chich tan
- ❖ 0.005 kg kapbil chenek' noybil
- ❖ 20 pz pixbil ta yanal chomtik
- ❖ Ats'am



SJALIL TA MELTS'ANEL: 1 hora

SJALIL TA LAKANEL: 1 hora

PROCEDIMIENTO:

9. Panbilal ixim, ta abel jutuk tan, ta yok'omal ta xich' vochéel.
10. Lek chamen ta vo'chel li'ixime, ta kapbil jutuk ats'am.
11. Taj pantik li chenek'e, ja ech ta jkabil.
12. Sat chenek', ta boltik, kapbil ta ixim.
13. Le axa kapbil.
14. Ta voltik ta yanel chom'tik.
15. Ta xich' panel ta p'in
16. Ta ajxa, xu' ta ve'el k'ixin.

Li chenek'ulvaje ta jujun k'in santo ta ve'el, ta jvetik k'uchal vaj xchiuk kalto va kax.

LA RECETA FUE COMPARTIDA POR LA SRA. MANUELA ÁLVAREZ ICÓ, CABECERA MUNICIPAL, HUIXTÁN, 2018.

BOCOLICH

(Atole de maíz)

Rendimiento: 10 porciones

INGREDIENTES:

- ❖ 1 kg ixim
- ❖ Lajuneb ton kax lan
- ❖ 5 L jo´
- ❖ Atsam´
- ❖ O-xo
- ❖ K´ixinpox



SJALIL TA MALTS´ANEL: chib hora

SJALIL TA LAKANEL: laj cheb min.

PROCEDIMIENTO:

9. Panbil ixim, sapbil lek y chajbil lek
10. Juchbilal ixim
11. Chich´ puk´bil lek chiuk´jo, ta tsabiel.
12. Ta ak´el ta poket lum, puk´bilxa ta vi, ta xich´ nikel k´alal xta-ajlek.
13. Ta xik´akbel o-ox capbilek, chiuk atsam´
14. Ta jla kantik tonkaxlan.
15. Chich´ capbelxa chiuk bocolich chiuk li bocoliche.
16. Xu xa ta jvetik, kapbil chiuk tonkaxlane.

Ja tunesbil ta jujun k´in kuxel jna ojtik ti mustak ta tiel tibole.

PLATILLO ELABORADO POR LA SRA. MANUELA ÁLVAREZ ICÓ, CABECERA MUNICIPAL, HUIXTÁN, 2018.

PITUL/ PITUBIL

(Tamal de frijol tierno)

Rendimiento: 20 piezas

INGREDIENTES:

- ❖ 1 kg de ixim
- ❖ 0.500 kg botil chek´
- ❖ 0.100 kg jutuk tan
- ❖ 10 Pzas lajuneb yanal chom´tik
- ❖ Ats´am



SJALIL TA MELTS´ANEL: 2 horas

SJALIL TA LAKANEL: 1 hora

PROCEDIMIENTO:

10. Ta jpantik jbayel li ixime.
11. Chich sapel li ixime pokbil lek.
12. Ta noybil lek li ch´enek´.
13. K´alal tajmeltsantike, chiukxixim, ti jkaptik lek, chich jotuk atsam.
14. Tijmeltsantik, k´uchal vaj, capbilxa ta chenek, ti jtoje, spejel chek ta jpastik.
15. Tajbechtik ta yanal li´ chom´tike.
16. K´alal volbilxa-e´, ta jtiktik ta p´in, chich´ ak´bel jutuk jo´.
17. Jun ora sjalil k´alal xta-aje ti jkeltik mi stotsxa-e yu´un ta-ajxa.
18. Xu´xa tajvetik.

Ja´ jtunel ta k´in santo, yu´un lek chave-ik li yuts yalay ti animactike.

RECETA DE LA SRA. MANUELA ÁLVAREZ ICÓ, CABECERA MUNICIPAL, HUIXTÁN, 2018.

SHO JVIL-VAJ

(Tamal de elote tierno)

Rendimiento: 5 porciones

INGREDIENTES:

- ❖ Jun kilo unen ajan
- ❖ 0.200 kg jutuk azuca
- ❖ 5 Pzas vo'om yanal chom'tik



SJALIL TA MELTS'ANEL: 2 horas

SJALILIL TA LAKANEL: 1 hora

PROCEDIMIENTO:

7. Lek pokbil sk'an li ajane k'alal ch'otibilja-e.
8. Ti jnoytik li sat ajane yu'un spas ti ixim, chí'uk chich jutik azuka.
9. Ta xich' tsajel li' yanal cho'mtike yu'un eh xk'onej.
10. Ta jboltik li' ixime, taj pastik ta xojbilvaj.
11. Ta jtiktikxa ta lum p'in, sk'an jutik jo' li p'ine
12. Ta-ajxa xu'xa ta jvetik.

Ja xtun ta kin santo

RECETA DE LA SRA. ROSALINDA VÁZQUEZ ÁLVAREZ, CABECERA MUNICIPAL HUIXTÁN, 2018.

CHA´ATIBAL- TI´BOL

(Caldo de carne de res ahumada)

Rendimiento: 10 porciones

INGREDIENTES:

- ❖ Jun ch´iuk o´lol kg tibol vakax
- ❖ O´lol pz kaxlan
- ❖ Ch´apej unen ma-il
- ❖ Okot ich
- ❖ Jk´om kulantu´



SJALIL TA MELTS´ANEL: 9 días

SJALILIL TA LAKANEL: 90 minutos

PROCEDIMIENTO:

7. Lek ch´ich pokel li tibile ja jisbilal tibol.
8. Li jisbilal tibile´ ta jok´anik ta cha´a-il ta sba k´ok´.
9. K´alalxa ta jpantike, taj poktik ta k´ak´al jo´.
10. Ta xich´ sepel li skape.
11. Li´ p´ine ta xich yalel, tajpantikxa li tibile.
12. Xu xame ta jvetik.

Ja xtun-o´ ta k´in santo, chich vaxanel ta altar yu´un ch´ulelal.

ELABORADO POR LA SRA. MANUELA ÁLVAREZ ICÓ, CABECERA MUNICIPAL, HUIXTÁN, 2018.

BARBACOA

Rendimiento: 30 porciones

INGREDIENTES:

- ❖ 1 kg tibol vakax
- ❖ 0.900 L salsaetik cátsup
- ❖ 0.300 L salsaetik búfalo
- ❖ ½ kg kaxlan ich´
- ❖ 2 kg mukta ich
- ❖ 5 kg sat-te´
- ❖ 5 kg tsajal chichol
- ❖ 5 kg tu-ix
- ❖ Pajal pox
- ❖ Atsam
- ❖ K´ixinpox



JALIL TA MELTS´ANEL: 9 horas

SJALILIL TA LAKANEL: 4 horas

PROCEDIMIENTO:

8. Tu´chambil tibol vakax.
9. Chich´ tuch´el chichol-chi´uk tu´ix.
10. Chich´ jatel, lok´esvel sbek´.
11. Tajsaptik li´ iche ta k´ixinjo´, laje ta juchtik.
12. Ta mukta tina ta jnojestik ti tibol, ta kapb el ats´am chi´uk kixinpox
13. Lek´kapbil, chiuk yantik.
14. Makbil lek chi´uk papel alumino, ta, mukbil ta lum xta-aj,
(Jun akubal ch´om ta panel).

Xtun ta jujun mukta´ k´inetik ta jlumaltik, chuchultik´ Miguel Arcángel.

**RECETA COMPARTIDA POR LA SRA. MANUELA ÁLVAREZ ICÓ, CABECERA MUNICIPAL,
HUIXTÁN, 2018.**

MATS´

(Pozol)

Rendimiento: 10 porciones

INGREDIENTES:

- ❖ 1 kg k´anal ixim
- ❖ 5 L o´om jo´
- ❖ Asuka (opcional)



SJALIL MELTS´ANEL: 10 min

SJALILIL TA LAKANEL: 1 hora

PROCEDIMIENTO:

6. Ta xich´ panel ixim ta p´in.
7. Mi ta-ajaxa-e ta xich sapel.
8. Ta juch´tik.
9. Taj puktikxa yu´un xa ta´xkuchtik.
10. Chkkuchtik ta boch.

Li´ mats´e lek ta uch´el k´alal k´ux lec k´ak´ale chi´uk k´alal tsots a´mtele, a´no ox ti cuchtik´ ti
Esta bebida hoy en día es consumida a diario, pero se conoce que solo en sema santa era consumida, es muy refrescante y por ello se toma en la tarde cuando el sol calienta.

RECETA POR LA SRA. ROSALINDA VÁZQUEZ ÁLVAREZ, CABECERA MUNICIPAL, HUIXTÁN 2018.

YAKILO´

(Chicha)

Rendimiento: 120 litros

INGREDIENTES:

- ❖ 1 kg ixim
- ❖ ½ L pox
- ❖ 1 ½ Kg ik´al asuka
- ❖ 3 kg asuka
- ❖ Jo´

JALIL : 15 días

TIEMPO DE COCCIÓN: 5 horas

PROCEDIMIENTO:

12. Chich´ pamel uk´um k´ak´al sjalil, chich voch´el.
13. Chich´ pu´kel ti ixime chiuk k´ak´alo´ ta poket.
14. Ta jlok´estik li´ smatsile.
15. Ja´ nox ta xtun ti slekil ya´lele, chich´ nojesel ti jujun yav. Chich pulel ta jujun p´in.
16. Taxich´ cha´pis pox jujun p´in.
17. Chich´ panel vo´om ora sjalil ja´to mi tajlek oy opej muktik p´in.
18. Mi ta-ajxa-e, ta xich´ na´k´el ta sikilna´.
19. Chich´ ak´bel telel asuka.
20. Lek ta jmaktik sti´ jujun p´inetike.
21. Mi jelavxa ti ukum k´ak´ale, taxich´ ya asuka ta xich´ pambilaljo´ ch-epajmas ch-epajmas
22. Xuxa´ ta uch´el kuchal sik´il chi´iljo.

Eptaxtun ti. Sk´nal jtetik angel ta slumal huixtsn, chuch´ moletik, spas am´teletik, chí´uk epal krixcha´ noetik, pesirentetik buch´uk ta sk´upine ja k´elambil ti yakilo´.

RECETA POR LA SRA. ROSALINDA VÁZQUEZ ÁLVAREZ, CABECERA MUNICIPAL, HUIXTÁN 2018.



PAJAL ÚL

(Atol agrio)

Rendimiento: 10 porciones

INGREDIENTES:

- ❖ 1 kg ik'al-ixim
- ❖ 0.500 kg asuka
- ❖ 5 L vo'om jo'

SJALIL TA MELTS'ANEL: 5 k'ak'al

SJALILIL TA LAKANEL: 2 ora



PROCEDIMIENTO:

8. Tajpamantik oxim'k'akal.
9. Tajvoch' tik li sat ixime'.
10. Chich puk'el li juchbilal ixime, ta poket.
11. Ta xich' pamanel k'alal mi lajxapuktike jun k'ak'al.
12. K'lal mi pojxa-e, ta xich' ta-ajeselxa ta p'in.
13. Mi tatubxaje chich' ak'bel-jo'.
14. Lekxa ta uch'el, ta boch.

Ja' xtun ta k'in kuxel, t'ujumxa skoloral, sakpak'antiixa.

RECETA COMPARTIDA POR LA SRA. MANUELA ÁLVAREZ ICÓ, CABECERA MUNICIPAL, HUIXTÁN, 2018.

CONCLUSIONES

Las tradiciones vivas de cada pueblo son muy importantes conocerlas y sobre todo no olvidarlas, ya que es una parte importante para la sociedad chiapaneca. Las festividades de Semana Santa, San Miguel Arcángel y Todos Santos, documentados en esta investigación que se suscitan en el municipio de Huixtán aún conservan la esencia de sus tradiciones culturales, sus procesos de organización comunitaria, su vestimenta y las expresiones gastronómicas, sin embargo, aunque no fue parte de esta investigación, se observó que la tecnología y otros alimentos no propios de la cultura y a los que tienen acceso los jóvenes vulneran las tradiciones de este pueblo.

Se lograron los objetivos de documentar la gastronomía tradicional de la comunidad, así como las bebidas y platillos de cada festividad; se identificaron las técnicas culinarias y utensilios usados durante la preparación de alimentos y bebidas.

En esta investigación pudimos observar las diferentes tradiciones y expresiones culturales del pueblo Tsotsil, que están abiertos a compartirla, por ejemplo, la gente fue muy amable y permitió obtener fotografías de los eventos realizados en estas festividades sin ningún problema en relación con otros pueblos como el de San Juan Chamula.

Se observó que, de los productos de la milpa, el maíz sigue siendo un ingrediente fundamental en la elaboración de los platillos y bebidas, le sigue el frijol en sus diversas variedades (frijol tierno, negro, botil, etc.) y la carne de res tiene una importancia mayor dentro de las festividades en relación con el pollo o el cerdo.

El recetario representó un reto profesional al ser traducido al Tsotsil, además como gastronomos aprendimos de la importancia del uso de diversos tipos de maíz o frijol, para cada tipo de ingrediente usado, así como sus técnicas culinarias empleadas.

Finalmente, esta investigación ha resultado ser una bonita experiencia porque reconocimos un lugar más de los Altos de Chiapas, lugar pequeño en donde las fiestas hacen al pueblo, tuvimos la oportunidad de convivir con personas que no hablan el español, sin embargo, nos entendían un poco, al mismo tiempo tuvimos la oportunidad de aprender de ellos.

RECOMENDACIONES

Se reconoció que un documento práctico como el recetario podría ser útil para dar a conocer elementos esenciales de la cultura huixteca, de sus platillos y bebidas, sus ingredientes, las técnicas culinarias usadas, a fin de invitar a que más personas visiten y conozcan sobre este municipio.

La traducción del recetario podría facilitar que los jóvenes o adultos interesados de este municipio puedan leerlo, pero sería recomendable que este texto se utilice en espacios como la casa de la cultura, o las escuelas de nivel primaria o secundaria.

Se invita a investigadores interesados en documentar esta u otras expresiones de la cultura de Huixtán, a que se acerquen con las autoridades y familias, dado que hay mucha apertura y se podrían implementar acciones o estrategias que permitan preservar sus tradiciones, lengua y cultura.

REFERENCIAS DOCUMENTALES

AGUILERA, Madero, R. Recetario totonaco de la costa de Veracruz, cocina Indígena y Popular, CONACULTA, 1ª edición. 1999.

ALVAREZ, Rodríguez, Anayeli. Recetario de la gastronomía tradicional tsotsil de la comunidad Lázaro Cárdenas, Chilil, Huixtán, Chiapas. Tesis profesional (licenciatura en gastronomía). Tuxtla Gutiérrez, Chiapas; Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, Facultad de Ciencias de Nutrición y Alimento, 2015.

BARRERA, Abel, Villela, Samuel. La batalla de los Santos; relecturas del discurso católico entre los nahuas de La Montaña de Guerrero, 1996.

BOLOM, M, P. K' anel. San Cristóbal; Culturas de los Indios Mayas. (s. f).

BUENROSTRO, Marco. Las bondades de la milpa, ciencias. Disponible en: [http/ www.Revistaciencias.unam.mx/en/41-revistas/revista-ciencias-92.93/213-las-bondades-de-la-milpa.html](http://www.Revistaciencias.unam.mx/en/41-revistas/revista-ciencias-92.93/213-las-bondades-de-la-milpa.html), 2009.

BRODA, Johanna. El mundo sobrenatural de los controladores de los meteoros y de los cerros deificados. Arqueología mexicana núm. 9, 2008.

CHIAPAS, G, D. Región Altos de Chiapas. Chiapas; SEGOB, 2013.

CHIRINO De Ita, Jairo Josué, AGUIRRE Moreno, Silvia Maribel. Recetario de tascalate, un alimento chiapaneco de mucha tradición. Trabajo de titulación (licenciado en gastronomía). Tuxtla Gutiérrez, Chiapas; Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, 2012.

ESPONDA, V. La población Indígena de Chiapas, México; Serie nuestros pueblos, (s. f).

FERNÁNDEZ, A. La tradicional cocina mexicana, México, D.F, PANORAMA, 2006.

FRAGA, Armando. Historia de la comida de México, Litográfica México S.A México, 1980.

GARZA, M, Rosa M. Patrimonio cultural intangible y reproducción cultural, enografías de las fiestas de Iztapalapa, en memorias del Coloquio Internacional de Religión y Sociedad. Sevilla, España. 2007.

- GUERRA, C. C. Todo Chiapas. México, 2012.
- GOOD, Eshelma, Catharine. Haciendo la lucha. Arte y comercio nahuas de Guerrero. Fondo de Cultura, Económica. México, 1998.
- HÉMOND, Aline, GOLOUBINOFF, María. El vía crucis de agua. Clima, calendario agrícola y religioso entre los nahuas de Guerrero, en Aires y lluvias. Antropología del clima en México. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social. Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos. Publicaciones de la Casa Chata. México, 2008.
- HERNÁNDEZ, Arely, ALEMBER, A. Cultura, tradiciones gastronómicas y festividad de la Virgen de Candelaria en Acala, Chiapas. Tesis profesional (licenciatura en Gastronomía). Tuxtla Gutiérrez, Chiapas. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, Facultad de Ciencias de Nutrición y Alimentos, 2015.
- HERNÁNDEZ, Roberto. Metodología de la Investigación. México Mcgraw-hill Interamericana, 2003.
- LE GOFF, J. La naissance du Purgatoire, Gallimard. Hoy participamos de la exclusión del Limbo, creado en también en la Edad Media para que entendamos como la Iglesia católica se reinventa al igual que cualquier otra institución política. Paris, 1981.
- LOBOS, A. H. Leña: una fuente energética renovable. Universitaria Bosque Nativo, 2003.
- LOME, E. A. Chiapas de la A a la Z. Tuxtla Gutiérrez: Coneculta, 2010.
- LOWE, N, Linneth. Los zoches del occidente de Chiapas durante periodo clásico, XX Simposio de Investigaciones Arqueológicas en Guatemala, 2005.
- LUIS, G. A. Grupos Étnicos de Chiapas. Tuxtla Gutiérrez: copyrihgt, 2000.
- MIGUEL, S. A. Territorio y Cultura en Huixtán, Chiapas. San Cristóbal de la Casas, Chiapas, 2012.
- MONTFORT, R. P. Mexicanos entre dos Siglos. México D. F.; Miguel Ángel Porrúa, 2003.
- MORRIS, W. F. Guía textil de los Altos de Chiapas. San Cristóbal de las Casas, Chiapas: Asociación Cultural Na Bolom A. C, 2010.

OROZCO, Zuarth, Marco Antonio. Chiapas, Espacio y Tiempo. Larousse. Puebla. Larousse, 2010.

PALAZUELOS, Susana. México una herencia de sabores, Breve historia de sabor en Grijalba E.d, México 2010.

PIMIEN TA, A, C. Regiones y municipios de Chiapas, Tuxtla Gutiérrez, Instituto de Administración pública del estado de Chiapas, 2012.

PRECIADO, S, I. Raíces y Tradiciones de la Psicología Social en México, Guadalajara, México; Instituto Tecnológico y de estudios Superiores de Occidente, 2014.

SADA, P, M. Introducción a la Historia de la Gastronomía, México; Limusa, S.A. de C.V, 2009.

SANCHEZ, A, M. Jack´asik una comunidad tsotsil en transición, San Cristóbal de las Casas, consejo estatal para la Cultura y las Artes del estado de Chiapas, 1997.

SEGOB. Enciclopedia de los municipios y delegación de México, México; INAFED, 2010.

VALDES, S. G. La Geografía del Poder y Las Elecciones en México. México: Plaza y Valdez, S. A. DE C. V, 2000.

VALLE-ARIZPE, C. H. La Gastronomía Mexicana del Sur, agua, barro y fuego. México: Conaculta, 2000.

VARGAS, Luis Alberto, Recursos para la alimentación aportados por México al mundo, Arqueología Mexicana núm. 130, 2014.

WARMAN, A. Los indios mexicanos en el umbral del milenio. México: Fondo de cultura económica, 2003.

ANEXOS



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTOS



LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

ANEXO 1

ENTREVISTA N° 1. CATEQUISTA

1. ¿Qué significado tiene la Semana Santa?
2. ¿Qué significado tienen el Carnaval que se realiza días antes de la Semana Santa?
3. ¿Qué alimentos se consume durante la Semana Santa?
4. ¿Qué bebidas son las típicas durante la Semana Santa?
5. ¿Cuál es el significado del atole agrio en esta celebración y cuál es su proceso de elaboración?
6. ¿Realizan alguna presentación de la Vía Crucis?
7. ¿Por qué se representa a la Virgen de los Dolores en la Vía Crucis?
8. ¿Por qué en el momento de la representación hombres y mujeres se separan y cada uno sigue su camino hasta juntarse al punto de reunión?
9. ¿Qué comunidades aledañas al municipio participan?
10. ¿Desde se mantiene esta celebración?
11. ¿Cada comunidad tiene diferentes tradiciones?



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTOS



LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

ANEXO 2

Entrevista n° 2. Mayordomos de la comunidad

1. ¿Cuándo inicia la festividad?
2. ¿Principales organizadores de la festividad?
3. ¿Alimentos principales que se preparan en la festividad?
4. ¿Bebidas principales de la festividad?
5. ¿Cómo se elabora la chicha?
6. ¿Qué comunidades participan en la celebración?
7. ¿Quiénes son los encargados de cocinar los alimentos?
8. ¿A quiénes se les ofrece las bebidas y alimentos que se preparan?
9. ¿con el paso del tiempo ha cambiado algunas tradiciones?



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTOS

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

ANEXO 3



Entrevista n° 3. Comunidad en general

1. ¿Significado de todos santos?
2. ¿Qué fecha inicia?
3. ¿Qué alimentos se preparan?
4. ¿Cuáles son sus bebidas representativas?
5. ¿Quiénes preparan los alimentos de las festividades?
6. ¿Qué ofrendas llevan a los panteones?
7. ¿Qué significado tienen las velas y las flores?
8. ¿Por qué se realiza una misa en el panteón?
9. ¿Cuál es el significado de bendecir la capilla al terminar la misa?