

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y
ALIMENTOS

ELABORACIÓN DE TEXTO

GASTRONOMÍA, CULTURA Y
TRADICIONES DE NUEVO MÉXICO,
VILLAFLORES: PASADO Y
PRESENTE

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE

LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

PRESENTA

LUZ DE MARÍA SANTIAGO LÓPEZ

DIRECTOR DE TESIS

DRA. LURLINE ALVAREZ RATEIKE



TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS

SEPTIEMBRE 2020

AGRADECIMIENTOS

A dios por la salud, la fortaleza, la vida y las bendiciones.

A mis padres por su apoyo, sacrificio, esfuerzo y motivación que siempre me brindaron para la culminación de esta meta.

A mi asesora por la paciencia, dedicación y disponibilidad que siempre me ofreció para la realización de este trabajo.



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS
DIRECCION DE SERVICIOS ESCOLARES
DEPARTAMENTO DE CERTIFICACIÓN ESCOLAR



Autorización de Impresión

Lugar y Fecha: TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS A 17 DE AGOSTO DEL 2020.

C. LUZ DE MARÍA SANTIAGO LÓPEZ

Pasante del Programa Educativo de: LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA.

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:

GASTRONOMÍA CULTURA Y TRADICIONES DE NUEVO MEXICO, VILLAFLORES: PASADO Y PRESENTE.

En la modalidad de: ELABORACIÓN DE TEXTO.

Nos permitimos hacer de su conocimiento que esta Comisión Revisora considera que dicho documento reúne los requisitos y méritos necesarios para que proceda a la impresión correspondiente, y de esta manera se encuentre en condiciones de proceder con el trámite que le permita sustentar su Examen Profesional.

ATENTAMENTE

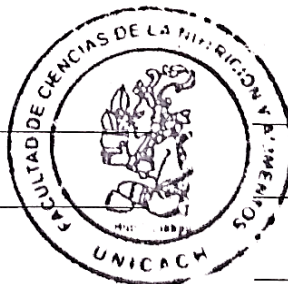
Revisores

Firmas

MTRO. MARCOS GABRIEL MOLINA LÓPEZ

MTRA. VERÓNICA LAGUNES QUEVEDO

DRA. LURLINE ALVAREZ RATEIKE



COOKE: DE TITULACIÓ:

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	1
JUSTIFICACIÓN	3
OBJETIVO	4
GENERAL	4
ESPECÍFICOS	4
MARCO TEÓRICO	5
OCOZOCAUTLA DE ESPINOSA	5
CULTURA ZOQUE	6
Historia	7
Lengua.....	9
Artesanías	10
Utensilios de la cocina zoque	10
Tradiciones y costumbres zoques.....	11
Gastronomía	12
Religión.....	13
Fiestas tradicionales.....	14
Carnaval zoque-coiteco	14
REGIÓN FRAILESCA	17
VILLAFLORES	20
NUEVO MÉXICO	25
Ubicación	25
Historia de Nuevo México.....	26
Vestimenta	27
COSTUMBRES Y TRADICIONES DE NUEVO MÉXICO	28
La última teja.....	29
La cosecha.....	29
Echar el agua.....	30
Semana Santa	30
Día de muertos.....	31
Velorios	34
Vela de 08 días.....	34
Vela de 40 días.....	35
Vela de cabo de año.....	36
Pedida de mano.....	36

Nixtamalización	37
Echar tortillas	38
Tomar pozol	38
Coronar.....	39
Tocadiscos	39
No barrer	39
Utensilios de cocina	39
FESTIVIDADES	40
Sentada del niño Dios (enero).....	40
Señor de Esquipulas.....	40
Carnaval	41
Fundación	43
Santa Cruz de Mayo	44
Fiesta de septiembre	45
Virgen de Guadalupe, 12 de diciembre.....	46
Posadas	47
Sentada del niño Dios, Noche Buena	47
Virgen de la piedrita	48
Año nuevo.....	49
Cumpleaños	49
Boda	50
XV años	51
FLORA	52
FAUNA	53
GASTRONOMÍA	53
Mole	53
Barbacoa	54
Cochito	54
Tamales.....	54
Chanfaina	55
Moronga.....	55
Maíz y frijol.....	55
AGRICULTURA	55
METODOLOGÍA	58
DISEÑO DE INVESTIGACIÓN	58

POBLACIÓN	58
TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS.	58
Investigación documental	58
Investigación de campo	58
	61
GASTRONOMÍA, CULTURA Y TRADICIONES DE NUEVO MÉXICO, VILLAFLORES: PASADO Y PRESENTE	61
INTRODUCCIÓN	62
AGRICULTURA	63
FESTIVIDADES	65
SENTADA DEL NIÑO DIOS	66
Antecedentes	66
Actualidad	67
Gastronomía	69
CARNAVAL	69
Antecedentes	70
Actualidad	73
Gastronomía	76
SEMANA SANTA	77
Antecedentes	77
Actualidad	78
Gastronomía	80
FUNDACIÓN DE LA COLONIA	81
Antecedentes	81
Actualidad	82
Gastronomía	83
SANTA CRUZ DE MAYO	83
Antecedentes	83
01, 02, 03, 04, 30 y 31 de mayo.	84
Actualidad	87
Gastronomía	89
TODOSANTO/DÍA DE MUERTOS	90
Antecedentes	90
Altar	93
Actualidad	93

Gastronomía	94
VIRGEN DE GUADALUPE	95
Antecedentes	95
Actualidad	96
Gastronomía	97
POSADAS Y NACIMIENTO DE JESÚS	98
Actualidad	99
Gastronomía	99
VIRGEN DE LA PIEDRITA	100
Antecedentes	100
Actualidad	102
Gastronomía	103
RECETARIO DE PLATILLOS, BEBIDAS, DULCES DE NUEVO MÉXICO EN RELACIÓN CON SUS FESTIVIDADES	104
CONCLUSIONES	184
GLOSARIO	187
REFERENCIAS DOCUMENTALES	189
ANEXOS	194

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Desfile del Carnaval Zoque-coiteco, febrero 2020.	16
Figura 2. Ubicación y colindancias del ejido Nuevo México (Espacios y datos, 2000).	25
Figura 3. Grupo de danza Nuevo México, en el festejo de la Fundación, abril 2019....	28
Figura 4. Altar de los 40 días del difunto.....	35
Figura 5. Vaqueros bailando en el parque central de Nuevo México, marzo 2019.	43
Figura 6. Festejo de la fundación de Nuevo México en el parque central, abril 2019. .	44
Figura 7. Recorrido de la Santa Cruz de Mayo, mayo 2019.....	45
Figura 8. Altar de la Virgen de la Piedrita, en su capilla, diciembre 2018.	49
Figura 9. Elote (izquierda). Jilote (derecha).	64
Figura 10. Procesión del Niño Dios, diciembre 2019.	67
Figura 11. Misa de la sentada del niño Dios, 24 de diciembre 2019.	68
Figura 12. Jóvenes repartiendo champurrado.	69
Figura 13. Caballito, mahomas y rey David del carnaval, febrero 2020.	71
Figura 14. Vaqueros bailando en el parque central de Nuevo México febrero 2020....	73
Figura 15. Elementos que integran “el baño de zapoyol” día miércoles de ceniza, febrero 2020.....	75
Figura 16. Judíos (Muñecos de tela y trapo representando a Judas).....	77
Figura 17. Montada de Judas, sábado de Gloria.	80
Figura 18. Mujer preparando y tejiendo la barbacoa.....	82
Figura 19. Pobladores comiendo en la casa ejidal el día 27 de abril 2019.	82
Figura 20. Recorrido de la Santa Cruz hacia su capilla.....	84
Figura 21. Capilla de la Santa Cruz en el terreno donado por doña Graciela Gil.	86
Figura 22. Santa Cruz adornada con <i>corbatas</i> y <i>ensartas</i>	87
Figura 23. Recorrido de los arcos y la Santa Cruz, mayo 2019.....	89
Figura 24. Venta de ofrendas para Todosanto.	90
Figura 25. Familia López conviviendo en el panteón ejidal de Nuevo México, 2019...	91
Figura 26. Altar de Todosanto.....	92
Figura 27. Panteón ejidal de Nuevo México, día 02 de noviembre.....	94
Figura 28. Procesión de la Virgen de Guadalupe durante el docenario de rezos.....	96
Figura 29. Antorcha San Juan Diego en la capilla de Guadalupe (izquierda). Antorcha Guadalupana en la capilla de la Virgen de la Piedrita (derecha).	97
Figura 30. Antorchas encendidas durante las posadas.	98
Figura 31. Nacimiento del niño Dios en casa del padrino, diciembre 2018.	99
Figura 32. Rezo de aurora a la Virgen de la Piedrita en su capilla, madrugada del 25 de diciembre, 2019.....	101
Figura 33. Altar en la capilla de la virgen de la piedrita el día 25 de diciembre del 2019.	103

INTRODUCCIÓN

México es un país pluricultural debido a la mezcla que existe entre sus múltiples pueblos originarios o grupos étnicos que dan origen a nuevos grupos y a la mezcla con culturas extranjeras las cuales nos llegan por diversas circunstancias entre ellas la migración, así encontramos alimentos y bebidas de diferentes países enriquecidas con nuestra gastronomía prehispánica, también se da la fusión de culturas propias al interior del país, cuando las personas emigran de un estado a otro.

La presente investigación tiene como objetivo dar a conocer la gastronomía del ejido Nuevo México en relación a sus festividades. Dicho ejido se encuentra ubicado al norte del municipio de Villaflores, Chiapas. Es una comunidad que fue fundada por personas procedentes del municipio de Suchiapa y principalmente de Ocozocoautla de Espinoza pertenecientes al estado de Chiapas, así como también algunas personas provenientes del estado de Oaxaca.

Gracias a las historias contadas por los ancianos de la localidad se sabe que antiguamente la extensión territorial de este ejido formaba parte de una finca llamada San Sebastián que pertenecía a una señora a quien llamaban doña Goya. En 1930 un grupo de ocho personas empiezan a hacer reuniones con la finalidad de obtener tierras de dicha finca para que las trabajaran libremente. Inician llevando oficios a la Secretaria de la Reforma Agraria de Tuxtla Gutiérrez capital del estado de Chiapas, que está aproximadamente a 60 km de esta comunidad, los viajes se hacían a caballo o caminando debido a la falta de vehículos y carreteras para transportarse. Después de dos años de insistencia les otorgan la licencia y en 1932 se funda la colonia Nuevo México la cual inicialmente se llamó *Mishilen*, posteriormente se llamó el Rastro, luego 05 de mayo y en el año de 1940 se le da el nombre oficial de Nuevo México en honor al territorio que pierde la República Mexicana con los Estados Unidos de Norte América.

Nuevo México es rico en cultura, gastronomía, tradiciones y costumbres que le dan identidad propia, estas se han transmitido de generación en generación, existen ciertas transformaciones en algunas de ellas debido al crecimiento de la población y a conflictos sociales.

Es una comunidad donde un alto porcentaje de la población tiene como fuente de trabajo la agricultura y el comercio, cada año siembran y cosechan maíz, frijol y calabazas prioritariamente, algunas personas cultivan tomate, sandía, cacahuete, también elaboran quesos, yogur, chorizo, etc. La gastronomía es muy variada, está basada principalmente en el maíz y frijol, tortitas con flor de cuchunuc, verdolaga, bolita de chipilín, comida coiteca también encontramos comida proveniente del estado de Oaxaca como tlayudas, garnachas, quesillo. El tomate es el ingrediente principal para hacer chirmol con pepita huevo y/o tasajo que durante mucho tiempo fue la comida más común en la localidad, verdolaga con huevo, entre otros muchos platillos que incluyen plantas comestibles locales que enriquecen la gastronomía de este poblado.

Las fiestas son la alegría del pueblo en ellas encontramos parte de su gastronomía y costumbres cada una tiene una fecha y una comida emblemática alusiva a dicha festividad. Así encontramos que esta comunidad el 06 de enero celebra el día de reyes partiendo la rosca, en el mes de febrero o marzo festejan la fiesta más importante y representativa de la comunidad que es el Carnaval de origen Zoque, siendo la fiesta más grande, herencia de la cultura zoque llevada por pobladores coitecos. Este se ha realizado año con año desde su inicio sin interrupciones, se ha ido modificando con el paso del tiempo, perdiendo su esencia original, dándole un enfoque propio y moderno. El carnaval le da identidad y unión al pueblo de Nuevo México, es una festividad en la cual participan chicos y grandes sin distinción de género.

La presente investigación es de enfoque cualitativo con un diseño etnográfico. Denominado: Gastronomía, cultura y tradiciones de Nuevo México; Villaflores, presente y pasado tiene un sustento monográfico en el cual se describen 09 festividades importantes de la comunidad: Sentada del Niño Dios, Carnaval, Fundación de la Colonia, Semana Santa, La Cruz de Mayo, Día de Muertos, Virgen de Guadalupe, Nacimiento de Jesús y Virgen de la Piedrita. Así mismo se expresa información acerca de la localidad de Nuevo México, su agricultura, se advierte la historia y cultura, retomando antecedentes, características de la actualidad, se hace énfasis en los platillos como riqueza gastronómica rescatada a través del legado oral de sus pobladores entre ellos: ancianos, cocineras (os), amas de casa, coordinadores de fiestas, autoridades religiosas y ejidales; la cual expresa 02 acompañamientos, 26 platillos, 12 bebidas y 18 dulces típicos 04 curtidos que se elaboran de acuerdo con estas tradiciones.

JUSTIFICACIÓN

La Cultura es el resultado de cultivar los conocimientos humanos materiales e inmateriales que cada sociedad dispone para relacionarse con el medio y establecer formas de comunicación entre los propios individuos o grupos de individuos (Garzón, 1994).

Cultura es compartir, reflejar las riquezas de un pueblo, la historia de nuestros antepasados y nuestros orígenes.

Una de las razones que motivan la realización de este trabajo es la elaboración de un documento que plasme la historia y evolución de la gastronomía y de las festividades de Nuevo México, documentando las festividades principales como son el Carnaval de origen Zoque que llegó por medio de los pobladores coitecos, La Cruz de Mayo que se celebra del 1-5, 30 y 31 de mayo. Entendiendo como festividad: fiesta o solemnidad con que se celebra un suceso (Garzón, 1994).

Realizar una recopilación de sus tradiciones como Día de muertos y Todos los Santos el 1 y 2 de noviembre. Tradición es la comunicación o transmisión de noticias, costumbres, doctrinas, etc., hecha de generación en generación (Garzón, 1994).

Así mismo explicar la importancia que tiene la actividad agrícola (cultivo de maíz, frijol, calabaza) de esta comunidad que es la base para su gastronomía auténtica.

OBJETIVO

GENERAL

Elaborar una monografía del ejido Nuevo México, perteneciente a Villaflores, Chiapas, para su documentación gastronómica en relación con la cultura y tradiciones tomando en cuenta la historia pasada y el presente.

ESPECÍFICOS

Documentar la elaboración de los platillos principales que se consumen en las festividades de la comunidad.

Analizar los aspectos culturales y tradiciones inmersos en la gastronomía de Nuevo México.

Realizar una reseña de las actividades agrícolas básicas en la economía y alimentación de esta comunidad.

Documentar la flora existente en la comunidad que se consume y se utiliza para la elaboración de platillos, bebidas, dulces, de manera cotidiana y en las festividades.

MARCO TEÓRICO

OCOZOCAUTLA DE ESPINOSA

Ocozocoautla es de origen *naboa*; viene de los vocablos *okoshotl*, *ocozote* (cierta planta textil) y *kuautla*, bosque; es decir "Bosque de los *ocozotes*" (INAFED, 2006).

Ocozocoautla (bosque de *ocozotes*, del náhuatl *ocoxotl*: *ocozote* y *cuatla*: bosque). Municipio en asentado en la Depresión central y las Montañas del Norte, pertenece a la región I Centro y cuenta con 783 comunidades. Su extensión territorial es de 2476.6 km². Su clima varía de cálido subhúmedo a cálido húmedo, la vegetación incluye selvas altas y bajas. Sus principales recursos acuíferos son los ríos La Venta, Cacahuanó, Cedro, Francés, El Achiote y el río subterráneo El Encanto; los arroyos Ojo de Agua, Las Flores, Los Plátanos, Ocuilapa, Santa Fe, Las Camelias, *Apic-pac*, *Petapa* y Margaritas. La población total en 1995 fue de 58705 habitantes (1.64% del total estatal), 29170 mujeres y 29535 hombres, 9949 personas pertenecen a la etnia zoque de los cuales 951 no hablan español. La cabecera municipal está situada a 16° 45' 37'' latitud norte, 93° 22' 20'' longitud oeste y a una altitud de 820 msnm, la temperatura media anual es de 23° C y la precipitación pluvial de 800 mm en promedio anual que se recibe sobre todo de junio a octubre. El 19 de enero de 1926 la cabecera municipal fue elevada a la categoría de ciudad por decreto del gobernador Carlos A. Vidal. El 1 de diciembre de 1928, el gobernador Raymundo Enríquez decretó añadirle el apellido de Espinosa en honor al revolucionario Luis Espinosa, originario del municipio. La principal actividad económica consiste en el cultivo de maíz, café, plátano, y frijol; hay producción de ganado bovino, equino, porcino, ovino y aves de corral; es importante la fabricación de muebles de madera. En febrero o marzo se celebra el carnaval y en agosto el paseo a San Luis (Ocozocoautla, 2000).

El municipio de Ocozocoautla de Espinosa está ubicado en la parte occidental del Estado, abarcando parte de la Depresión Central y de las Montañas del Norte. Colinda al norte con Tecpatán, al este con Berriozábal, Tuxtla Gutiérrez y Suchiapa, al sur con Villaflores y al oeste con Jiquipilas y Cintalapa. El clima varía de cálido subhúmedo a cálido-húmedo según la zona, por lo que el tipo de vegetación es de selva media y alta (INAFED, 2006).

El 1° de diciembre por decreto del gobernador Raymundo E. Enríquez se le agrega el apellido Espinosa, en honor al ilustre político Luis Espinosa, que siendo senador de la república muere trágicamente a balazos en 1926 por defender los principios liberales de la Revolución Mexicana. En el año 1996 se establece la planta de harina de maíz de "MASECA", industria de importancia nacional (INAFED, 2006).

De acuerdo con Ortiz, 2012, el municipio de Ocozocoautla de Espinosa pertenece a la región de la Meseta Central junto con los municipios de Berriozábal, Cintalapa, Jiquipilas, San Fernando y Tuxtla Gutiérrez, donde antiguamente dominaba el habla de la lengua indígena zoque y actualmente se encuentra una población minoritaria.

De acuerdo a Del Carpio, 2015, en el Calendario de fiestas en el estado de Chiapas, menciona que en el municipio de Ocozocoautla de Espinosa se celebra el carnaval, de manera movable, en febrero o marzo. Tiene al carnaval descrito como una Verbena popular. Se construye el festejo a través de las cinco tradicionales “*cogüinas*”. Cada una tiene su cargo a un santo patrón y son encargadas de realizar las verbenas y las danzas, así como el culto religioso mediante velaciones, ofrendas, rezos, etcétera. Comidas colectivas. Música tradicional de tambor y flauta de carrizo y marimba. Representación de las danzas de El Mahoma, El David, El Caballito, Los 12 de Francia, Los reyes católicos, El Tigre, acompañados de “chores”, monitos, etcétera. Fuegos pirotécnicos con el baile de El Torito y la quema del “castillo”.

CULTURA ZOQUE

Desde su aparición en Chiapas, los zoques ocuparon la parte occidental, cubriendo una extensión de 15000 kilómetros, aproximadamente, en la planicie costera del Pacífico, la depresión central y las montañas del norte. Mucho antes de la construcción de las célebres ciudades mayas, hace aproximadamente 4500 años, los zoques ya habían edificado sus propios centros ceremoniales en el centro y norte del estado donde hoy asientan sus territorios Chiapa de Corzo; Ocozocoautla -lugar en que se erigieron varios adoratorios una zona conocida como *Havepagcuay* o “morada de la casta guerrera”-, que dominó los extensos valles de Coita y la Ciénaga hasta las cimas del cerro brujo del actual Villaflores y San Isidro, en Tecpatán, ahora sumergido a 80 metros bajo las aguas del río La Venta, cerca de la reserva del Ocote. La región zoque ocupa hoy una amplia

extensión geográfica en la parte noroccidental de Chiapas. Dividida por la Sierra de Pantepec, que origina dos vertientes: la de las tierras bajas del golfo en el norte, y la de la vertiente del sur, en plena depresión central, donde predomina un clima cálido y seco que origina una vegetación de selva baja caducifolia y de matorral donde se desarrollan importantes especies fáunicas, asiento de los pueblos de Tecpatán, Ocozocoautla, Cintalapa, Copainalá, Osumacinta, Chicoasén, San Fernando, Berriozábal, Jiquipilas y Tuxtla Gutiérrez capital del estado (Mayorga, 2000).

Los zoques son un grupo étnico predecesor de los pueblos mesoamericanos y son portadores de herencias culturales y por ende las festividades aunado a estas las prácticas gastronómicas. Estos se asentaron en los estados de Oaxaca, Tabasco, Veracruz y Chiapas. Actualmente esta población ha mermado considerablemente, en la actualidad podemos encontrar descendientes de estos, que han mantenido algunas de sus tradiciones. En Chiapas encontramos los zoques en Copoya, Ocozocoautla y Tuxtla, entre otros municipios del estado. El actual territorio de los zoques comprende tres zonas ubicadas en el estado de Chiapas: la vertiente del golfo, la sierra y la depresión central. Los zoques constituyen uno de los principales grupos indígenas de México. Actualmente cubren un territorio que abarca municipios de los estados de Chiapas, Tabasco y Veracruz, lo cual parece corresponder a la antigua distribución de la lengua. El área de expansión de los zoques en la época precolombina comprendió la costa de Chiapas hasta Guatemala, el Istmo de Tehuantepec, el sur de Veracruz, el suroeste de Tabasco y el centro noroccidental de Chiapas. Hacia 1484 los aztecas se expandieron hacia Chiapas, razón por la cual los zoques del centro y del occidente fueron obligados a pagarles tributos (Saldaña, 2017).

Historia

Las jefaturas zoques anteriores a la llegada de los españoles seguían el patrón de relación dominante, en que las más débiles eran tributarias de las más fuertes. El área de expansión de los zoques en la época precolombina, comprendió la costa de Chiapas hasta Guatemala, el Istmo de Tehuantepec, el sur de Veracruz, el suroeste de Tabasco y el centro noroccidental de Chiapas. Posteriormente, incursiones de grupos mayas, zapotecos y chiapanecos redujeron su territorio y los sometieron al pago de tributo. Hacia 1484 los aztecas consolidaron la conquista de Chiapas, razón por la cual los zoques del centro y del occidente del estado empezaron a pagarles tributo. La llegada de los conquistadores españoles en el siglo XVI redujo aún más el territorio zoque y

aumentó el monto de sus tributos. La capital de una de las principales tribus zoques era Quechula, actualmente bajo las aguas de la presa de Malpaso. La casta guerrera tuvo como capital a *Janepaguay* en los valles de Ocozocoautla. En el desaparecido municipio de Francisco León (debido a la erupción del volcán Chichonal) se encuentran las ruinas de Gualeguas, antigua ciudad zoque. Otra jefatura zoque se asentó en el actual Cunduacán, Tabasco. Los zoques que poseían las tierras más codiciadas, como los que habitaban en la depresión central, cercana a Tuxtla Gutiérrez y en los valles occidentales, adoptaron rápidamente el castellano y los valores y costumbres del grupo dominante. La Corona española sometió a los zoques a los trabajos más pesados y los concentró en las aldeas. Por el trabajo forzado y las enfermedades recién adquiridas, los zoques disminuyeron drásticamente en número. En la depresión central, los españoles se dedicaron principalmente a la cría de ganado y al comercio de cochinilla, algodón, azúcar y cuero, dejando a los zoques el trabajo agrícola y las actividades tradicionales, como el tejido de mantas, en el cual alcanzaron gran perfección. Los malos tratos y el trabajo forzado originaron descontento entre la población, dando origen a incidentes de rebelión que fueron sofocados por las tropas de los colonizadores. La Independencia significó para la población zoque un nuevo periodo de explotación y trabajo forzado, al servicio de nuevos amos, mestizos y laicos. Durante el siglo XIX se promulgaron leyes que favorecieron la concentración de la tierra en pocas manos, formándose así una clase de grandes propietarios agrarios en la región que mantuvieron a los indios en condiciones de servidumbre en las grandes haciendas. A partir del reparto agrario, los zoques entraron en un proceso de “integración” a la cultura nacional (INAPI, 2018).

La llegada de los españoles en 1523 y la terminación por frailes dominicos de un primer convento en Tecpatán en 1564 que congregó a la población de los señoríos zoques prehispánicos, trajo fuertes cambios en la distribución geográfica de la población y en estructura agraria, así como en las áreas de ideología, economía, cultura, administración, poder y política en la región y las demás regiones de las tierras conquistadas por los castellanos (Del Carpio, 2018).

Lisbona Guillén en su ensayo “En tierra zoque”, citado por Newell, 2018, nos dice que el área zoque corresponde a un territorio y una asignación socio geográfica e histórica-étnica un tanto accidentado (a) en su origen. En términos de nombre parece ser nahua ya que el término zoque, o *zoquitl* en nahua se refiere a “hombres de lodo”, y lo hace representarse como zona del tiempo de la invasión mexicana. Sin embargo, es importante recordar que no todos los señoríos daban

tributo a los nahuas y que la cultura o la lengua zoque tiene antecedentes mucho mayores: probablemente hasta 1200 a. C.

En palabras de Velasco Toro 1975 citado por Newell, 2018, la auto denominación preferida, los zoques son *tsuni pon* (o *tsuni yomo* para mujeres), o “gente de idioma”, como se dice en Copainalá, (*ore/ode/ote päit* en otras variantes dialectales en la región) y ellos viven hoy sobre todo en los pueblos, ciudades, y montañas del noroccidente del estado de Chiapas, el este de Oaxaca (Chimalapas), el sur de Tabasco y el sur de Veracruz.

Según Villa Rojas citado por Newell, 2018, identifica tres zonas, las cuales corresponden a una franja norte, central y sur con los siguientes municipios (1975):

1. La vertiente del Golfo con los municipios de Amatán, Ostucán, Sunuapa, Francisco León, Ixtacomitán, Estación Juárez, Pichucalco, Chapultenango, Solosuchiapa e Ixtapangajoya;
2. La Sierra de Pantepec con los municipios de Tapalapa, Pantepec, Ocotepec, Coapilla, Tapilula, Rayón, Ixhuatán, Pueblo Nuevo Solistahuacán y Jitotol; y
3. La Depresión Central con los municipios de Copainalá, Tecpatán, San Fernando, Ocozocoautla de Espinosa, Cintalapa, Jiquipilas y Tuxtla Gutiérrez.

Lengua

La lengua zoque forma parte de la familia mixe-zoque y en la actualidad es el único idioma no mayense de Chiapas. De acuerdo con arqueólogos y lingüistas, hace aproximadamente cuatro mil años antes de nuestra era, grupos pertenecientes a la familia mixe-zoque se asentaron en el actual territorio del estado (Ortiz, 2012). Durante los primeros dos siglos de la Colonia, el zoque se hablaba en una amplia región de Chiapas que incluía a más de 50 pueblos localizados en la Meseta Central y distintas zonas del noroeste del territorio estatal. Sin embargo, a partir del último tercio del siglo XVIII, y durante todo el siglo XIX, una parte significativa de los hablantes zoques disminuyeron drásticamente, de tal manera que para 1900 representaba un mínimo porcentaje de la población de la Meseta Central, la Vertiente del Golfo y las Llanuras de Pichucalco, estas últimas localizadas al noroeste del territorio (Ortiz, 2012).

Los zoques, *txoque*, *soque* o *zoc* se llaman a sí mismos *ó de piüt* que significa “gente de idioma”, “palabra de hombre” o, en otros términos, “verdadero”, “auténtico” (SEDESPI, 2014).

El idioma zoque es el único no máyense en el estado de Chiapas. La lengua zoque tiene variantes dialécticas notables confirmándose la existencia de un antiguo tronco protozoque. Las referencias hasta ahora más lejanas del idioma Zoque se remontan al siglo XVII, concretamente al lapso que media entre 1652 y 1672, periodo en el que Fray Luis González escribió su arte breve y vocabulario de la lengua zoque (Mendoza, 2014).

La lengua indígena utilizada por este grupo es el zoque, la cual pertenece a la familia lingüística mixe-zoques-popoluca, aunque el número de hablantes de la lengua se encuentra muy disminuido (Saldaña, 2017).

Según el último cálculo del Instituto Nacional de Lenguas Indígenas en 2010 citado por Del Carpio 2018, hoy la población zoque consiste en más de 65,355 individuos (32,869 hombres y 32,486 mujeres).

Artesanías

El arte popular de los zoques también se expresa en la alfarería, que se desarrolla en Tapalapa, Cintalapa y Ocuilapa; el tejido de mantas de algodón y el labrado de jícaras de Tecpatán, la hojalatería en Tuxtla Gutiérrez, donde también es notable el trabajo de filigrana, al igual que en Copainalá; la elaboración de hamacas en Berriozábal; la cestería en Cintalapa; la jarciería en Copainalá; la elaboración de hamacas en Berriozábal; la cestería en Cintalapa; la jarciería en Copainalá; la elaboración de tambores, máscaras y flautas de carrizo en Ocozocoautla, Tecpatán, San Fernando, Ocoatepec, Tuxtla y Copainalá; la talabartería que se realiza en casi todos estos pueblos, al igual que la carpintería y la cerería, así como por la producción de ensartas, confección de **somés** y elaboración de *Joyonakes* o flor costurada en Copainalá, Tecpatán, San Fernando, Ocozocoautla y Tuxtla Gutiérrez (Mayorga, 2000).

Utensilios de la cocina zoque

Mayorga, 2000, menciona que los utensilios de mayor antigüedad e importancia que existen en la cocina zoque son el metate y la mano para desgranar el maíz de acuerdo con los hallazgos

arqueológicos en Mesoamérica. Describe el uso de los utensilios con mayor relevancia como; el metate que sirve para preparar la masa, salsa, el chocolate, el mole y cualquier otro ingrediente que se requiera triturar o moler. El comal: sirve para tostar y cocer cualquier ingrediente como los granos y las tortillas. Las vasijas: ollas de barro y tinajas, son elaboradas en los pueblos alfareros de Ocuilapa y Tapalapa, sirven para guardar los alimentos y para que el agua esté siempre fresca. La borcelana, pequeño recipiente de forma cónica, que se usa para servir la comida.

Los jicalpestles o toles se utilizan en su color natural para guardar las tortillas o a manera de canastas sobre la cabeza para cargar cosas diversas como semillas de maíz para siembra, pueden funcionar como platones para servir comida y los que se emplean en las fiestas se adornan y laquean. Los pumpos sirven para llevar el agua fresca a las labores del campo, la caza o los paseos, se tapan con el olote, los pequeños cortados verticalmente, se utilizan como cucharas o cucharones. El *pozolyuktzima* otra clase de jícara, hecha con la cáscara de la calabaza, se usan en navidad y para beber pozol en las fiestas. Para cocinar se utilizan fogones de tres piedras colocadas en el suelo o sobre un brasero de adobe, a este se le coloca un comal cubierto con cal para cocinar las tortillas, también existen los hornos elaborados con barro.

Tradiciones y costumbres zoques

En los zoques, las tradiciones y valores culturales están presentes tanto en la historia como en la vida actual, la vida de las familias zoques se basan en la alimentación de productos que ellos siembran, como el frijol, maíz, calabaza, chile, hojas de chipilín, entre otros. La historia en la etnia zoque nos demuestra que, sin duda, toman valores importantes ante el mundo que los rodea, teniendo en cuenta momentos de la vida quedando estos en los recuerdos, cultura y sociedad. Al hablar de las tradiciones religiosas que sin duda esta etnia tiene muy marcada en su vivir cotidiano, encontramos la veneración a los fieles difuntos que decían que al anochecer del 31 de octubre vienen los difuntos niños para pasar el día 1 de noviembre y para el 2 de noviembre pasan el día los difuntos adultos para así venerarlos con el tradicional altar de muertos que sin duda tiene ofrendas elaboradas por ellos, también festejan cada parte de la vida con grandes ceremonias y fiestas llamadas “meques”(Toledo, 2010).

Toledo, 2010 cuenta que los zoques definen la “corona” (corona hecha de flores naturales como regalo a la persona festejada) como la acción de felicitar a alguien por su cumpleaños, son momentos donde los zoques llevan obsequios al festejado como flores de temporada, frutas y en ocasiones “enrames” (trancos de madera decorados con ramas de árboles por lo general de zapote negro o benjamina adornadas con trenzas de papel y trastos para el festejado). Es una cultura devota a sus principios religiosos, festejan a sus “santos” como ellos llaman, siendo ellos intercesores ante dios para aliviar su alma cuando esta desprenda del cuerpo en el mundo terrenal. Elevan plegarias a dios para que en todo el tiempo de la siembra dios bendiga con abundante lluvia en todo el año de cultivo.

El ritual de la última teja, una costumbre ya en desuso ligada al remate de la construcción, es inaugurar la casa con una fiesta cuyo ritual consiste en colocar la última teja adornada por las madrinas que la forran de papel china y colocan una cruz de madera o metal o cacharros de cerámica que servirán para ahuyentar las energías negativas. Este ritual se acompaña con el entierro de un gallo o borrego vivo en un agujero en el centro de la casa, que se apisona bailando sobre él para que el primer muerto no sea uno de la familia (Mayorga, 2000).

Del Carpio citado por Díaz (2018), describe que “Los Costumbreros”: están representados por aquellos que celebran las fiestas tradicionales, realizan danzas y sacrificios rituales y participan en el “sistema de cargos”. Tienen como lugares sagrados, además de las ermitas y las casas de los “cargueros”, las cuevas y montañas del territorio. Los santos católicos son importantes para ellos, pero parecen ser hostiles a las sacerdotes. Su sistema de autoridad se basa en la edad y los ancianos del grupo ocupan los puestos de mayor jerarquía.

Gastronomía

En palabras de Mayorga, 2000, una de las prácticas gastronómicas más antiguas en el estado de Chiapas es la tradición de comer *shuti* (melania nigrita) o caracol de agua dulce, que se conoce en otras regiones como *shote*, *shute* o jute, y en zoque como *zoquinomo*, con el cual se prepara un exquisito platillo, cuyo consumo puede rastrearse desde el periodo arcaico. Hoy se conserva y recrea en casi todos los pueblos indios y no indios de Chiapas, cobrando gran significación en la mayor parte de los pueblos zoques, los que lo conocen como *zoqui caldú* (caldo de caracol). Su

consumo comienza poco antes de la Semana Santa en las poblaciones ribereñas, cuyos habitantes salen en la noche a buscar este gastrópodo, como comida de vigilia, siendo la temporada de primavera la de recolecta, cuando el caracol abunda en pozas, arroyos y riachuelos. Es una de las cocinas regionales de Chiapas más deliciosa gracias a la conservación, transmisión y recreación de; los hábitos alimentarios que se expresan como símbolo de una identidad milenaria, técnicas y secretos para cocinar y al notable conocimiento y manejo del ambiente que tradicionalmente se logró conservar.

El cereal representativo de esta etnia es el maíz, que toma un valor cultural y religioso en esta población, durante el proceso de integración con los representantes de los pueblos europeos el maíz persistió con la función alimenticia y religiosa. Sabemos que al hablar del maíz nos adentramos a nuestra historia y tradición culinaria, considerando a nuestros ancestros como los pioneros de la utilización del maíz, planta apreciada y adorada en los pueblos mesoamericanos. En la trayectoria de este cereal en la humanidad nos damos cuenta que ha sido o bien sigue siendo un alimento que es consumido con mayor magnitud ya que en toda mesa mexicana nunca llegan a faltar unas ricas tortillas o unos ricos tamales en la famosa merienda diaria acompañado de un buen atole de maíz tostado conocido entre los zoques como “bebida” (atole elaborado de maíz tostado y molido), (Toledo, 2010).

Religión

Encontramos la religión católica como principal fuente de fe y creencia, entre esto existen los que se reconocen como “costumbreros” (personas conocidas en la etnia para preservar las costumbres). Existe un rechazo y una falta de reconocimiento de unos a otros, lo que propicia conflictos por la obtención de poder religioso. Es importante señalar que, entre los costumbreros, a pesar de no reconocer a sacerdotes católicos como la máxima autoridad, admiten y celebran a los santos católicos, llevan a cabo fiestas tradicionales, danzas y sacrificios rituales. Para estas celebraciones existe un complejo sistema de organización cuya jerarquía se basa en la edad de participantes, los más ancianos ocupan los cargos más importantes y los jóvenes auxiliares. Teniendo lugares sagrados como “las ermitas” (lugar sagrado para los zoques donde veneran a los santos) estas son pequeñas capillas donde tienen a las imágenes que resguardan tanto al pueblo o bien a la familia misma (Toledo, 2010).

Fiestas tradicionales

Las fiestas tradicionales de los zoques se mantienen a cabo con mayor suntuosidad y organización en las áreas urbanas (como Tuxtla Gutiérrez y Ocozocoautla) que en las rurales (SEDESPI, 2014).

De acuerdo con Mayorga, 2000, Tuxtla, Ocozocoautla y Copainalá en el mes de diciembre realizan uno de los más importantes rituales para predecir el clima. El día 8 de diciembre se celebra a la Purísima Concepción y da inicio el ciclo ritual de las fiestas en el estado, se reúnen los tradicionalistas en la casa de los priostes para ofrecer las semillas al niño Jesús, acto que se conoce como la Siembra del Niño, que consiste en construir una casita con hojas de plátano y dentro colocar una cruz del Santísimo y una canoa llena de tierra, donde, por separado, hombres y mujeres siembran semillas de maíz, frijol, chile, albahaca y calabaza, que van tomando del altar, mientras la gente de afuera avienta agua para simular la bendición de la lluvia, concluyendo ese día el ritual con un baile. El día 21 comienza la elaboración del pesebre y el 24, en la víspera del nacimiento de Jesús, descubren la casita para observar cómo han crecido las plantas y así vaticinar si será bueno o malo el próximo ciclo agrícola.

Carnaval zoque-coiteco

La festividad principal de Ocozocoautla de Espinosa, Chiapas, es el tradicional Carnaval Zoque Coiteco. Se inicia el domingo anterior al miércoles de ceniza y es considerado como único, por la original manera en que muestran elementos de las tres culturas que sustentan la identidad de la región: zoque, cristiana y árabe; estas últimas introducidas por los españoles a partir de la conquista. La danza del tigre y del mono, es una representación de esta mezcla, donde se reivindica la supremacía de la fe cristiana sobre las demás. Esta danza se celebra junto con otras el día martes de carnaval llamado también día del baile de plaza, previo al miércoles de ceniza, que antecede a la cuaresma; además de los tigres y los dos monos, en esta danza existen otros personajes como los arrea tigre quienes ahuyentan al felino al grito de *jule-jule*, palabra mágica de fuerza. También aparecen los tatamonos viejos brujos que curan y protegen al simio de los ataques del tigre. Los capitanes y sub-capitanes llamados también chores son los que resguardan la danza haciendo valla para proteger a los personajes participantes del público. Otro elemento importante es el cazador de tigres quien se encarga de darle muerte a los felinos. El elemento

primordial del carnaval son sus danzas tradicionales y con su práctica no solo se busca alegrar la fiesta para pedir por la lluvia, el sol o la tierra, si no también rescatar lo que sus antepasados heredaron al pueblo zoque. La segunda danza principal, es la de los enlistonados, en ellos se puede percibir la mezcla de elementos, tanto producto de la colonia como actuales; en la vestimenta, las máscaras, los listones entre otros; así como el son de las piezas musicales que se tocan con instrumentos tradicionales y originales de la región. El tambor y pito que son traducidos como el palpitar del corazón y el silbar del viento. Los personajes principales de la danza de los enlistonados son el Mahoma Goliat, el Mahoma de cochi, el David y el Caballo. El carnaval Zoque-Coiteco se ejecuta año con año 40 días antes de la Semana Santa (Chiapas, 2014).

Según los relatos contados por personas del municipio de Ocozocoautla de Espinosa Chiapas este lugar es rico en cultura y tradición, muestra de ello es su carnaval de origen Zoque, esta celebración se inicia un día sábado y termina en miércoles de ceniza, sus orígenes desde la época prehispánica, antiguamente se hacía un ritual en honor al dios *Tajaj Jama* que en lengua zoque significa Padre Sol, donde los zoques bailaban para agradecerle, usando todo lo que tenían para representarlo, a cambio este les enviaría lluvias para poder obtener cosechas abundantes El ritual se modifica a partir de la llegada de los españoles, los frailes dominicos evangelizan modificando y sustituyendo este ritual “pagánico” por danzas y fiestas cristianas representando pasajes bíblicos, las danzas simbolizan la lucha entre el bien y el mal, y entre moros y cristianos.

Los personajes de origen Zoque que son los monitos, el cazador, los enlistonados, tigre(jaguar), estos son representados por personas que se disfrazan con trajes muy vistosos y coloridos usando principalmente listones, campanas, matraca y cuarta para simular rayos y truenos, morrales, flores de papel, pumpos, canastas para la abundancia en cosecha, máscaras de palo, teniendo como resultado una mezcla cultural, que pasó de ser un ritual pagano a uno evangélico y se ha convertido en la tradición más importante del municipio.

El carnaval es la fiesta de la carne por lo cual se consume mucho durante los días de fiesta para que a partir del miércoles de ceniza se inicie el ayuno eucarístico. La comida principal es la chispola, esta es un caldo de res, garbanzos y repollo, actualmente se hace más parecido al caldo de res con verduras. Frijol con chipilín debido a que hay en abundancia en esas fechas, las bebidas son chocolate, café, pozol, curadito, dulce de pepita con miel y puxinú. En Ocozocoautla de Espinosa Chiapas, se realiza año con año, el carnaval zoque (Morales, 2019).

El carnaval zoque-coiteco también entra en las festividades de Mesoamérica. Dentro de los personajes que bailan se encuentran varios como tigre, mono, caballo, el Mahoma, David, de origen español, árabe y zoque. Los también conocidos “chores” tienen un papel importante, por su aspecto colorido, van contando chistes, historias del pueblo, son los que resguardan la danza haciendo valla, para proteger personajes del público. El carnaval tiene duración de cinco días, inicia el día sábado a las seis de la tarde, el domingo, a partir de las cero horas se realiza el tradicional “permiso”, que es un recorrido caminando, con los distintos santos de las iglesias, además es el desfile principal de todos los personajes frente al parque central a las diez de la mañana. Continúa el lunes, con la visita a los diferentes cohuinás (que son las casas de cargos), el martes, es el baile de plaza a partir de la una de la tarde. El miércoles de ceniza, prosigue con el tradicional “baño de zapoyol” que es para purificar el alma, significa lavar los pecados. En toda esta fiesta los instrumentos utilizados son el tambor y flauta de carrizo, simbolizan el latir de la vida y el silbar del viento. Carnaval es una tradición con 500 años aproximadamente, en la actualidad esta festividad se funde con el pueblo, es ahí donde todos se reúnen para convivir, fortaleciendo los lazos sociales, desapareciendo lo individual bajo lo colectivo (Morales, 2019).

Gracias a la historia que han transmitido los ancianos de generación en generación a sus familiares se sabe que esta fiesta la inició, en Nuevo México, la gente de Ocozocoautla de Espinosa Chiapas, quienes debido a las movilizaciones y a la Revolución Mexicana pudieron pelear y reclamar tierras que posteriormente se repartieron para fundar la comunidad que hoy nos ocupa.



Figura 1. Desfile del Carnaval Zoque-coiteco, febrero 2020.

REGIÓN FRAILESCA

Conocida como región de Llanos y montañas del sur, estaba formada por dos pequeños valles conocidos como *Cutilinoco* y *Macatapana*. Ubicada al sur de la Depresión Central o Valle Central de Chiapas, al sur de Chiapa de Corzo, en medio de la Sierra Madre y sobre la margen izquierda del Grijalva. Compuesta por lomas y llanos, es drenada por los ríos Suchiapa, Santo Domingo y el Dorado cuyas aguas desembocan en el Grijalva. La integran cuatro municipios: Villaflores, Villa Corzo, La Concordia y Ángel Albino Corzo. La Frailesca estuvo habitada desde el preclásico por población de origen olmeca y posteriormente por *mixes-zoqueana*. Durante la época clásica los testimonios arqueológicos registran la presencia de población de origen maya en el territorio y alrededor del siglo VI emigró con rumbo al Soconusco un grupo proveniente del altiplano mexicano que, luego de una larga peregrinación, se estableció en Chiapa (la actual Chiapa de Corzo) desde donde construyó y extendió un señorío, conocido como chiapaneca, que dominaría a algunos pueblos de origen zoque como Tuchtlan y entraría en conflicto con otros de origen maya, particularmente con sus vecinos tsotsiles de Zinacantán e Ixtapa. (Ruz 1989, De Vos 1994, Navarrete 1993, citado por González, 2015).

Los Chiapanecas basaban alegatos, con datos históricos, desde mil años antes de la conquista, ellos vivían en Chiapas, y si bien era cierto, por la conquista se vieron en la necesidad de enviar colonias a Nicaragua, pero con opción a retornar, como ya lo estaban haciendo. La tierra que ellos peleaban eran: Ostuta, Acala, Pochutla, Suchiapa y Chiapa, ahora Chiapa de Corzo, con todas sus riveras y el Valle de *Cutilinoco* o *Macatapana*, ahora la Frailesca (Chanona, 2013).

De acuerdo con la narración de González (2015), los chiapanecas controlaron la Frailesca gracias a la extensión de su señorío desde la actual Chiapa de Corzo, peleaban territorio con sus vecinos los zoques, las poblaciones zoques de valle se convirtieron en pueblos tributarios de estos. Ante la llegada de los españoles, estos se vuelven aliados de los zoques y zinacantecos, para derrotar a los chiapanecas despoblando su señorío y concentrando aldeas en Suchiapa. El dominio español hacia los chiapanecas comienza a consolidarse en 1528 con la fundación de la actual San Cristóbal de las Casas. Chiapa fue protectorado de la corona al someterse después de rebelarse y perder a partir de eso se le conoció como Chiapa de la Real Corona. Los frailes dominicos desde Chiapa controlaron y administraron la Frailesca y su paisaje se llenó de haciendas, las

primeras que se asentaron, establecieron estancias ganaderas y maiceras, haciendas cañeras, añilerías, despojando de sus tierras (valle de *Cutilinoco o Macatapana*) a los indios chiapanecas, las haciendas se expandieron, introdujeron nuevos cultivos y técnicas para incrementar ingresos, como la rotación de cultivos, el arado, la azada y el abono animal.

Al crecimiento de las haciendas aumentó la demanda de mano de obra e inició la introducción de esclavos negros, como consecuencia los chiapanecas de la frailesca desaparecieron, esta fue repoblada con negros y mulatos esclavos (en 1570 existían en Chiapas entre 130 y 145 esclavos negros), mestizos e indios aladinados. Los barrios y pueblos chiapanecas que existieron en la frailesca se convirtieron en grandes haciendas entre los siglos XVII y XVIII.

Chanona, (2013) cuenta que por el año 1700 los Frayles ocuparon estas tierras dividiéndolas y tomando como punto de referencia el cerro *Nambiyuguá*, que quiere decir Mono Brujo. Los frayles cambiaron los nombres indígenas por el de Santo a todas las cosas, como parte de la cristianización. Enseñaron por su experiencia en las Islas del Caribe a cultivar maíz, caña de azúcar, tabaco, algodón y añil; a usar el arado, pues eran muchos los caballos y toros cimarrones que crecían sin mayor cuidado en las laderas de los cerros y montes.

Fue por 1778, cuando la mayoría de ranchos y fincas, poblados en su mayoría por negros y mulatos, empezaron a desaparecer en su cultura indígena y surgen los poblados o rancherías con nombres como San Pedro Buenavista, Santiago y Santa Catarina la Grande.

González 2015 dice que después de la revolución mexicana y la anexión de Chiapas a México en el siglo XIX, los ranchos, las fincas y haciendas en poder de los frailes dominicos fueron codiciadas y adquiridas por particulares principalmente de filiación política liberal que poco a poco compraron las viejas haciendas, estas familias eran provenientes de Chiapa de Corzo, Comitán y San Cristóbal, adquirieron varias haciendas que habían pertenecido a los frailes dominicos, al amparo de las leyes estatales y federales que facilitaban a los particulares denunciar demasías, terrenos ociosos y baldíos, adquiriéndolos vía compra-venta o litigios (venta obligada de los bienes de los dominicos). Una de las haciendas más importantes en el valle de la frailesca fue Santa Catarina la Grande, dando lugar al surgimiento de la familia chiapaneca (integrada por familias de rancheros y finqueros ganaderos) refiriéndose a estas como familias propietarias

surgidas y consolidadas en los valles centrales en el siglo XIX que forjaron una cultura, usos y costumbres. Así los frailes fueron sustituidos por las familias Moreno, Macías, Fernández, Corzo, Grajales, oriundas de Chiapa que siguió siendo cabecera del departamento de Chiapa, al que pertenecía la Frailesca.

De acuerdo con Mario Humberto Ruz citado por Gonzáles 2015. A lo largo del siglo XIX la Frailesca se transformó en una de las regiones ganaderas más importantes en el estado, se mantuvo bajo control administrativo del departamento de Chiapa y se convirtió en el dominio territorial de la fracción liberal que se apropió de los bienes del clero. De los dominicos quedaría para la posteridad el nombre de la región: Frailesca.

Es casi imposible, por la falta de información, definir la cantidad de tierras destinada a cada una de estas actividades productivas, que muy probablemente variaban en función del tamaño y la ubicación de la propiedad, pero si contamos con datos de fines del siglo (1897) acerca de los terrenos que compro el gobierno del estado a la familia Moreno para establecer el fondo legal de Catarina la Grande. Las tierras fueron adquiridas a razón de 30 pesos hectárea la de primera, a 15 la de segunda y a 5 pesos la de tercera, lo cual arroja un promedio de 16 pesos (Márquez, 2009).

El ferrocarril llegó a la finca Jalisco en 1905 (años más tarde llamado Arriaga y asumido a categoría de pueblo en 1910) y al Soconusco en 1908 y el desarrollo económico de las regiones polarizó más. Muchas áreas sacaron provecho de este espíritu innovador emprendido en 1891. Redujeron costos por acarreo, hubo una mayor producción y las cosechas crecieron al doble, mayor comercio y ganancia. Durante los 20 años de rabasismo el estado experimentó un desarrollo económico del que resultaron beneficiados los terratenientes y la clase comercial, no la mayoría de la población (Márquez, 2009).

Para el primer periodo en La Frailesca se producía ganado vacuno y caballar; y en agricultura se señalan los cultivos de caña de azúcar, arroz, maíz, frijol y sal. Según los datos de la finca San Pedro Buenavista, además se producía chile y ajonjolí. La primera década del siglo XX La Frailesca llegó a ocupar el tercer lugar en el estado, detrás de la Concordia y Tonalá. En el ámbito subregional Villaflores aparecía con una producción de 10,000 cabezas de ganado vacuno,

mientras que Villacorzo registró 2,535, superados solo por la región de Cuxtepeques. Además del ganado, se producía añil, caña, café y tabaco. Muchas haciendas y ranchos contaban con trapiche para moler caña y producir panela para su consumo y quizá se comercializara el excedente en Tonalá, Tuxtla o Cuxtepeques. El añil fue cultivado ex profeso para su uso comercial con la finalidad de conseguir un beneficio en dinero. Las haciendas trataban de tener suficiente maíz y frijol para satisfacer sus necesidades del año, que aparte de constituir la principal dieta eran productos utilizados como pago a los trabajadores. La crianza de ganado era de suma importancia, pues se le usaba como medio de transporte, además de que se obtenía carne, cuero, sebo para hacer jabones y velas, entre otros usos; además la crianza no exigía una gran inversión en mano de obra y materiales (Márquez, 2009).

La forma esencial, el sistema de producción que perduró durante el periodo en La Frailesca fue la establecida de manera directa entre propietario y trabajador. De hecho, tal afirmación es una generalización, que bien puede ser válida para todo el estado, incluso para otros estados de la república. El hacendado vivía de la renta de sus propiedades y de las prestaciones de servicios de los trabajadores. El poder de esta clase se fundaba en la posesión de grandes y medianas extensiones de tierras. La hacienda tradicional era ante todo una unidad económica replegada sobre sí misma. El hacendado no era un comerciante ni empresario, era el amo (Márquez, 2009). El valle de la frailesca estuvo formado por grandes haciendas y rancherías. En una de las tantas haciendas existente fundaron la comunidad llamada Trinidad de la Ley que años más tarde se llamó Villa Corzo, en otra hacienda se fundó la comunidad de Santa Catarina la Grande, que años más tarde se llamaría Villaflores, estas dos comunidades se convirtieron en ciudades que representaron la actual región Frailesca convirtiéndola en el granero de Chiapas gracias a su importante producción de maíz y frijol. Años más tarde se inicia un proceso de integración forzado de los municipios de Ángel Albino Corzo y La Concordia en el año de 1982 (Gonzales, 2015).

VILLAFLORES

Villaflores se localiza en los límites de la Depresión Central y de la Sierra Madre, predominando el relieve montañoso. Sus coordenadas geográficas son 16° 14" N y 93° 16" W. Limita al norte

con Suchiapa, Jiquipilas y Ocozocoautla, al este con Chiapa de Corzo y Villa Corzo, al sur con Villa Corzo y Tonalá, al oeste con Jiquipilas y Arriaga (INAFED, 2006).

La historia de Villaflores se remonta a la época de los dominicos del convento de Chiapa, quienes fundaron las haciendas denominadas frailescas. El primer intento de integración municipal es el decreto promulgado el 9 de noviembre de 1876 por Carlos Borda, gobernador y comandante militar de Chiapas; el mandato ordenaba la erección en pueblo del estado con el nombre de Catarina La Grande, a la congregación de familias residentes en el terreno Catarina, perteneciente al departamento de Chiapa. El nuevo pueblo estuvo a punto de nulificarse, pues no obstante que el decreto establecía: "Previa indemnización del terreno que se ocupe", la familia Moreno (que fue afectada) interpuso el recurso de amparo, el cual le fue concedido por la Suprema Corte de Justicia de la Nación. Con este motivo, Sebastián Escobar, gobernador del Estado, promulgó un decreto el día 7 de noviembre de 1877 que deroga la anterior disposición. Sin embargo, al correr del tiempo el pueblo de Catarina La Grande subsiste (INAFED, 2006).

Una memoria de 1889, elaborada por la Secretaria General de Gobierno del Estado de Chiapas, registro las propiedades rusticas y urbanas, su valor y giro en el periodo de 1837 al 30 de junio de 1889. El documento hace mención de todas las haciendas de la época. Se registraron dos fincas con el nombre de Catarina; una perteneciente a José Antonio Moreno con valor de 300 pesos y la otra a nombre de Patricia Moreno con valor de 200 pesos. Una finca más denominada Catarina la Grande aparecía como propiedad de Damiana Ruíz, con un valor de 200 pesos, y la finca San Sebastián con valor de 3000 pesos, propiedad del señor Onésimo A. Pola (finca que años más tarde sería Nuevo México) cabe mencionar que era dueño de dos fincas más: San Juan valuada en 5000 y Pueblo Viejo valuada en 6000. La fraileasca fue monopolizada por clanes familiares: los Corzo, Moreno, Fernández, Grajales, Macías, Gómez, Ruíz, Coutiño etc. En 1869 Víctor Moreno denunció las tierras denominadas Ampliación Zaragoza, las cuales fueron adjudicadas; casi una década después Agapito Velasco y Gregorio Grajales reclamaron demasías de las fincas Santa Rita y Catarina la Grande, en Villaflores (González, 2015).

Santa Catarina antigua propiedad de los dominicos, fue adquirida por don Carlos Moreno. La población que habitaba estaba sujeta a la servidumbre. Su prima Guillermina Corzo solicita una autorización con las autoridades eclesiásticas para construir una capilla, para facilitar a su familia

y domésticos el cumplimiento de deberes y obligaciones cristianas. San Sebastián, otra hacienda propiedad de los frailes dominicos de Chiapa, ubicada en el primer valle de la Frailesca, fue adquirida por Juan José Pola; al igual que la anterior, la población que la habitaba se encontraba sujeta a la servidumbre. Un grupo de hacendados y rancheros, con el apoyo de Julián Grajales, decidió fundar otro pueblo, a escasos ocho kilómetros de Trinidad de la Ley (primer pueblo fundado) al que llamaron Catarina la Grande, en terrenos de la finca Catarina, propiedad de Carlos Moreno. El decreto de la fundación fue promulgado el 9 de noviembre de 1876 y dado por el gobernador y comandante militar, coronel Carlos Borda (González, 2015).

En 1876 la comunidad fue decretada como pueblo. En 1893, el 3 de noviembre, don Emilio Rabasa promulga el decreto que cambia el nombre al poblado de Catarina la Grande por el de Villaflores. En 1915 siendo gobernador Jesús Agustín Castro le da la categoría de municipio libre. Para efectos de plantación se ubica al municipio en la región IV Frailesca (INAFED, 2006).

El 16 de diciembre de 1878, el congreso del estado decretó la fundación del pueblo Catarina la Grande con los mismos límites y componentes que dispuso el decreto de noviembre de 1876, siendo en esta ocasión gobernador sustituto constitucional Mariano Aguilar. En esa misma disposición el secretario general del despacho, Juan J. Ramírez, ordenó su publicación. En 1893, tanto Trinidad de la Ley como Catarina la Grande, fueron elevados a la categoría de villas. El primero se denominaría en adelante Villa Corzo “en honor del ilustre benemérito del Estado Ángel Albino Corzo”, y el segundo se llamaría a partir de entonces Villaflores, “en honor del eminente filósofo y educador chiapaneco fray Víctor María Flores” (Gonzales, 2015).

Lo evidente es que las propiedades de la región en el último cuarto del siglo XIX eran pequeñas y medianas, y muy pocas eran grandes fincas como San Julián, El Tablón, Santa Lucía, Catarina la Grande y San Martín (Villaflores) y San Antonio, San Miguel, San Agustín, Santa Rita, San Jerónimo y San Juan (Villacorzo). Se deben considerar los casos donde un mismo individuo poseía varias fincas en el Media Valle, o dentro del departamento de Chiapa, incluso fuera de la región, las cuales, concentrada la propiedad, formaban un latifundio familiar (Márquez, 2009).

Resumiendo, el libro “De la Finca al Ejido (2015); de Juan González Esponda sabemos que, con la creación de las villas se conformó una región económica definida que se benefició en cuanto

a su condición geográfica, social y cultural. Villaflores fue elevada a la categoría de ciudad. Las haciendas dominaban las relaciones sociales propias de la servidumbre agraria, heredaban deudas de generación en generación que aumentaban año con año, al hacer milpa en terreno ajeno se veían obligados a dar días de trabajo gratuito al terrateniente. Los mozos recibían maíz, frijol, arroz, sal, vivían en chozas que el amo les permitía construir, para casarse se tenía que pedir permiso con el patrón, se les permitía tener gallinas y puercos. El 24 de mayo de 1897 el gobernador Francisco León emitió un decreto para la expedición al amo de un certificado por mozo inscrito para probar que era un sirviente adeudado. Esto no fue acatado por los dueños de las fincas porque limitaba el dominio y control que tenían sobre sus trabajadores. Los carrancistas interpretaron este sistema como el mal Mayor de Chiapas, en 1914 el general carrancista Jesús Agustín Castro decretó la famosa Ley de Liberación de Mozos o Ley de Obreros que abolía la servidumbre por deudas y prohibía la creación de otras, estableciendo un salario mínimo que debía ser pagado con dinero, jornada de 10 horas, prohibición de tiendas de raya, libre residencia etc., los finqueros debían seguir produciendo si no serían expropiados, con este decreto se tenía el propósito de atraer el apoyo y simpatía de los peones del campo, fue la causa principal de la guerra entre finqueros en contra de los carrancistas de 1914 a 1920. Al ser liberados algunos se unieron con los carrancistas y otros lo hicieron con los mapachistas (pequeño ejército liderado por Tiburcio Fernández Ruíz jefe de los finqueros rebeldes para combatir a los carrancistas en defensa de sus propiedades).

A finales del siglo XIX los propietarios dividían las fincas entre sus parientes, en ocasiones de manera simulada, se intensificó en el siglo XX para evadir la afectación agraria sobre todo después de que en marzo de 1934 se aprobó el primer código Agrario que “aceptó a los peones acasillados como sujeto de derecho agrario”. En agosto de 1937 con las nuevas reformas al Código Agrario, los terratenientes ya no pudieron evitar con “trampas legales” que los peones acasillados tuviesen pleno derecho para acceder a la tierra por la vía del ejido.

Un acontecimiento decisivo en la formación de la región fue el reparto agrario, pues este reorganizó el proceso productivo y propició con ello el desarrollo de Villaflores que fue adquiriendo una mayor influencia regional. Con la fundación de los ejidos se fundaron nuevos sujetos sociales en la Frailesca, en particular los ejidatarios -recién dotados de parcelas- y los pequeños rancheros. Como resultado del reparto agrario Villaflores adquirió la categoría de ciudad. Se concentraron nuevos servicios de tipo administrativo, se dotó con servicios de tipo

urbano como la instalación de una planta de luz, gracias a que en 1935 fue nombrada Cabecera de Distrito Judicial y Hacendario. Se convirtió en el Granero de Chiapas por su importante producción de maíz y frijol. El 30 de diciembre de 1943, la XXXIX legislatura del estado decretó que a solicitud del ayuntamiento de Villaflores y por justificarse la misma, se expidió en artículo único: “La población de Villaflores”, queda desde hoy elevada a la categoría de CIUDAD, para todos los efectos legales”. Esto se promulgó el 5 de enero de 1944.

Del Carpio, 2015, en su Calendario de fiestas en el estado de Chiapas, nos dice que Villaflores celebra al señor de Esquipulas (santo patrono de la ciudad), es una Feria popular. Es el principal festejo del municipio. Novenario, romerías, velación, ofrendas. Juegos deportivos y fuegos pirotécnicos. Danzantes de parachicos, baile de el torito, música de tambor y flauta de carrizo, quema del “castillo”.

El municipio de Villaflores cuenta con 1638 microrregiones incluyendo rancherías y localidades. Dentro de las 10 principales y clasificadas como urbanas se encuentra la comunidad de Nuevo México (Catálogo, 2013).

Nuevo México se encuentra a 37 kilómetros de la cabecera municipal que se recorren en 25 minutos en carro particular. Es uno de los ejidos más importantes respecto a su ubicación geográfica debido a que es la entrada y salida principal del municipio y de la región frailesca por la parte norte, es una comunidad campesina que aporta mucho a la economía de la región y a la propia, gracias al cultivo del maíz, frijol y pepita de calabaza, es rico en tierras fértiles, cultura, gastronomía y festividades. Es la única localidad del municipio que festeja el Carnaval.

Del Carpio, 2015, en su Calendario de fiestas en el estado de Chiapas el ejido Nuevo México, municipio de Villaflores, celebra el carnaval en el mes de febrero o marzo porque es movable, esta fiesta se adopta en la década de 1950 por influencia del carnaval de Ocozocoautla. Verbena popular, ofrendas, rezos. La “cogüiná” es la encargada de realizar la fiesta con baile popular día y noche. Durante los días del carnaval se ejecutan las danzas de El Mahoma, El David, El Caballito, acompañado de “chores” y “la vieja”.

NUEVO MÉXICO

Ubicación

Villaflores es el municipio número 108 del estado de Chiapas. La localidad de Nuevo México ocupa el lugar número 176 con clave 071080176 en la lista de localidades y rancherías del municipio (Catálogo, 2013).

De acuerdo con el último censo de población realizado por Instituto Nacional de Estadística y Geografía mejor conocido como INEGI en el año 2010 el ejido Nuevo México tenía 3014 habitantes, 1466 hombres y 1548 mujeres (INEGI, 2010).

Nuevo México se encuentra ubicado en la región denominada Frailesca, conocida como el granero o grano de oro y la tierra pisada por Dios, debido a que las tierras son muy fértiles y existe mucha producción agrícola principalmente la del maíz, y ganadera, carne y productos lácteos. Colinda al norte con el municipio de Ocozocoautla y al noroeste con uno de sus ejidos Alfredo V. Bonfil, al sur con uno de los ríos principales del municipio de Villaflores El Tablón II, al oeste con el cerro Tinaja, al suroeste con el rancho San Sebastián y el ejido Cristóbal Obregón, al este con el cerro Brujo y sureste con los ejidos Tenochtitlan y San Marcos. Esta localidad es frontera entre los municipios de Ocozocoautla de Espinosa y Villaflores. Está rodeado por dos arroyitos temporales, al este La Lajona y al oeste El Zapote.



Figura 2. Ubicación y colindancias del ejido Nuevo México (Espacios y datos, 2000).

Historia de Nuevo México

Se dice que en un principio el lugar que ocupa hoy el ejido pertenecía a un alemán llamado Juan Cramen, quien era dueño de un aserradero muy extenso, él estableció los distintos caminos y veredas como únicas vías de caminos de dicho lugar. Con el paso del tiempo estas tierras pasaron a ser propiedad de unos terratenientes, el señor Onésimo Pola y su esposa Gregoria García, mejor conocida como doña Goya, ellos eran dueños de la Finca San Sebastián, en ese tiempo doña Goya les daba arrendado a sus trabajadores una hectárea por 4 *denarios* (Espinoza, 1981).

Los trabajadores vivían en las llamadas “chozas de toritos”, estas eran construidas con varillas y paja, en ese tiempo era lo único con lo que se podían construir una pequeña choza en la propiedad de doña Goya. Con el paso del tiempo los trabajadores estaban hartos de las condiciones en las que se encontraban y la vida que llevaban no era la correcta, decidieron ser independientes y tener su propio hogar sin necesidad de tener que estar pagando crédito alguno, se reunieron e hicieron comentarios de poder formar su propia comunidad, desde luego quitándole parte de las tierras a doña Goya, tomaron la iniciativa los señores: Adalberto Mandujano, Aristeo Morales, Ignacio Rivera, Porfirio Maza, ellos solicitaron ante el presidente del municipio que se les diera el permiso para poder formar una colonia con el nombre de *Michilen* (Espinoza, 1981).

Los fundadores y los primeros pobladores de la comunidad se encargaron de contar la historia de la fundación que ha pasado de generación en generación, y actualmente es contada por ancianos que un día fueron niños. Las instituciones educativas de la localidad cuentan y relatan cada año la historia de la fundación, las autoridades ejidales durante el festejo, reconocían y agradecían a los fundadores cuando estaban vivos por el valor que tuvieron para pelear las tierras ya que gracias a existe ese ejido. Actualmente se hace el reconocimiento a los hijos y/o nietos de los fundadores que ahora son personas mayores.

Existen personas de la comunidad que aportan y se dedican al rescate cultural de las costumbres y tradiciones y a la recopilación de datos sobre Nuevo México para documentar su historia y que las futuras generaciones puedan disfrutar, conocer y aprender. Teniendo el conocimiento de sus orígenes como ejido.

Vestimenta

Se sabe por las narraciones de las ancianas y señoras que en los inicios de la colonia las mujeres usaban faldas de satín y blusas de viejita, el cabello trenzado con listones los hombres pantalones de manta. Tiempo después las personas compraban su “corte” tela por metro y mandaban a hacer “*las mudadas*” con costureras. Las mujeres vestían faldas, blusas y vestidos hechos con la misma tela, zapatos de viejita, los señores utilizaban pantalones y camisas de vestir, *caites*, zapatos. Mandaban a hacer sus “*mudadas*” para estrenarlas en las noches de baile.

Debido a las vivencias de la autora del trabajo de investigación en la localidad, se sabe que en la actualidad no existe una vestimenta representativa o característica de la comunidad, no se conserva la costumbre de usar ropa típica para las fiestas de gala, las personas ya visten “a la moda” con shorts, pantalones de mezclilla, pesqueros, faldas, tenis, sandalias, etc., la ropa la compran hecha, utilizan zapatos, tenis, zapatillas, botas, sandalias, etc., a las fiestas van mayormente con vestidos de noche, combinan la ropa, el color de los zapatos es el mismo que el de la blusa o vestido, en el caso de los hombres se observa más el uso de pantalones tallados, rectos, rotos con tenis, y gorras o boinas, sudaderas, playeras, para fiestas son las camisas con zapatos o tenis y chamarras de piel o mezclilla.

Para ir a las fiestas las mujeres no utilizan las trenzas con listones, la mayoría lleva el cabello suelto, coleta o cola de caballo, rizado y teñido al igual que un porcentaje de hombres. Los niños ya no usan trajecitos, gorritos y chambritas de estambres, mucho menos playera, short y huaraches, ellos ocupan pantalones de mezclilla, playeras, tenis, zapatos, sudaderas, etc.

En las personas mayores a los 50 años aún se puede observar una vestimenta característica debido a que todos los hombres usan camisas, manga larga si es de noche o hace frío y manga corta si es de día o hace calor, lisas o cuadradas, holgadas con colores discretos, estampados de animales, normalmente gallos y caballos, *caites* negros de piel o color natural. La ropa formal para salir a una fiesta es con zapatos de vestir, cinturón grueso de piel, chamarra, sombrero de plástico o paja, se perfuman y ocupan aceite para el cabello.

Las mujeres mayores aún se trenzan y utilizan listones de colores o una rosa de listón en el cabello. El vestido o falda y blusa es mandada a hacer de la misma tela y sandalias coloquialmente

conocidas como chanclas. Para estar formales solo añaden un rebozo y zapatos cerrados de color café o negros lisos o con tacón chico, maquillaje, perfume de rosas, pulseras, aretes y cadenas de monedas, anillos, en su mayoría de oro.

La vestimenta utilizada por niños y adolescentes es únicamente en eventos cívicos para realizar diversos bailables que son organizados por las diferentes instituciones educativas de la localidad, dando ambiente con su participación, puede ser para el día de las madres, fundación de la comunidad, clausuras de fin de curso, desfile del 20 de noviembre.

Las mujeres utilizan faldas floreadas con ruedo, tabloneadas, de enredo, satín con caballito de colores llamativos, blusa de viejita, bordadas, rebozos, caites, trenzas con listones o postizas, aretes llamativos, anillos, collares. Los hombres sombrero de palma, pantalón y camisa de manta, un cinto de color rojo y grueso que va en la cintura y *caites*.



Figura 3. Grupo de danza Nuevo México, en el festejo de la Fundación, abril 2019.

COSTUMBRES Y TRADICIONES DE NUEVO MÉXICO

Las costumbres son cualidades, inclinaciones y usos que constituyen el carácter de un pueblo o nación y las tradiciones son la transmisión de costumbres, obras artísticas, doctrinas, etc., de generación en generación (Walt, 2004).

Van de la mano, una costumbre con el paso del tiempo se vuelve tradición siempre y cuando se siga practicando. Esta comunidad cuenta con diferentes costumbres y tradiciones, unas se

iniciaron con las ideologías de sus primeros pobladores y otras se han venido formando, transformando y adquiriendo con el paso del tiempo.

La última teja

Cuando terminaba de construir una casa, buscaban una “madrina de la última teja”, esta es de barro y se adorna con papel de china de diferentes colores cortados en tiras, se enterraba un gallo vivo, principalmente colorado para tener buena suerte, ahuyentar los malos espíritus y para que la casa no se callera rápido, al último ponía una cruz a media casa en el caballete. Actualmente los techos de las casas son de loza o lámina, después de enterrar al gallo vivo se sirve café con pan, o galletas, chocolate, refresco, botanas y cervezas para celebrar, depende de la economía y se puede hacer una cena, el anfitrión decide que dar de cenar. Se quema una o dos carrilleras de *triquis*, en ocasiones se queman cohetes. Al terminar el padrino de teja se convierte en el compadre del dueño de la casa. La teja se coloca en la loza de la casa y se decora con tiras de papel crepé, detrás de ella se pinta una cruz o se coloca una hecha de madera a lado de esta para bendecir la casa (López Josefa, 2019).

La cosecha

En los tiempos de antes, los campesinos celebraban el buen término de la cosecha con una ofrenda que consistía en adornar una cruz con flores naturales y papel de china picado y esta se colocaba en el montón de mazorca como agradecimiento a la abundancia del maíz, en esta misma celebración bailaban usando un pañuelo rojo todos al son de la flauta de carrizo, la guitarra y el tambor. Las mujeres vestían falda de vichí, satín, la blusa de manta bordada y blusa de viejita, cabello trenzado con listón de color encendido, los hombres vestían ropa de manta y *cuero del diablo*, sombrero de palma. La celebración permanece, pero se ha modificado, el agricultor invita a su familia a comer a su casa, la comida que se sirve comúnmente es el cochito horneado, pollo relleno o enchilado acompañado con arroz y salsa verde, se compran tortillas hechas con máquina y refrescos embotellados como muestra y agradecimiento de la buena cosecha. El dueño junto con su familia agradece a dios por la cosecha lograda. Anteriormente se hacían aguas de horchata o jamaica y las tortillas eran de mano (Gómez, 2019).

Echar el agua

A los niños de 40 días de nacido se les echaba el agua en la cabeza y se le buscaban padrinos. La mayoría de los niños fueron bautizados de esta forma por el Tío Layo llamado Eladio Gutiérrez, años después por el señor Guillermo López conocido como Tío Guillito. Estos señores hacían la labor que oficialmente le correspondía al sacerdote de la iglesia, el cual era muy difícil que llegara a la comunidad (López Josefa, 2019).

Actualmente se celebran los bautizos de diferentes maneras debido a las diferentes religiones que se profesan. Los bautizos católicos se realizan mediante misas oficiadas por el sacerdote de la Parroquia de San Cristóbal Mártir en la localidad vecina de Cristóbal Obregón o mediante misas en la capilla de Guadalupe en Nuevo México, los papás y padrinos llegan a pláticas los domingos durante 3 meses antes de la fecha del bautizo, una semana antes se envía comida y pozol a los padrinos.

Generalmente se busca que la fecha del bautizo sea la misma que el nacimiento del niño o niña para que en una celebración realicen un doble festejo, dependiendo de la economía de la familia se sirve de comer barbacoa, cochito o pollo enchilado, refrescos embotellados, cerveza, las botanas principales son tinga de pollo, ensalada rusa o velo de novia, ensalada de camarón, salchicha enchilada o entomatada, pastel con galletas y gelatinas, dulceros, se rompen piñatas rellenas con dulces industrializados. Se decora con globos en su mayoría de color blancos rosa si es niña y azul si es niño, se reparten recuerdos relacionados al bautizo angelitos, alcancías, rosarios, cruces, entre otros.

Semana Santa

La Semana Santa va precedida por la cuaresma. Da inicio el domingo de ramos (Entrada triunfal de Jesucristo en Jerusalén); Lunes Santo (Unción de Jesús en casa de lázaro. Jesús expulsa a latigazos a los mercaderes del Templo de Jerusalén); Martes Santo (Jesucristo anticipa a sus discípulos la traición de Judas y las negociaciones de San Pedro); Miércoles Santo (Judas Iscariote conspira con el Sanedrín para traicionar a Jesús por treinta monedas de plata); Jueves Santo (Lavatorio de los pies. La ultima cena. Eucaristía. Oración de Jesús en el huerto de Getsemaní. Arresto de Jesús); Viernes Santo (Prisión de Jesús. Los interrogatorios de Herodes y Pilatos. La

Flagelación. La Coronación de espinas. Vía Crucis. Crucifixión de Jesús. Sepultura de Jesús); Sábado Santo (Vigilia Pascual); Domingo de Resurrección (Pascua). Es un periodo de intensa actividad litúrgica dentro de las diversas confesiones cristianas (Del Carpio, 2015).

Se celebra cuarenta días después del miércoles de ceniza, esta celebración la realiza la iglesia católica y los creyentes guardan ayuno a partir del miércoles de ceniza, este consiste en no comer carnes rojas los días martes y viernes. Inicia con el domingo de ramos con una misa, jueves santo, viernes santo, sábado de gloria, domingo de resurrección. Es un tiempo de reflexión y acercamiento a Dios (González, 2020).

Jueves y viernes algunas familias tienen como costumbre ir al río el Tablón II, a la Lajona y el Zapote, a la alberca agua escondida que se encuentra en la entrada de este lugar, pozas conocidas como jagüey, se van al mar, viene gente de fuera convivir con sus familiares.

Muchos años atrás los arroyos eran utilizados por los pobladores para irse a bañar, lavar ropa y divertirse porque la corriente era muy abundante, incluso algunas personas pescaban sardinitas para comerlas fritas o en caldo. Con el paso del tiempo estos afluentes se han secado debido a la deforestación y uso excesivo de los agricultores que tienen parcelas cerca del río porque extraían el agua con bombas para regar sus cultivos.

Lo que se consume es el pescado seco baldado, ejotes o coliflor relleno de queso baldado, tostaditas de papas fritas y salsa de chile guajillo con arroz rojo o blanco. Frutas como la sandía, jocote, mango verde y maduro, guaya. Dulce de papaya, dulce de garbanzo, *nanchi* y jocote curtido, bebidas como el tascalate, pozol, tamarindo (López Magdalena, 2019).

Día de muertos

México, reconocido a nivel internacional como uno de los más importantes líderes culturales de América, razón por la que 22 sitios (20 culturales y 2 naturales) han sido inscritos en la Lista del Patrimonio Mundial, participa por vez primera en el tema del patrimonio intangible, al poner a consideración de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, mejor conocida como UNESCO la candidatura de una de las manifestaciones culturales más trascendentes y significativas de los pueblos indígenas que habitan en el país, proponiendo

su reconocimiento como una de las Obras Maestras del Patrimonio Oral e Intangible de la Humanidad: La festividad indígena dedicada a los muertos.

Para los pueblos indígenas de México localizados en la región centro-sur del país, en efecto, el complejo de prácticas y tradiciones que prevalecen en sus comunidades para celebrar a los muertos o antepasados constituye una de las costumbres más profundas vigorosas y dinámicas que actualmente se realizan en dichas poblaciones de México, así como uno de los hechos sociales más representativos y trascendentes de su vida comunitaria (García, 2016).

Como cada año en las diferentes regiones de México las comunidades celebran el regreso temporal de sus familiares y seres queridos difuntos: el Día de Muertos. Se trata de una festividad sincrética entre la cultura prehispánica y la religión católica que, dado el carácter pluricultural y pluriétnico del país, ha dado lugar a expresiones populares diversas, transmitidas de generación en generación y a las que, con el paso del tiempo, se han añadido diferentes significados y evocaciones de acuerdo con el pueblo indígena, comunidad o grupo que las llevan a cabo, en el campo o en la ciudad (El Día de Muertos, 2019).

El Día de Muertos en la cosmovisión indígena implica el retorno transitorio de las ánimas de los difuntos, quienes regresan a casa, al mundo de los vivos, para convivir con los familiares y para nutrirse de la esencia del alimento que se les ofrece en los altares puestos en su honor. Su origen se ubica en el sincretismo entre la celebración de los rituales religiosos católicos traídos por los españoles y la conmemoración del día de muertos que los indígenas realizaban desde los tiempos prehispánicos; los antiguos mexicanos, o mexicas, mixtecas, texcocanos, zapotecas, tlaxcaltecas, totonacas y otros pueblos originarios de nuestro país, trasladaron la veneración de sus muertos al calendario cristiano, la cual coincidía con el final del ciclo agrícola del maíz, principal cultivo alimentario del país. La celebración del Día de Muertos se lleva a cabo entre finales de octubre y los primeros días de noviembre, si bien popularmente se asocia principalmente a los días 1 y 2 de noviembre (El Día de Muertos, 2019).

Las experiencias vividas por la autora de esta investigación ayudan a conocer más sobre las costumbres y tradiciones de esta comunidad, gracias a eso se sabe que el Día de Muertos inicia el 31 de octubre y se celebra 01 y 02 de noviembre, días antes se invita para ir a limpiar el panteón, y algunas personas aprovechan para pintar las tumbas de sus parientes muertos.

En las casas se coloca un altar de tres niveles en forma de escalones o de un nivel en una mesa grande para recibir las almas de sus fieles difuntos, este está adornado con papel china picado en colores rosa, blanco, celeste, flores naturales de seda o cempasúchil, una caña de azúcar a cada lado, para sostener los cirios se encuentran unas bases hechas del tallo del guineo, veladoras e incienso. Se arregla con 2 o 3 días de anticipación. Se coloca la foto del difunto y cosas que le gustaban comer o beber, si tomaba licor o fumaba se coloca cigarro, tequila o cerveza, del 31 de octubre al 2 de noviembre se pone la comida favorita del difunto en el altar.

Los dulces que nunca faltan son condúa, papaya, calabaza, camote, plátano, leche, pepita, manzanillita, cacahuete, muéganos horneados o fritos, borreguitos y palomitas de azúcar, jalea, melcocha, *nanchi*, jocote y mango curtidos, turrone. Frutas como mandarina, naranja, pera, caña de azúcar, guineo. Los tamales de hoja son hechos con mole, pollo y envueltos en hoja de guineo. Las bebidas son: tascalate, pozol, cerveza. No se puede comer nada del altar los días 01 y 02 de noviembre en respeto a las almas porque llegarán a comer de las ofrendas.

El día 1 de noviembre se reciben las almitas o almas inocentes, son las de personas que murieron en su infancia, ese día las personas que tienen seres queridos en el panteón les llegan a dejar flor y encender veladoras para iluminarles su camino.

El día 2 llegan a visitar las almas viejas, aquellas personas que murieron de adolescentes a adulto, este día todas las personas creyentes recogen las cosas del altar y se las llevan al panteón para compartirlas con sus familiares vivos sobre la tumba del finado. Se realiza un torneo relámpago de futbol, esto es porque el campo está enfrente del panteón y participan diferentes equipos de otras comunidades el torneo da inicio a las 9am y termina entrando la noche. En las orillas del campo y el panteón encontramos puestos de comida, hot-dog, hamburguesas, tlayudas, tacos fritos, empanadas, pollo asado, carne asada, tacos suaves de barbacoa, cochito, pollo, bistec, venden aguas frescas de jamaica, horchata, pozol, refrescos embotellados y bebidas embriagantes, banda de música, globeros, algoneros. La comida típica de este día son los tamales de mole con carne de cerdo y pollo, tascalate y todos los dulces del altar. Alrededor de las 7pm las personas abandonan el lugar para regresar a casa.

Velorios

De acuerdo con la Real Academia Española mejor conocida como RAE, la palabra velorio corresponde a “velatorio”, especialmente para velar a un niño difunto. La palabra “velatorio” está definida como un acto de velar y pasar la noche al cuidado de un difunto. Cuando una persona muere se le entierra 24 horas después de su muerte y en su casa se realiza una vela de cuerpo presente, para ello la gente se solidariza llevando dinero en efectivo mejor conocido como limosna a la familia del doliente, o cosas para uso durante el velorio como pan, café, azúcar, arroz, vasos, platos, tenedores y cucharas desechables, flores y veladoras. Las personas llegan a la vela o velorio para acompañar a los familiares del difunto en su dolor. Se reparte café durante toda la noche para mantener despiertas a las personas, pan, té limón, en la madrugada entre 1 y 2 de la mañana se reparte un caldito de pollo en vasos para cenar, este se acompaña con tortillas, cilantro y cebolla.

Para ir a enterrar al difunto se hace una invitación por tocadiscos o aparato de sonido para que las personas de manera voluntaria vayan a abrir la fosa al panteón, si la persona muere en la noche, se invita en la mañana para ir a las 7am a abrir fosa y si muere en la tarde se invita al momento, se les lleva pozol y se les invita a comer a la casa del difunto. Cuando se lleva al finado al cementerio es acompañado con marimba o una banda de música de la comunidad, el ataúd es cargado por familiares del doliente o se lleva en una camioneta, los familiares, amistades y acompañantes se van caminando detrás del difunto, la distancia de la salida de la comunidad al panteón es de 1.5km (López Lorena, 2019).

Vela de 08 días

Después del entierro de una persona de creencia católica, la familia invita a los rezos. Se realizan 09 días que de acuerdo a la religión católica representan los 09 meses del embarazo de la mujer. El primero se realiza ese mismo día regresando del panteón, por lo general se lleva a cabo a las 6pm, se continua durante siete días terminando el mismo día de la semana en el que fallece la persona. Para agradecer a las personas su asistencia después de cada rezo se les ofrece café con pan, pinol, horchata, tascalate, ponche de frutas, arroz con leche, etc., con pan, galletas, pastelito de manjar, tamal de bola, toro pinto, mole, hierba santa, dependiendo de la economía de la familia.

El día del último rezo se invita para “la vela de ocho días de fallecimiento” se realizan dos rezos uno a medio día y el otro a las 9pm para cumplir con los 09, las personas asisten en la noche a la vela llevando flores y/o veladoras, la costumbre de ese día es dar tamales de mole con pollo y café con pan. Durante el rezo invitan a los hombres para que pasen a cenar tamales con café y pan porque ellos no rezan, al finalizar el rezo pasan las mujeres. A las personas que se quedan durante la madrugada se les da café con pan, cigarro y/o tequila u otra bebida alcohólica (López Lorena, 2019).

Vela de 40 días

De acuerdo con la religión católica estos 40 días representan los 40 días que anduvo Jesús en el desierto con tentación. Nueve días antes de cumplir 40 de fallecimiento se realiza una invitación por tocadiscos para el novenario de rezos de la vela de 40 días de fallecimiento.

En las tardes al finalizar cada rezo se ofrece tamales, pan o galleta con café, bebida, atol o chocolate. El ultimo día el rezo se realiza a las 9pm, se arregla el altar, se adorna el piso con *juncia*, las personas acostumbran a llevar flores y /o veladoras. De cenar se dan tamales con café, primero pasan los hombres y las señoras rezan, al finalizar el rezo pasan las mujeres. A las personas que se quedan hasta la madrugada se les ofrece café, alcohol y cigarros. La familia lleva las flores al panteón en la mañana del día siguiente (López Lorena, 2019).



Figura 4. Altar de los 40 días del difunto.

Vela de cabo de año

Nueve días antes de que el finado cumpla un año de su partida se realizan los rezos para que el último se realice el día que cumple el año de fallecimiento, se arregla un altar con escalones, se coloca la foto del difunto, letras de sus iniciales, una cruz, veladoras y en el piso se pone *juncia*, se realiza lo mismo que en los 08 y 40 días, después de cada rezo se ofrece un *bocado* a la gente. Un día antes de finalizar las personas llegan a ayudar para preparar las cosas de los tamales, limpiar y freír chiles, limpiar hojas y cortarlas, cocinar y deshebrar la carne, etc. Las mujeres hacen pozol, de comer dan caldo de res o pollo y dejan todo listo para el día siguiente. El último día se preparan los tamales que se repartirán en la noche, a las ayudantes se les da pozol y comida para llevar. Se colocan carpas en la calle y en el patio con sillas de madera o plástico alrededor, se colocan mesas en el centro de las carpas para que las personas y puedan comer los tamales. En la noche se reparten tamales y café. Las personas llevan flores, veladoras, rezan, reparten café, alcohol, tamales. Al día siguiente se va al panteón llevando todas las flores que dejaron como ofrenda durante la noche anterior, se convive un rato en la tumba del difunto, acomodando las flores, se le deja un vaso con agua y una veladora para iluminar su camino (López Josefa, 2019).

Pedida de mano

Las mujeres casadas de la comunidad que han pasado por esto, relatan que cuentan con la ayuda de su madre para continuar con la tradición y años más tarde ellas preservarla ya que es un paso importante en la vida de una mujer. Generalmente dos meses antes de la boda, el novio hace la pedida de mano, llevando una canasta, vasija de zinc o aluminio con pan, chocolate, azúcar, bote de duraznos en almíbar, tascalate, pinol, polvillo, a la mamá de la novia. También lleva cartones de cervezas para convivir con los familiares de la novia.

La familia del novio llega a casa de la novia, entre los padres se ponen de acuerdo para fijar la fecha de la boda, preguntando a la pareja el día que ellos eligieron para casarse, después de llegar a un acuerdo y concluir con la pedida de mano, ambos padres se dan la mano y se tratan de compadres, toman cervezas, la mamá de la novia ofrece una cena al gusto de ella. Posteriormente los papás de ambos hablan con el juez para apartar la fecha de la boda. El novio compra el vestido y también le paga al juez por la boda.

Nixtamalización

Las mujeres han sido protagonistas en la generación de estrechas relaciones con las semillas, el suelo, las plantas y la elaboración de complejos platillos, inventando la Nixtamalización para alimentar no solo a su familia, en el sentido estricto de satisfacción de necesidades nutricionales, sino además del cuerpo, la mente-pensamiento y el espíritu-místico de su creación que por centenares de años fortalecieron las culturas prehispánicas y mexicanas (Vizcarra, 2018).

En palabras de Vizcarra Ivonne citado por Vizcarra Ivonne de manera simplificada, la nixtamalización es el proceso de cocción del grano de maíz en agua y cal que se da en la ebullición de aproximadamente una hora, se lava y se muele en metate o en molinos manuales, eléctricos o sofisticados, para obtener una masa moldeable para elaborar tortillas, tamales, atoles, etc. Con este procedimiento se producen reacciones químicas que benefician la nutrición humana: además de que se asimila mejor en la digestión, eleva el calcio y el potasio y genera cambios positivos en la proteína principal del maíz elevando las cualidades de ciertos aminoácidos esenciales como la niacina (Vizcarra, 2018).

Las mujeres de la localidad cuentan que desde niñas les enseñaron a poner el nixtamal, este consiste en colocar una cantidad de maíz dentro una olla, agua y cal, se pone a fuego medio con leña, esta es una técnica ancestral. Las mujeres acostumbran a levantarse de madrugada a poner su nixtamal para elaborar la masa y usarla durante el día, una vez nixtamalizado el maíz, se lava con abundante agua para poder quitar la cascarilla al maíz y la cal.

El nixtamal se lleva al molino o se muele en un molinito propio, todo esto se hacía antes de que amaneciera, actualmente las mujeres más jóvenes van al molino a las ocho de la mañana y las más grandes de edad aún van a las cinco o seis de la mañana. Para ir al molino se acostumbra llevar una cubeta con la cantidad de maíz nixtamalizado que se desea moler. Dependiendo del uso que se le quiera dar es el grosor que tendrá la molida de la masa, esta puede ser floja, fina o entera. Se usa principalmente para tortillas y pozol, también para tamales, atole, como espesante para comidas, gorditas, empanadas. Algunas personas aún acostumbran a comer con tortillas de mano porque son más ricas y naturales y no les gustan las tortillas de máquina (López Magdalena, 2019).

Echar tortillas

Una vez realizado el proceso de nixtamalización, se muelen los granos de maíz para masa de tortillas. Se le dice echar tortillas, al proceso de elaboración de estas. Se pone a calentar un comal con cal o encalado en el fogón.

- Las mujeres tienen un *torteador* en el cual colocan la mitad de una bolsa de plástico, sobre esta se pone una bolita de masa que se va a tortear esta es una técnica que consiste en golpear la masa para darle forma redonda con ayuda de las manos para formar la tortilla.
- Se encala un comal de barro, metal, aluminio o lamina, esto para que las tortillas no se peguen, además le da un sabor muy particular a la tortilla.
- Con la mano derecha se extiende la masa girando la bolsa y con la mano izquierda se le da forma, una vez que queda del tamaño y grosor deseado se despega la tortilla del plástico con la mano derecha y se coloca suavemente sobre el comal.
- Una vez cocida la tortilla de un lado, se gira para que se termine de cocer del otro lado, cuando ya están cocidas se llenan de vapor y se inflan, se retiran del comal para colocarlas sobre una manta, anteriormente se colocaban dentro de un tol, algunas personas lo siguen utilizando. Si la persona es zurda se realiza al contrario.
- Las tortillas se pueden hacer con una prensa y cocerlas sobre un comal en la estufa.
- A las tortillas que son más grandes del tamaño normal se les llama mata marido (López Magdalena, 2019).

Tomar pozol

Cuenta la gente de la localidad que el pozol se toma a medio día porque es la hora en la que da hambre, sirve para llenar el estómago y refrescar el cuerpo, es una costumbre que aún se conserva, el blanco se toma con azúcar o simple acompañado de sal con chile en polvo, curtido o recién cortado de la mata, mango verde o jocote, dependiendo de la temporada. El pozol de cacao se toma con azúcar, si no se le pone se acompaña con melcocha, panela, borreguitos de azúcar o miel de caña. Son pocas las personas que elaboran pozol en su casa, debido a la existencia de lugares donde lo venden en bolas de medio kilo que puede ser de cacao o blanco, resulta más económico comprarlo que hacerlo. Solo cuando hay fiesta se hace pozol en casa de la anfitriona porque en esta ocasión resulta más barato hacerlo.

Coronar

Cuando una persona cumple años se le llega a coronar. Es decir, se le lleva una corona tradicionalmente hecha de flores naturales y ramas dóciles que se consiguen en los patios de las casas y son amarradas con hilo, también se acostumbra llevar cohetes y *triquis* como seña de festejo y un regalo para el cumpleaños. Las coronas actuales se hacen con flores comerciales como las rosas. Para poner la corona o coronar se dice un verso:

“Vengo desde muy lejos subiendo y bajando lomititas para venir a coronar a esta linda palomita”
“Aquí te traigo esta corona que en mi jardín las corte, no te traje cohete ni marimba porque no tuve con que” (López Josefa, 2019).

Tocadiscos

Los altavoces para anunciar o perifoneo, en la comunidad reciben el nombre de tocadiscos o aparato de sonido, es muy común que las personas vayan a anunciar los productos que tienen en venta, pueden ser tamales, tacos, comidas, pan, maíz, etc., reuniones, juntas, platicas. Se usa mucho para felicitar a los que cumplen años, después de las felicitaciones anónimas “le tocan las mañanitas y otras canciones También sirve para anunciar que una persona ya se murió, etc., así todas las personas de la comunidad están enteradas. Existen casas donde se encuentran estos tocadiscos como comúnmente se les llama. Para realizar un anuncio este se lleva escrito en una hoja, actualmente tiene un costo de \$10 (López Josefa, 2019).

No barrer

Cuando una persona muere la casa no se barre, solo se limpia porque se tiene la creencia que el espíritu del difunto sigue ahí. Se barre cuando cumple 08 días de fallecido.

Utensilios de cocina

- Cucharas y cucharones de madera, jícaras para tomar pozol, pumpo para llevar agua y tol para llevar comida al campo o guardar las tortillas.
- Comal de barro o lámina, *torteador* y/o prensa de metal o madera.

- El metate y el molcajete fueron sustituidos con el molinito de mano y molino de nixtamal estos a su vez están siendo reemplazados por la licuadora.
- Los utensilios de uso diario son de barro, porcelana, peltre, aluminio y mayormente de plástico, licuadoras, tenedores y cucharas de metal. El fogón de leña, horno de barro, soplador de carrizo, están desapareciendo poco a poco por el uso de la estufa de gas.
- Los utensilios más utilizados eran de barro; ollas, cacerolas, platos, vasos, tazas y tinajas de barro donde se guardaba el agua para mantenerla fresca. El agua que se tomaba era de los *virtientes* de los arroyos, años más tarde del pozo (García y Mendoza, 2019).

FESTIVIDADES

En este apartado se han enlistado las festividades, acorde a los meses del año; con una breve descripción de cómo se realizaba en el pasado y cómo se realiza en el presente. Estas festividades inician en diciembre y enero principalmente con la sentada del niño Dios, el carnaval es la más relevante y apreciada del pueblo, se culmina con la Virgen de la Piedrita el día 25 de diciembre y cena de año nuevo.

Sentada del niño Dios (enero)

El padrino del niño Dios lo viste en su casa, la gente se reúne ahí para ir a la iglesia, se hace un recorrido con cantos bíblicos, las personas llevan palmitas con globos y tiras de papel, banderitas de colores, veladoras y flores para mostrar la alegría y adoración hacia el niño Dios, cuando se llega a la iglesia las personas escuchan misa. El sacerdote con ayuda del padrino sienta al niño Jesús y bendice a los presentes. Al finalizar la misa el padrino da hojuelas con azúcar, miel o dulce de papaya, horchata o ponche, reparte bolsitas de dulces a los niños y se rompen piñatas llenas de dulces comerciales, rara vez llenas de frutas, en el atrio de la iglesia (Aguilar José, 2019).

Señor de Esquipulas

Según Pedro Muñoz Sol citado por Gonzáles (2015) la hacienda San Lucas fue fundada entre 1545 y 1546 por los frailes dominicos. Su nombre original era-según Muñoz- Sanlúcar, lugar de origen de fray Bartolomé de las Casas que vino a Chiapas en 1545. En esta hacienda fue donde

apareció una imagen del señor de Esquipulas, el Santo Negro, el Cristo de los negros, que desde entonces ocupó el corazón de “frayles, negros y esclavos, de libres y hacendados” convirtiéndose en el patrón de Villaflores y de todo el valle de la Frailesca. En torno a su advocación se realiza en enero la feria comercial más importante de la región (González, 2015).

Hace muchos años en Nuevo México algunas personas celebraban al señor de Esquipulas de manera particular con música de marimba, un grupo de personas se vestían con máscara de torito, parachico y zarape para que llegaran a bailar a las casas donde estaba la celebración, usaban tambor y flauta de carrizo para ambientar y bailar. Era una costumbre que se estaba convirtiendo en tradición y se discontinuó (Vázquez, 2020).

Carnaval

El Carnaval es una fiesta móvil. Según el calendario religioso, el periodo de inicio del carnaval es el 06 de enero, de la epifanía (fecha dedicada a los Reyes Magos a la vez que marca el final de las fiestas navideñas), y se celebra en los tres días que preceden al Miércoles de Ceniza, marcando este día el arranque de la cuaresma en el mundo cristiano. Esta fiesta fue introducida por los católicos españoles durante la conquista de América, ligada naturalmente a otras dos celebraciones del mundo cristiano, Semana Santa y Posadas. El carnaval ha experimentado muchas facetas e interpretaciones a la hora de representarse, pero el contenido sigue siendo el mismo. En Chiapas, el carnaval es la representación festiva más importante por su colorido, por la multiplicidad de danzas, el ropaje, los manejos, la música, etcétera, lo que hace de esta fiesta un acontecimiento único y fabuloso. Carnavales como el de Ocozocoautla de Espinosa, San Fernando, San Juan Chamula, Tenejapa, para nombrar algunos, dejan año con año una expresión de cómo Chiapas vive su pasado. Las manifestaciones son profano-religiosas. (Del Carpio, 2015).

De acuerdo con relatos de pobladores se sabe que la fiesta grande de Nuevo México es la del Carnaval, esta llega al ejido años después de la fundación de la localidad por iniciativa de los primeros pobladores que eran originarios del municipio de Ocozocoautla, siendo la única comunidad perteneciente al municipio de Villaflores que lo celebra, dándole así un distintivo. Con el paso del tiempo el Carnaval ha sufrido modificaciones debido a diversos factores que influyen en el, teniendo como resultado el carnaval actual, este poco a poco se va alejando de su

origen Zoque-Coiteco, en realidad ya no tiene mucha presencia de esta cultura, principalmente en sus danzas y sus personajes. En sus inicios se celebraba con mucha semejanza al Carnaval de Ocozocoautla teniendo solo un *cobuina* por la población chica.

En la actualidad los únicos personajes que se conocen y hacen acto de presencia durante la festividad son los chores, los cuales en la colonia se les conoce con el nombre de parachicos o vaqueros, estos se disfrazan con trajes estilizados. Los personajes de origen español y árabe son los Mahomas, el Caballito y el Rey David. Solo se realiza una danza que es la de la matada del Mahoma el día martes y el famoso baño de Zapoyol el miércoles de ceniza. Este inicia semanas antes de la cuaresma y tiene una duración de 05 días, iniciando en día sábado siendo el miércoles de ceniza el último, a partir de ahí son 40 días para llegar a la cuaresma. Fiesta que se adopta en 1950 por influencia del carnaval de Ocozocoautla. Verbena popular, ofrendas rezos.

La “cogüina” es la encargada de realizar las fiestas con baile popular día y noche. Durante los días del carnaval se ejecutan las danzas de El Mahoma, El David, El Caballito, acompañados de “chores” y “La Vieja” (Del Carpio, 2015).

El carnaval es la fiesta más emblemática de esta población, con una duración de cinco días, de sábado a miércoles. Siempre coincide con la cuaresma. Iniciaba con la bendición del caballito el día sábado por la tarde, todas las personas de la comunidad participaban; el día domingo en la mañana los vaqueros realizaban un recorrido por algunas calles del ejido acompañados de tambor y flauta de carrizo; el día lunes en la tarde hacían el recorrido por otras calles del pueblo acompañando a los componentes quienes solicitaban apoyo económico, el día martes por la tarde se llevaba a cabo la tradicional matada del mahoma, ese día vendían los cascarones de huevo rellenos de agua con loción, tapados con tela encerada originándose para arrojárselo al público, por la noche robaban del caballito, el día miércoles se realiza el baño de zapoyol en el parque las personas concurrían para dejar su ayuda económica, los vaqueros se reunían para buscar el caballito hasta encontrarlo y era llevado al parque. Los recorridos se hacían para pedir cooperación económica, se usaban las cuartas trenzadas de lazo, los grupos formales aun no existían, cada quien se vestía de acuerdo a sus posibilidades y estrategias. De lunes a miércoles por las noches había baile en el parque, principalmente con marimba las personas que entraban a bailar pagaban su derecho. Hubo una época de 1978 a 1983 aproximadamente que un grupo

numeroso de jóvenes y adolescentes se metían a la cancha a mojar a las personas que estaban bailando, popularmente les decían “los descompone baile” esta acción molestaba los bailadores porque iban con ropa de gala, años más tarde la policía ejidal cuidaba para evitar estas acciones y evitar peleas (Santiago, 2020).



Figura 5. Vaqueros bailando en el parque central de Nuevo México, marzo 2019.

Es la fiesta más esperada en la cual participan niños, mujeres, señores y ancianos, usando un traje o disfraz diseñado con anterioridad o armado al momento, lo importante es bailar y festejar. Esta es la celebración de mayor importancia para la comunidad, llena de alegría, colores y música.

Fundación

Las fincas eran los únicos asentamientos humanos que existieron, por lo menos durante tres tercios del siglo XIX, hasta “aproximadamente 20 años después de expedidas las Leyes de Desamortización”, Villa Corzo y Villaflores serían pues los nuevos asentamientos que articularían y darían vida propia a los valles de la Frailesca (Gonzales, 2015).

González, 2015 narra que al quitarle las propiedades a los frailes dominicos las haciendas tienen dueños particulares con mozos que heredan deudas de sus padres. Durante la época de la revolución se pelearon las tierras de los hacendados para ser repartidas entre los mozos campesinos quienes fueron los iniciadores en la formación de una comunidad que más tarde sería Nuevo México, esta finalmente es fundada el 27 de abril del año 1932. La comunidad

celebra su fundación los días 26 y 27 de abril, iniciando con eventos deportivos contando con la participación de comunidades vecinas, los principales deportes en los que se participa son futbol, voleibol, basquetbol, atletismo para hombres y mujeres, dando un premio económico a los ganadores. Anteriormente se realizaban carreras de encostalados, bicicletas, carreras de cinta montados a caballo, descabezada de pato, palo encebado. Los fundadores y los primeros pobladores de la comunidad ganaron las tierras y se encargaron de contar la historia a sus hijos, nietos, etc., esta información ha pasado de generación en generación, es contada por ancianos que un día fueron niños.



Figura 6. Festejo de la fundación de Nuevo México en el parque central, abril 2019.

Santa Cruz de Mayo

Esta fiesta era oportuna para nombrar a los componentes (organizadores) encargados de celebrar la fiesta del año siguiente, el carnaval y el 12 de diciembre. Era celebrada los días 2, 3 y 4 de mayo posteriormente los días 30 y 31 del mismo mes. Anteriormente se hacía con 09 días de anticipación, donde nombraban nocheras estas eran señoras que llevaban flores a la iglesia por la noche. La bebida principal era el atol agrio que se repartía a los invitados y los tamales de hoja hechos con mole y carne, cada invitado llevaba un ramo de flor en la mano principalmente de flamboyán, flor de coyol y ensartados de flor de mayo en varas. Las personas religiosas simbólicamente ofrendaban a la santísima cruz durante todo el mes de mayo. El último día hacían baile en la placita con la música de marimba y se quemaba mucho cohete, torito y castillo (Espinoza, 1981).

El comité del carnaval festejaba también la Cruz de Mayo. En la actualidad esta fiesta no se celebra como se hacía anteriormente desde hace 9 años, porque el comité encargado de celebrar el carnaval tuvo conflictos. Esta era la segunda fiesta grande, actualmente en los últimos años la iglesia católica ha retomado esta celebración, realizando un novenario de rezos, concluyendo el último día con el recorrido de las cruces y los arcos, posteriormente se realiza la Santa misa, al terminar se quema un torito y a la gente se le reparte tamales de mole en bolsitas de plástico con horchata o café, la bebida típica y emblemática del festejo es el atol agrio (Mandujano, 2020).



Figura 7. Recorrido de la Santa Cruz de Mayo, mayo 2019.

Fiesta de septiembre

Era una de las fiestas grandes de la localidad, se realizaban desfiles cívicos, con personas de la comunidad y alumnos de la escuela primaria, por las noches se realizaba “un grandioso baile”, el nombre de las personas que daban el grito de independencia el día 15 de septiembre por la noche eran: profesor Lamberto C. Márquez y el señor Fernando Ferra. (Espinoza, 1981).

Del día 13 al 16 de septiembre había baile en el parque, se hacía un desfile, venía una marimba de Tuxtla Gutiérrez. En el año de 1965 ocho días antes de la feria, a voz de asamblea nombraron a don Rangel López Mendoza (tesorero), Gabriel Morales Sánchez (presidente), el dinero venía de parte de la cooperación amable del ejido, venían coletos y se hacía un torneo de basquetbol. La marimba que tocó se llamaba Maderas de mi Tierra, fueron a traer con carreta a la marimba a Tierra Blanca, se llamaba tierra blanca porque hasta ahí llegaban la carreta, no había carro (Aguilar Gilberto, 2019).

Virgen de Guadalupe, 12 de diciembre

En Chiapas, al igual que el resto de la nación, se viene festejando desde el siglo XIX, cuando se difunde a todos los rincones de México. Hasta mediados del siglo XX el festejo de la guadalupana fue sencillo y nada relevante. El crecimiento del culto ya de manera masiva empieza a expresarse en la década de 1980 cuando decididamente la organización para representación se ve favorecida mediante políticas que implementó la iglesia para sumarse a la corriente emanada desde el centro del país. La celebración comienza días antes del 12 de diciembre. Tradicionalmente los festejos deben iniciar con el novenario, aunque en la práctica, muchos pueblos realizan docenarios, en los que se celebra la eucaristía día con día y dándole las mañanitas en la madrugada del día 12. Durante el festejo, como es tradición en el mundo católico, se llevan a cabo múltiples eventos, que van desde los propiamente litúrgicos a los recreativos, con expresiones diversas de la cultura y eventos deportivos.

Las peregrinaciones en Chiapas se han acrecentado en las últimas dos décadas, mismas que se vienen expresando de todos los rincones del estado hacia la capital y con el objeto de llevar ofrendas a la virgen, acción que tiene que ver con la devoción y aunada posiblemente por “*mandas*”. La peregrinación es toda una organización para su ejecución, así, tanto las foráneas como las locales se hacen acompañar de grupos musicales y danzantes pagados por la agrupación que la realiza; entre estas figuran mariachis, marimba, música de tambor y flauta de carrizo que acompañan a la comparsa de los parachicos, entre otras. En este sentido las peregrinaciones al templo de la virgen en la ciudad de San Cristóbal de las Casas se han venido incrementando (Del Carpio, 2015).

Para la celebración de la Virgen de Guadalupe la iglesia católica busca madrina de la virgen, ella se encarga de comprar la ropa con la cual se va vestir. A partir del día 4 de diciembre se realiza un recorrido con la virgen de bulto, ésta visita 8 casas, la última es la de la madrina a ella llega el día 11 para que regrese a la iglesia el día 12, después de la llegada de los grupos antorchitas de la comunidad se celebra la misa, se realizan bailes llamados dinámicas, con cantos bíblicos donde el católico expresa su fe y su alegría, al finalizar se reparte pan, café, tamales de mole con pollo, horchata todo esto lo da el padrino. Durante la visita a los hogares mencionados, los dueños de la casa dan agua de horchata o refrescos con dulces o galletas.

Posadas

Las posadas son una celebración del culto católico romano previo a la navidad que consiste en rezar el rosario en los días desde el 16 hasta el 24 de diciembre, llamados en conjunto novenario. Se dice que fue el fraile Diego de Soria quien solicitó al Papa Sixto V rezar el rosario durante nueve días para contrarrestar los festejos que los indios hacían a Huitzilopochtli, dios de la guerra, que caía por las mismas fechas. Con esto se generó uno más de los cultos sincréticos del pueblo mexicano. La *bula* autorizó la celebración en la Nueva España de misas llamadas de Aguinaldo, mismas que habrían de realizarse del 16 al 23 en los atrios de las iglesias. Junto con las misas se representaban escenas de la navidad. Luego de la misa realizaban festejos con luces de bengala, cohetes, piñatas y villancicos. Este es el agregado tradicional que México aportó a la celebración religiosa que ha dado vuelta al mundo con el genérico de Posada Mexicana (De Noria, 2015).

En la comunidad a partir del día 16 de diciembre la iglesia católica realiza las posadas, se buscan 8 casas y un padrino. Se realiza un recorrido durante la noche a partir de las ocho con una duración aproximada de una hora, iniciando con un rosario en la iglesia y se camina hacia una de las casas, en el camino se hacen cantos y se pide posada en casas diferentes hasta llegar a la indicada, se termina de rezar, dan una pequeña plática reflexiva, al terminar el dueño de la casa visitada reparte dulces, chocolate o café. Al llegar el día 23 se va a la casa del padrino del niño Dios, para que el 24 se lleve a la iglesia y el padre oficie una misa, al terminar la misa el padrino reparte hojuelas con azúcar, miel o dulce de papaya y ponche de frutas. Se rompen piñatas, se reparten dulces y galletas. Se realiza una posada para niños a las cuatro de la tarde, esta es más dinámica. Al terminar la misa, las personas se van a su casa a celebrar.

Sentada del niño Dios, Noche Buena

El origen de la celebración de la cena de Nochebuena data de hace siglos en México, después de la llegada de los españoles. Las familias cristianas se suelen reunir en la noche del 24 de diciembre, víspera de la Navidad y hacer una cena muy abundante. Se acostumbra comer pollos y pavos rellenos y otros platillos propios de esta época. Se trata de que sea una cena especial, distinta a la de todos los días, ya que se está celebrando el Nacimiento del Hijo de Dios y la unión familiar. Esta celebración nació en Europa y simboliza la abundancia que Cristo nos trae con su llegada.

Entre herencias prehispánicas, españolas y la evolución de la cultura mexicana, la tradición de la Nochebuena cambió.

En la comunidad el día 24 de diciembre las familias católicas asisten a misa para celebrar el nacimiento de Jesucristo, el Salvador del mundo, al finalizar la madrina del niño Dios reparte dulces y luces de véngala. En la mayoría de las personas en la comunidad realizan una cena para la cual se encuentra reunida toda la familia, generalmente la cena se sirve después de las doce de la noche, debido a que se acostumbra dar abrazos al igual que en año nuevo, se rompen piñatas, hay intercambios de regalo, se queman cohetes, triques. La música para ambientar puede ser con bocinas o en vivo. Las cenas van variando dependiendo de la economía de cada persona, generalmente se utilizan pollos rellenos o lomo de res relleno y se acompañan con salsa verde, espagueti, refrescos embotellados, se reparte ponche de frutas o ponche de piña, café, rompope y curtidos de nanchi o jocote (Mandujano, 2020).

Virgen de la piedrita

Es una fiesta propia del pueblo que se celebra desde hace 23 años, los pobladores y el señor que encontró la imagen de la virgen plasmada en una piedra relatan que se apareció el día 25 de diciembre del año 1997, fue encontrada por el señor Asunción Méndez en la esquina de la 2da oriente/norte, (cuyos vecinos son el señor Ramón García morales, Arsenio Santiago Vázquez, Julio César López Martínez y el señor Marcos Gómez López). Se dice que don “Chonito” estaba en estado de ebriedad como consecuencia del día 24 de diciembre, reunido con otros compañeros borrachos, él se quería sentar, le dio la vuelta a una piedra y vio una silueta, la silueta de la virgen de Guadalupe. Avisaron a la gente la cual se reunió y quedó admirada, al año siguiente le hicieron un rezo para celebrar su aparición, el señor Ramón donó una parte de su patio para que se construyera una capilla, poco a poco el pueblo fue aportando para construirla y celebrarla.

Anteriormente la celebración era realizada por el señor Ramón e hijos, los vecinos; Carmela Estrada, Doridey Santiago, con el tiempo la adoptaron los grupos antorchitas Guadalupano y San Juan Diego pertenecientes a la iglesia católica. Actualmente es celebrada por el joven José Carrizales García principalmente, para poder preservar esta bonita festividad. El día 25 en la mañana realizan un rezo para sentar al niño Jesús y se reparte ponche de frutas o café. En la

tarde se hace un rezo, al terminar dan tamales de mole, café y la gente se queda bailando, queman un torito y bazuca, en ocasiones bailan los parachicos (Carrizales, 2019).



Figura 8. Altar de la Virgen de la Piedrita, en su capilla, diciembre 2018.

Año nuevo

Actualmente la cena es muy parecida a la del 24, toda la familia se reúne y se sienta en una mesa larga, comen pollo relleno, horneado o lomo relleno acompañado con salsa verde, refrescos embotellados, botanas, curtido de nanchi, jocote, se queman cohetes y se da el abrazo de año nuevo se hace intercambio de regalos, y al día siguiente se llega al recalentado donde se sirve la comida del día anterior, agua de horchata o refrescos embotellados y cervezas. Es la época ideal para convivir, estar en paz y armonía con la familia.

Cumpleaños

Los cumpleaños infantiles son la alegría de todo niño. Ansiosos esperan su cumpleaños para recibir regalos, romper piñatas, que les canten las mañanitas y morder el pastel. Estas fiestas inician a las 4 pm. Lo que comúnmente se da en fiestas infantiles son gelatinas, dulceros, pastel con galleta y bombones. Agua de horchata y jamaica, chicharrines, palomita, dulceros. Botanas como velo de novia y salchicha endiablada. Los cumpleaños de personas adultas se realizan con una comida entre 2 pm y 4 pm, los familiares o amigos llegan a coronar al cumpleañosero. Hay música en vivo, de modular, grabadora o bocina. La comida que se sirve es pollo con mole o

cochinito horneado con arroz y salsa verde, horchata, tascalate o jamaica, refrescos embotellados y cervezas. Se tiene como costumbre llegar con un regalo, cohetes o triquis. Anteriormente en los cumpleaños se baila el borrego (López Elsa, 2019).

Boda

Las mujeres de la tercera edad de Nuevo México cuentan que anteriormente cuando se celebraban las bodas, todas, sin excepción tenía una duración de cuatro días, iniciando el día jueves y terminando el día domingo, los novios se casaban por las dos leyes y las novias lucían un vestido de chiapaneca en color blanco para la boda civil y el vestido blanco de novia formal para la boda por la iglesia. Es una costumbre que se está perdiendo debido a muchos factores, teniendo tres principales; el económico, los novios se fugan o se embarazan.

El jueves la familia del novio llega entre 7pm y 8pm a casa de la novia con el vestido de bodas que ella eligió, llevándolo con cohetes y cervezas. La familia de la novia ofrece chocolate caliente con pan.

El día viernes es conocido como la despedida de la novia. Ella busca con anticipación 6 madrinas de baño. Ese mismo día en la mañana a la familia del novio y a cada madrina se les envía pollo en relleno o un pollo entero con mole acompañado de arroz, salsa verde, una vasija con pan, chocolate en tableta, tascalate y azúcar. Las madrinas de baño llevan a los novios y a sus papás al río el Tablón aproximadamente a las 10:00am para realizar el baño. En el río queman cohetes, toman cerveza, comen botanas. Cada madrina le da ropa interior y una *mudada* solo a la novia. Aproximadamente se regresan a la 01:00 pm llegando a casa de la novia, ahí comen, toman cerveza y bailan con la música de teclado en vivo, se queman cohetes. La comida que se sirve es pollo enchilado o cochito con arroz y salsa verde, horchata y cerveza. A esta asiste mayormente la familia de la novia.

Si la boda civil es el día viernes, esta se realiza en casa de la novia al regresar del río solo con los invitados de ella. El día sábado se festeja la boda por la iglesia (actualmente solo es la boda civil porque la mayoría de las parejas deciden no casarse por la iglesia) teniendo como lugar de recepción la casa del novio.

Si, el sábado se realizan las 2 ceremonias, primero es la boda civil en casa de la novia, generalmente a las 12:00pm o a la hora que da el juez, terminando la ceremonia se queman cohetes, los novios y los invitados se dirigen caminando a la iglesia al terminar la ceremonia vuelven a quemar cohetes y se van a casa del novio caminando, acompañados de mariachi para celebrar el casamiento. Al entrar los invitados se sirven las botanas, principalmente velo de novia, tinga de res, patita envinagrada de pollo. De comer se sirve la típica barbacoa de res enterrada y chanfaina con arroz, salsa verde, tortillas, horchata, jamaica, refrescos embotellados y cerveza, dependiendo de la economía. Hay música en vivo, se baila el ramo y vals familiar. A esta fiesta asisten los invitados de ambos.

El día domingo se realiza la famosa revuelta, pagada por el novio. En la mañana se queman cohetes en señal de que la novia ya se despertó. Los novios van a la casa de los familiares y padrinos a invitar a la revuelta. La comida típica es el mole con pollo y arroz blanco. Cervezas y horchata, jamaica o tascalate. Hay música en vivo, se queman cohetes hasta la noche.

Actualmente la boda dura 1 día, y se celebra en sábado, rentan un salón de fiestas. Ambas partes pagan la boda, la mayoría de las parejas solo se casan por el civil, sirven diferentes botanas como; patitas envinagradas, jaiba en *chimpanchole*, como plato fuerte barbacoa o cochito horneado, refrescos embotellados, cervezas y licores con tortillas hechas con máquina y harina de maíz y pastel. Para la boda se buscan padrinos de casamiento que son los que se encargan de dar el mejor regalo a los novios, una semana antes en la mañana se le envía al padrino una manta y un canasto de plástico o una vasija llena de chocolate en tabletas, tascalate, pinol, y pan. A medio día se le envía una bola de pozol de un kilo y por la tarde un *cochitero* con cochinito o pollo, arroz, tortillas y salsa en agradecimiento por haber aceptado ser padrinos.

XV años

Cumplir XV años es la mayor ilusión de una mujer, en esta etapa de la vida las jovencitas son presentadas ante la sociedad dejando atrás la niñez para convertirse en señoritas formales, pueden lucir un vestido espectacular y elegante, eso depende del gusto y economía de cada quinceañera. Son el centro de atención en una fiesta dedicada a ellas, la mayoría de los invitados son familiares y amigos, esta fiesta es muy anhelada y esperada por las jovencitas. Las familias

buscan a una niña para que sea la madrina de la muñeca, a las comadres para ser madrinas de vestido, zapatos, etc., si la familia así lo desea. Se buscan chambelanes y damas a criterio de los padres y la quinceañera. A los padrinos se les envía comida, pozol, tascalate, chocolate, pan, pinol en agradecimiento a que aceptaron el nombramiento. La recepción generalmente se realiza el día sábado en un salón de fiestas o en el patio de la casa de la quinceañera, la hora de la fiesta depende de cada familia, puede ser a 03:00 pm para la comida o las 08:00pm para la cena. Las botanas típicas son, velo de novia, tinga, ceviche, salchicha endiablada, la comida puede ser pollo enchilado, pollo *enmaletado*, pollo relleno, cochito o barbacoa de res, refrescos, cervezas y finalizan con una rebanada de pastel todo dependiendo de la economía de las familias. Antes de la recepción algunas jóvenes reciben una misa de acción gracias.

FLORA

En la comunidad de Nuevo México no existen mercados, se pueden encontrar unas pequeñas tiendas donde venden verduras, llamadas verdulerías, llegan carros a vender frutas y verduras en el parque, todos ellos abastecen las necesidades de la población en el consumo de estos productos, principalmente papa, nopal, chayote, tomate, chiles verdes, calabacita, aguacate, papaya, tuna, como cebolla, pepino, coliflor, etc., y frutas como melón, naranja, pera, coco, manzana sandía, plátano, banana o guineo, mandarinas, etc., además, la mayoría de las casas cuentan con patios grandes, estos aún son de tierra con una gran cantidad de árboles frutales como papaya, chicozapote, jocote, papausa, níspero, guaya, guayaba, aguacate, naranja, mango durazno, mango tomy, mango criollo, mango ataulfo, tamarindo, limón, mandarina, entre muchos otros. La mayoría de las personas, principalmente las señoras, tienen como costumbre sembrar en ollas o llantas viejas algunas plantas para consumo propio, como: chiles, chipilín, chayote, tomatillo, verdolaga, hierba santa, hierba mora, epazote, de origen extranjero hierba buena, cilantro, cebolla, cebollín, repollo, rábano, romero, orégano, laurel, albahaca, caña de azúcar, etc., pocas veces para vender.

Encontramos árboles de monte originarios de América como son el machetón, puma rosa, muju, zapote blanco, chincuya, anona, guanábana, nanchi madura verde, zapote negro, chicozapote, achiote, jobo, guayabilla, capulín, árbol de coyol etc. Existen también plantas de monte o plantas silvestres comestibles que se dan en guías o matas con frutillas como el cinco negrito, condúa,

caquita de mono, piña de monte, cundeamor, ojo de gallo, verdolaga, hierba mora, chaya estas anteriormente se encontraban en los terrenos o en los cerros y su consumo era mayor, ahora debido al uso de agroquímicos para la siembra del maíz estas plantas ya no se encuentran con tanta frecuencia como antes y su consumo es menor a tal grado que las nuevas generaciones no ignoran su existencia.

FAUNA

Encontramos animales de corral y silvestres de México como son armadillo, guajolote, venado, tortolitas, urracas, loros, cuichi, iguana, garrobo, gato de monte, conejos, peces, serpientes que en los inicios de la comunidad fueron el sustento alimenticio de los habitantes. También se encuentran animales traídos a México durante la conquista: vacas, borregos, gallinas, patos, cerdos, estos son los que se consumen mayormente en la comunidad, además hay animales domésticos como burros, caballos, perros y gatos, se usan para trabajos y como mascotas.

GASTRONOMÍA

Gracias a la experiencia vivida de la autora de esta investigación se sabe que la gastronomía de Nuevo México tiene influencia zoque, debido a que los primeros pobladores de la localidad en su mayoría eran de origen Coiteco, pertenecientes al municipio vecino de Ocozocoautla mejor conocido como “Coita” el cual pertenece a la zona Zoque. Encontramos una mezcla de cultura gastronómica que enriquecen a la comunidad. Algunos de los platillos con influencia zoque son la bolita con chipilín, chanfaina, tamales de flor de cuchunuc, frijol con chipilín. La comida es muy variada, teniéndola muy marcada para las festividades. Para cada festividad hay una comida representativa, esto también depende de la economía de cada familia.

Mole

Se acostumbra a servirse principalmente en cumpleaños, este está hecho a base de chiles, especias, tortillas, galletas, cebollas, tomates, arroz, pan, se acompaña con arroz blanco o rojo y se sirve con pollo. También se da en las “revueltas”.

Barbacoa

La barbacoa de res enterrada es la comida más imponente e importante de las fiestas grandes, como son bodas, bautizos, XV años. Esta se hace un día antes de la fiesta y se deja enterrada por un mínimo de 8 horas, generalmente se deja toda una noche dentro del horno. Se hace con carne de res, chiles, hierbas aromáticas, cerveza, vino tinto. Se acompaña con salsa verde y arroz. Esta comida la hacen principalmente las familias que tienen una mejor economía porque matan una vaca completa para realizarla. También se da en la fiesta de fundación, para celebrar a la colonia, es una muestra de riqueza y abundancia (Vera, 2019).

Cochito

El cochito horneado es una comida grande que también se da en fiestas o eventos, se cocina mayormente en horno de barro, algunas personas lo elaboran en el horno de la estufa o en las hornillas de esta. Se sirve un plato con las presas de cochito, se acompaña con arroz, salsa verde, cebollas curtidas blancas o moradas, algunas personas también lo acompañan con lechuga. Está hecho con un marinado de chile guajillo, de preferencia se *marina* un día antes (López Gómez, 2019).

Tamales

Todos los tamales son hechos a base de masa de maíz nixtamalizado y molido en molino manual para granos mejor conocido como molinito o en molino de nixtamal, con manteca o aceite y sal. Los tamales de bola, toro pinto y hierba santa se hacen con jolochi, los tamales de chipilín, cambrey y mole se hacen con hojas de plátano de preferencia que esté azada y no hervida, esto es para aportarle más sabor al tamal y así la hoja no se rompe tan fácil.

El tamal de bola lleva carne de cerdo marinada en una salsa roja de guajillo.

El tamal de toro pinto es masa más frijol tierno.

Los tamales de mole son hechos con un mole color café hecho con chiles, tomate, cebolla, caldo de pollo, pan, tortillas y arroz como espesante, carne de res y pollo para darle un mejor sabor, pasitas, ciruela, plátano y huevo duro. Los tamales se realizan como comida de la tarde y se guardan para el desayuno. Los tamales de mole se dan principalmente el día de muertos y el día de la virgen de Guadalupe o cuando una persona muere (Gurgúa, 2019).

Chanfaina

La chanfaina es un platillo hecho con vísceras de res troceadas e hígado licuado con chiles y especias. Se acompaña con arroz rojo y se sirve caldoso.

Morongga

La moronga se elabora con vísceras de puerco, tomate, cebolla, chile. Se acostumbra a comer los fines de semana porque es cuando más lo venden.

Maíz y frijol

Con el maíz se elabora la masa para tamales, pozol, empanadas, tortillas, tacos, tostadas, quesadillas. Atol, pinol, pinolillo, tascalate. Se usa como espesante.

El frijol se hierve y queda caldoso, se prepara con chicharrón, chipilín, carne variada o con arroz. El frijol frito sirve como acompañante del huevo o carne asada, como relleno de empanadas, tostadas. Se acostumbra a comer frijol con queso, chile, crema y tortillas.

AGRICULTURA

La agricultura comenzó hace unos diez mil años simultáneamente en varias partes del mundo. En nuestro país la agricultura comenzó a desarrollarse casi a la par del resto de las civilizaciones, se han encontrado restos fósiles de teosinte, que, de acuerdo con algunos investigadores, es el antecesor de lo que hoy conocemos como maíz y que fue la base de la alimentación mesoamericana. Los pueblos de Mesoamérica buscaron la autosuficiencia alimentaria, es por esto que su alimentación se basó en el desarrollo del sistema agrícola denominado milpa que tiene como fundamento el maíz, pero que también está constituida por otras plantas y animales que se desarrollan alrededor de este proceso; como por ejemplo, una gran variedad de quelites, frijol, calabaza, tomates rojos y verdes, chile; e indirectamente carne de diferentes animales cuya alimentación dependía de la región en donde se cultivara el maíz. Los principales componentes productivos de la milpa mesoamericana han sido el maíz, frijol y calabaza, acompañado en algunas regiones por siembra de chile y tomate. Esta “triada mesoamericana” surgió aunada al

descubrimiento de un sistema de producción con especias complementarias que permitían a las plantas crecer mejor y le daba oportunidad al suelo de recuperar los nutrientes que el maíz tomaba para su crecimiento como elemento principal.

Los zoques siempre siembran la milpa de acuerdo a lo que los abuelos aconsejan para que la cosecha sea buena y haya alimento para el pueblo. Esta es una forma de comprender a la madre naturaleza desde la cosmogonía zoque; todos los años son distintos y los abuelos que aún siguen “la costumbre, como dicen ellos, saben y vislumbran lo que se tiene que hacer cada ciclo de siembra, aun cuando la milpa ya no se siembra como antes y la modernidad ha hecho que las nuevas generaciones ya no se interesen en la milpa y el conocimiento que de ella emanan (Saldaña, 2017).

La economía depende principalmente de la agricultura. Se sembraba semilla de maíz, frijol y calabaza. La realización de su cultivo era a base de la utilización de macanas, esto fue en un principio, después se utilizó el arado de cochito el cual consiste de un timón con orificios a modo que entrara un pedazo de fierro en forma de pico para que se pudiera arar la tierra, posteriormente llega el arado extranjero y la cultivadora, en ese tiempo las tierras eran demasiado fértiles y no se utilizaban los fertilizantes. El primero en introducir el fertilizante a la localidad fue el señor Nolberto Esquinca y los primeros en utilizarlos fueron don Sebastián Santiago y Manuel Náfate (Espinoza, 1981).

De acuerdo con López, Javier citado por Domínguez, 2014 el maíz es oriundo de México, se ubica dentro del ámbito de lo sagrado, como uno de los signos más importantes de continuidad en las culturas prehispánicas y en las culturas indias actuales.

Del maíz obtenían una gran variedad de productos comestibles, los que preparaban simplemente cociendo las mazorcas tiernas, otras veces tostado; elaboraban masa, tortillas, atoles, pan de maíz, tamales y en ocasiones preparaban bebida embriagante como el tegüino. El maíz es la base de la vida rural y, por lo tanto, de la cultura de los mexicanos como eje de la actividad económica, como organizador del tiempo y espacio, como base de la alimentación insustituible del arte culinario, con materia prima hasta para muchas artesanías y, al fin como centro y guía se manifiesta (Domínguez, 2014).

Por experiencias vividas de la autora de esta investigación y relatos de los habitantes sabemos que la mayoría de los pobladores se dedica al cultivo del maíz, esto gracias a la fertilidad de las tierras, aunado a otros factores como la idiosincrasia y las bajas expectativas de la comunidad en términos generales aún se utilizan prácticas antiguas como el sembrar guiándose por las fases de la luna. Actualmente utilizan fertilizantes y maíz mejorado (transgénico) lo cual es benéfico en su crecimiento y resistencia a plagas y en la mejora de las cosechas siempre y cuando las lluvias sean abundantes, paradójicamente este proceso también está acabando con la flora silvestre comestible.

Otros productos que se cultivan son cacahuete, sandía, maíz, frijol, tomate, yuca, pepita y calabaza, los productores venden su cosecha en la misma comunidad y la mayor parte la llevan a la capital o al municipio para que sea vendido en los mercados o central de abastos, también les venden a las comunidades vecinas.

González Jácome, citado por Castañeda Martha, dice que además de ser el grano básico para la alimentación, el maíz es un eje alrededor del cual se asocian otros cultivos, la economía, las creencias, los ciclos rituales anuales, las distintas formas de organización en la vida cotidiana y del trabajo. Existen evidencias arqueológicas y etnohistóricas de que la evolución del maíz ha estado asociada con los rituales y creencias en la existencia de héroes culturales articulados a sistemas de subsistencia basados en estrategias múltiples.

METODOLOGÍA

DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

La presente investigación tiene un enfoque cualitativo que de acuerdo a los autores Reyes, Hernández y Yeladaqui (2011), se interesa en los puntos de vista de los participantes respecto de la situación específica o central que se quiere investigar. Tiene un diseño etnográfico; este describe el estilo de vida de un grupo de personas que intercambian visiones y patrones de tipo social, cultural, económico y religioso. La descripción se narra en tercera persona y sin emitir juicios, es decir, se menciona exclusivamente y de manera objetiva lo que se ha observado.

POBLACIÓN

Personas adultas y ancianas de la comunidad, amas de casa, cronistas, personas que realizan alguna actividad económica y que se han dedicado a la preservación y rescate cultural.

TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS.

Investigación documental

Libros, monografía de la comunidad de Nuevo México, páginas de internet oficiales, diccionarios, trabajos de tesis, trabajos de elaboración de texto.

Investigación de campo

Se realizó una observación participativa a las fiestas del pueblo para observar la relación de la gastronomía con las festividades y la agricultura, también se observó la organización existente de todas las actividades a realizar.

Se participó en la celebración del carnaval en el mes de marzo, con apoyo de un diario de campo y encuestas, se recabó información, se tomaron fotografías y videos de la festividad.

En semana santa solo se observó la procesión del Vía Crucis y la pascua de adolescentes, en la tarde se asistió a la quema de Judas, se realizaron encuestas a señoras para conocer la gastronomía representativa de la festividad.

Para la Santa Cruz de mayo se asistió a tres procesiones de las nueve que se realizan porque en todas se hace lo mismo y el día de la fiesta que es el 3 de mayo se asistió a la misa y a la última procesión.

Se utilizó un diario de campo presente en el anexo 5, para conocer la relación que existe entre la gastronomía y las festividades del lugar, haciendo mención de las costumbres utilizadas en dicho evento para su realización y conocer los procedimientos y utensilios que se manejan en la elaboración de la comida principal de dicha celebración.

Las entrevistas del anexo 1 y 2 se realizaron principalmente a personas mayores de localidad y a personas que se han dedicado al rescate y/o difusión para la preservación cultural de la comunidad conociendo así los cambios que han surgido en las festividades a través de los años.

Lista de cotejo presente en el anexo 3 es para conocer si existen más bebidas, platillos, dulces y plantas en la comunidad y otro modo de preparación para su consumo.

La entrevista del anexo 4 se realizó a personas que tienen un oficio gastronómico, principalmente a mujeres adultas y ancianas, obteniendo información sobre los platillos principales en las festividades y de consumo diario, adquiriendo conocimiento de las plantas, bebidas y dulces tradicionales que existen y se elaboran en la localidad.



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y
ALIMENTOS

GASTRONOMIA, CULTURA Y TRADICIONES DE NUEVO MEXICO, VILLAFLORES: PASADO Y PRESENTE

ELABORADO POR:
LUZ DE MARÍA SANTIAGO LÓPEZ



Tuxtla Gutiérrez Chiapas

Septiembre 2020



GASTRONOMÍA, CULTURA Y TRADICIONES DE NUEVO MÉXICO, VILLAFLORES: PASADO Y PRESENTE

INTRODUCCIÓN

Nuevo México es una localidad que pertenece al municipio de Villaflores en el estado de Chiapas. Es un pueblo que fue habitado por pobladores de origen coiteco, provenientes del municipio de Ocozocoautla de Espinoza Chiapas más conocido como Coita.

Esta monografía contiene una recopilación de las fiestas y tradiciones que se celebran en la comunidad, mencionando algunas costumbres. Se describen las fiestas desde sus inicios, los cambios que han sufrido a través de los años hasta la actualidad. Esto permite conocer la historia y origen de las festividades que tanta alegría le proporcionan a niños, jóvenes y adultos, el Carnaval, es la fiesta más esperada y representativa.

El pueblo de Nuevo México, en su mayoría campesinos cultiva principalmente maíz y frijol que, al igual que en muchos pueblos de México son el sustento alimenticio y económico, se pueden deleitar y degustar un sinfín de preparaciones con estos dos granos de herencia prehispánica.

Encontramos platillos de origen zoque traídos por los coitecos, algunos han sufrido cambios o han sido sustituidos por otros para las fiestas, en la monografía solo se hace mención del nombre en zoque de algunos de los platillos que se preparan en la comunidad, se presentan las recetas con preparaciones que se elaboran diariamente, aunque cada una tiene diferentes variaciones, cada celebración tiene un platillo emblemático que en la actualidad todavía se prepara.

La flora y la fauna presentes en la comunidad son parte fundamental de su gastronomía y sus festividades.

AGRICULTURA

México es conocido como la tierra o cuna del maíz, siendo este endémico del país y la base de la alimentación de sus pueblos. La agricultura es una práctica muy antigua heredada por las culturas prehispánicas y primeros pobladores de América.

La frailesca es conocida por excelencia como el granero de Chiapas gracias a la calidad y fertilidad de sus tierras. En el oriente frailescano predomina un clima cálido subhúmedo con abundantes lluvias en el verano. En el occidente, desde San Juan hasta Nuevo México, Domingo Chanona, Agrónomos Mexicanos etc., es un poco más seco con lluvias en verano. Dada su calidad y tipo de suelo, las tierras de la frailesca han sido desde siempre privilegiadas para la explotación agrícola particularmente maíz y frijol, y la ganadería. Los suelos existentes en la región son los limoarenosos (se encuentran a los márgenes de los ríos y arroyos y son conocidos como terrenos de vega, son muy codiciados por su alta productividad), areno arcillosos y de ladera (Gonzáles, 2015).

La agricultura es la actividad primaria principal que se realiza en la comunidad de Nuevo México desde tiempo antes de su fundación. La localidad pertenecía a una finca llamada San Sebastián que en sus inicios fue fundada por los frailes Dominicos y tiempo después de la fundación de Villaflores paso a ser propiedad del señor Onésimo Pola, en ella se cosechaban grandes cantidades de añil (colorante natural azul), caña de azúcar, ganado, maíz y otros cereales. Después del reparto de tierras los campesinos ahora dueños continuaron con la siembra del maíz, calabaza y frijol, siendo estos el sustento alimenticio y económico de la mayoría de las familias del ejido hasta la actualidad (Nota del autor).

El maíz, frijol y calabaza son la base de la alimentación, con ellos se elaboran una gran variedad de platillos que enriquecen la gastronomía de la comunidad. El frijol se consume del diario frito o caldoso acompañado de carne o arroz y tortillas, la comida principal del campesino en el campo es el frijol frito acompañado con queso, crema y tortillas. Del maíz se obtienen principalmente las tortillas, el pozol y los tamales que son consumidos de manera diaria en la comunidad, también el tascalate y el pinol. La pepita se usa como espesante y con ella se elabora el dulce del carnaval, se comen tacos de pepita molida, chirmol, pepita y huevo duro.

En Nuevo México se practica principalmente la agricultura temporal, que se realiza en época de lluvia, para que la milpa se riegue sola con el agua de ésta. Se inicia la siembra a partir del mes de junio y se cosecha en el mes de diciembre, todo esto es posible gracias a que el clima es seco, con lluvias en verano.

Los agricultores actuales han aprendido el oficio gracias a la transmisión del conocimiento que se realiza de generación en generación. Ellos cuentan que aprendieron desde que eran unos niños, ayudando a sus padres en la siembra y cosecha del maíz, frijol y calabaza teniendo así doble beneficio, aprendían y apoyaban para que no pagaran a más trabajadores. En la actualidad la agricultura ha sufrido algunos cambios, cada agricultor cosecha de acuerdo a su manera y posibilidades económicas. La mayoría de los agricultores siembran maíz de semilla mejorada. Cada año compran las bolsas de semillas, porque el maíz no se puede guardar. De una hectárea de maíz mejorado se cosechan entre cinco y seis toneladas de maíz.

Los agricultores siembran cuando la luna está en cuarto creciente, no se siembra cuando la luna está tierna, es decir cuando se forma una pequeña sonrisa. Ocho días después es cuarto creciente, luna llena y cuarto menguante. Para sembrar se guardaba la mejor semilla de la cosecha anterior, mejorando la próxima cosecha. Muy pocos agricultores acostumbran guardar su maíz debido a que en la actualidad no resulta, es riesgoso, si se hace se invierte más dinero sembrando que las ganancias futuras obtenidas al vender la cosecha (Gómez, 2019).



Figura 9. Elote (izquierda). Jilote (derecha).

FESTIVIDADES

Las festividades son actos de agradecimiento, unión, convivencia, alegría, festejo, una manifestación de la esencia cultural de los pueblos originarios, que conmemoran y honran sus orígenes, sus inicios y fundadores, originalmente eran realizadas por la iglesia católica.

En Chiapas cada comunidad tiene sus propias fiestas y celebraciones religiosas, populares y oficiales. Cada una imprime su propio sello, características que le son relevantes porque es parte de ellos mismos. En Chiapas hay cinco fiestas que se celebran prácticamente en todo el estado: Carnaval, Semana Santa, Día de muertos, La Guadalupana y Las posadas navideñas. (Del Carpio, 2015).

Villaflores es un municipio perteneciente a la región frailesca, tiene como fiesta grande la celebración de El Señor de Esquipulas en el mes de enero y Las Fiestas Patrias en septiembre. La localidad de Nuevo México pertenece a Villaflores, a pesar de ello tiene mucha influencia coiteca debido a que sus primeros pobladores eran originarios de Ocozocoautla.

Las festividades de la comunidad han sufrido transformaciones, debido al incremento de la población, modernización, desacuerdos o conflictos sociales, a pesar de estos cambios se siguen celebrando año con año y transmitiendo de generación en generación.

A continuación, se describe el origen de las festividades y las transformaciones que han tenido desde sus inicios hasta la actualidad. Escritos de manera breve los platillos, bebidas y dulces del pasado y presente.

SENTADA DEL NIÑO DIOS

Fecha: Enero

Lugar: Casas particulares/Iglesia Católica.

Antecedentes

El niño Dios era celebrado de manera particular en las casas, esta celebración iniciaba en el mes de diciembre hasta el día 06 de enero si las personas celebraban al niño Dios después eran mal vistas porque las fechas según las costumbres de la colonia ya habían pasado.

- La dueña del niño Dios buscaba a una madrina para que esta le vistiera al niño.
- La madrina del niño buscaba tres o cuatro personas para que llevaran *la cuelga* (frutas, muñecos y roscas de pan, trastes de peltre y pailas) a casa de la dueña. Cuando entregaban la *cuelga* les daba trago, mistela, vino casero o cerveza.
- En la casa de la dueña arreglaban en el *somé* con toda la *cuelga* que la madrina había mandado y emborrachaban a las mandaderas. Cuando terminaban de arreglar el *somé* se quemaban cohetes y regaban *juncia* frente al altar y en toda la sala de la casa.
- A medio día la dueña del niño Dios mandaba comida, arroz y pozol a la casa de la madrina con tres o cuatro personas, ellas eran emborrachadas en la casa de la madrina.
- En la noche la madrina salía de su casa en una procesión a la casa de la dueña del niño Dios en compañía de sus familiares, vecinos y amistades que ella misma invitaba. Para iluminar su camino llevaban dos bolas de fuego ensartadas en un palo de madera. El niño Dios iba sentado en una silla de madera, hacían un rosario y cantaban *alabados* o alabanzas.
- Al llegar a la casa de la dueña se hacía un rezo, terminando quemaban cohetes, repartían mistela y rompopo casero, pasaban a la gente a comer tamales de mole al patio, al final se repartían las hojuelas con dulce de papaya.
- La madrina y la dueña del niño se respetaban de comadres.
- Por costumbre el compromiso de la madrina era de tres años. Si la madrina quería servir por más de tres años, podía ser los años que ella quisiera.

- Cuando al niño Dios lo vestían de blanco era señal de que la madrina ya estaba dando las gracias, y se buscaba una madrina, esta lo vestía de colores llamativos o alegres, como amarillo, rojo, azul, etc. servir.

En la casa de la señora Roselia Mendoza Alegría lo celebraban muy alegre y a lo grande con marimba, hacían comida para darle a toda la gente que llegaba a dejar flores y veladoras, llegaba el *muchachaje*. El niño es de madera, está encantado, apareció hace más de 120 años.

La dueña del niño Dios buscaba una madrina y a esta le mandaba pozol con melcocha en la mañana, a medio día tres o cuatro personas llevaban comida y a ellas las embolaba la madrina. La madrina invitaba a su gente para que la acompañaran a la casa de la dueña del niño Dios, lo vestía y llevaba cobetes, metía enrame y repartía recuerdos. Al llegar las personas se sentaban, iniciaba el rezo y terminando se sentaba al niño Jesús en una silla de madera sobre el altar y quemaban los cobetes, se aventaban dulces y confeti, la madrina abrazaba al niño para que lo besaran o acariciaran. Al finalizar el rezo la dueña de la casa repartía hojuelas con azúcar o dulce de papaya, tamales de hoja o mole, ponche de piña, “traguito de caña”, este se vendía litreado porque era vendido en lata, era un trago bueno, de aroma delicioso (Moreno, 2019).



Figura 10. Procesión del Niño Dios, diciembre 2019.

Actualidad

Con el paso de los años esta celebración se ha modificado, de manera particular; la madrina solo viste al niño, ya no se hace el *somé* por lo cual no manda cuelga, solo se mete enrame para el cual

se utilizan trastes de plástico. Durante el recorrido se ilumina el camino con una lámpara, al llegar a la casa de la madrina se encienden las velitas y luces de bengala. La dueña da tamales, hojuelas, ponche de piña o frutas, rompopo, dulces, galletas, *nanchi* o jocote curtido.

La sentada del niño dios lleva un orden y este va de acuerdo a la liturgia con la epifanía (cuando se da a conocer Jesús públicamente) a partir de ahí queda el nombre de Jesús y se canta la canción de “Divino Jesús”. De acuerdo a la liturgia la sentada del niño dios se hace el primer domingo de enero (Gonzales, 2020).

La sentada del niño Dios es una fiesta que celebra el pueblo católico con mucho respeto y devoción. Se celebra el primer domingo de enero en la iglesia católica, los católicos se reúnen en casa de la madrina del niño Dios para llevarlo a la iglesia.



Figura 11. Misa de la sentada del niño Dios, 24 de diciembre 2019.

La madrina lleva al niño Dios sentado en una silla, durante el recorrido van cantando canciones católicas acompañados de la guitarra o banda de música con parachicos. Al llegar a la iglesia se escucha la misa (la hora aproximada de la misa es entre seis y nueve de la noche). Al finalizar la misa se queman cohetes, la madrina se pone en medio de la iglesia cargando en sus brazos la silla con el niño para que todo el pueblo lo bese como signo de adoración. La madrina invita un refrigerio en el atrio de la iglesia, repartiendo dulces, hojuelas, galletas, horchata, atol, champurrado o café si hace frio, se rompen piñatas y se parte la rosca de reyes (tiene aproximadamente veintisiete años).

Cada año al finalizar la misa de la sentada del niño Jesús se nombra a una madrina para que ésta lo celebre el día 24 de diciembre y primer domingo de enero. La madrina es la encargada de atender a las personas en esas dos fechas, ella se ofrece para recibir a Jesús en su hogar, si hay muchas personas pidiéndolo, se hace un sorteo por medio de aplausos, a la persona que le aplauden más es a quien le entregan el niño. Existe un niño Dios más chico, pertenece a la posada de los niños, se realiza a las cuatro de la tarde., la madrina es una niña.



Figura 12. Jóvenes repartiendo champurrado.

Gastronomía

- Partir roscas en la iglesia, estas son donadas por el padrino del niño. En la comunidad elaboran roscas o las mandan a traer a Coita.
- Tamales de hoja o mole.
- Dulces: hojuelas con miel o dulce de papaya, galletas, dulces industrializados.
- Bebidas: café, champurrado, chocolate, ponche de piña, atole.

CARNAVAL

Fecha: febrero o marzo, es movable porque está relacionado con la semana Santa. Tiene una duración de cinco días. Inicia un sábado antes del miércoles de ceniza, a partir de este arranca la cuaresma en el mundo cristiano.

Lugar: casa del presidente de la feria y parque central.

Antecedentes

La celebración la iniciaron aproximadamente en el año de 1950, mandaron a construir el caballito al municipio de Ocozocoautla mejor conocido como Coita. Generalmente se festejaba en casas donde los solares eran grandes.

El carnaval anduvo de domicilio en domicilio por muchos años, le siguió el señor Ángel López, posteriormente el señor Jesús Gonzales Gordillo (10 años) y el señor Belisario García (08 años), Zenaido Hernández, Romeo Mendoza, Pedro de la Cruz entre muchos otros. Bernal Hernández Santiago, fue el último que celebró la fiesta en su domicilio. El señor Moxel Ferra solicita al señor Bernal Hernández para celebrarlo en el parque de la comunidad a nombre de los deportistas él lo inicio en dicho lugar con los jugadores y a partir de ahí quedó fija la celebración de sábado a miércoles como una fiesta grande representativa del pueblo (Aguilar Gilberto, 2019).

De sábado a miércoles se realizaba la fiesta en casa de quien pedía celebrar Carnaval, los *vaqueros* bailaban y pedían cooperación con la imagen de Santo Domingo, el caballito, los mahomas, el tigre, el monito, el cochi y el rey David (solo salía el día martes). Invitaban a todo el pueblo, la cooperación era voluntaria, en especias, maíz, semilla de calabaza, leña (en ocasiones arrancaban los postes de los corrales) con eso se hacía la comida para la fiesta.

El primer día de fiesta era el día sábado, la fiesta era ambientada con marimba con una duración de 12 horas, iniciando a las seis de la mañana y terminando a las seis de la tarde. El caballito se bendecía el sábado por la tarde y lo bendecía la persona que sabía bendecir en el domicilio de quien hacía el carnaval.

El día domingo los *vaqueros* salían a las siete de la mañana y a las cuatro de la tarde a pedir cooperación en especias de casa en casa bailando, regresaban al domicilio y continuaban bailando con la música de marimba, comiendo y festejando, se hacía lo mismo el día lunes.

El día martes se celebraba la matada del mahoma en el parque central, al terminar regresaban a la casa donde se festejaba el carnaval y seguían con el baile, en la noche robaban el caballito (una de las personas que celebraban el carnaval) y se llevaba a otra casa para esconderlo.

Se hacían ramadas de sauz, del tamaño del patio era la ramada, ahí se mataba el Mahoma. El que robaba el caballito en la noche hacia el baño y celebraba el próximo carnaval, ahora el que lo quiere hacer lo solicita. Se pedía cooperación económica y en especias de día y de noche. El dinero era para pagar la fiesta. Se preparaban y adornaban 4 sillas, la costumbre era que, iban por las muchachas, les mandaban a avisar que se alistarán. Los acarreadores llegaban con una silla en forma de casita, estos eran cuatro, a cada uno le tocaba agarrar una parte de la pata de la silla, ellos llegaban a la casa de las muchachas y las llevaban a la fiesta, al llegar daban una cooperación voluntaria, ese dinero se usaba para que dieran de comer en la fiesta a todos los que llegaban. Se hacía en una casa particular y había mucho respeto. La fiesta era de 10 am a 3 de la tarde, se descansaba para llegar de 3pm a 1am” (García y Mendoza, 2019).



Figura 13. Caballito, mahomas y rey David del carnaval, febrero 2020.

El día miércoles en la mañana se salía a buscar el caballito y regresaban con él a la casa donde se celebraba la fiesta. Salían los vaqueros, el caballo, el rey David y los mahomas a invitar a las personas para que llegaran a la casa y realizaban el baño de zapoyol, se daba una cooperación voluntaria, por ser el último día se mojaban todos con agua limpia, la marimba y la fiesta duraba hasta la noche, ahí daban de desayunar y comer.

A las personas que llegaban bañadas y cambiadas no las mojaban, las respetaban, eran muy decentes, educados, no había abusos, se pedía permiso para mojar, manchar con talco y pintura, se manchaban con *huchina* una pintura natural, se usaban cascarones de huevo rellenos de perfume o confeti con harina. La marimba y batería eran exclusivas de la fiesta, en la casa del

dueño, la marimba que tocaba era propiedad del señor Antonio Gómez Vázquez, esta tocaba los cinco días de fiestas, desde la mañana hasta la tarde. Siendo esa la música tradicional y emblemática de la fiesta.

La vestimenta que se usaba era la siguiente:

- Las personas que se vestían de vaqueros lo hacían con ropa humilde, es decir, ropa rota, máscara de palo, campanas, matraca, sombrero de paja, listones, paño rojo.
- El tigre tenía un traje de ixtle desde el sombrero, camisa y pantalón con una máscara de tigre y un lazo en la mano para agarrar al caballo.
- El mono usaba ropa negra y máscara de mono.
- El cochi usaba ropa sencilla, cabeza de cochi hecha de papel con una mazorca en la boca, la andaba en la espalda y máscara de palo.
- Los mahomas usaban máscara de palo, zarape y *cochombí*.
- Rey David usaba una espada, corona de cruz en la cabeza, lazo con un limón, *caites*, no usaba máscara porque tenía la cara pintada de rojo y era un niño.
- Caballito la cabeza es de madera, el resto del cuerpo está hecho de tela adornado con pañuelos rojos, espejos y corona.
- Santo Domingo estaba representado en imagen.

Los padrinos vestían al caballo. Padrinos y vaqueros pasaban en la mañana y en la tarde a pedir cooperación voluntaria (en especias). Toda la gente que cooperaba llegaba a la fiesta.

El difunto Humberto Gómez cooperaba, pero no le gustaba jugar, era muy delicado. Llegaban 4 personas a tu casa y te subían en una silla para llevarte a la fiesta, los que se vestían de vaqueros eran voluntarios y se vestían como podían (Aguilar Gilberto, 2019).

De sábado a miércoles cargaban a la gente en sillas, muchachas y señoras eran subidas a una silla y cargadas por cuatro personas hasta el lugar de la fiesta (horas antes les mandaban a avisar que las iban a ir a traer para que se arreglaran, algunas personas mandaban a avisar para que llegaran por ellas y pagaban). Las señoras a las que cargaban no eran las mismas. (Nucamendi, 2020).

Anteriormente para mojar a las personas se usaban globos llenos de agua, talco perfumado y cascarnes de huevo con loción, incluso en las noches en pleno baile entraba un grupo de jóvenes a mojar a los bailadores, a veces terminaba en riñas. Para celebrarlo el día miércoles después de que terminaba la fiesta se solicitaba el apoyo de manera voluntaria a las personas para que lo celebraran el año próximo. Actualmente se solicita cooperación firme en el ejido y el apoyo del presidente municipal de Villaflores. Algunas personas originarias de esta población que radican en los Estados Unidos de Norteamérica envían dinero para pagar la música del día del baño.



Figura 14. Vaqueros bailando en el parque central de Nuevo México febrero 2020.

Actualidad

Inicia un sábado con la bendición del caballito en la cancha del parque central a partir de las cuatro de la tarde. El comité organizador busca madrinas de vestimenta del caballito, este se arregla con tela de satín blanca, flores de papel de colores, espejos, campanas y paños de color rojo, al que baila el caballo se le da una camisa y sombrero con flores de papel. Se bendice el caballito, los mahomas y todos los instrumentos que se usarán, al finalizar, los componentes de la feria empiezan a arrojar dulces, talco y espuma. Por la noche se va a *la disco*, donde realizan un concurso de belleza para tener una reina del carnaval y recaudar fondos para la feria.

Algunos sacerdotes realizan el acto de bendición, estos bendicen al pueblo como concientización religiosa y no al caballito porque es pagano (Aguilar Martínez, 2019).

El día domingo se lleva a cabo el tradicional paseo de la reina en un carro decorado con globos y papel iniciando a las cuatro de la tarde, el desfile inicia en la casa del presidente de la feria, las personas van agrupadas con un traje diseñado por ellos mismos, la mayoría de los trajes son elaborados con material reciclable, aquí echan mano de su creatividad e imaginación, pasan a la casa de la reina y dan un paseo por la calle central hasta llegar al parque. Las personas que se disfrazan no se conocen con el nombre de “chores”, en la comunidad se les llama parachicos o vaqueros.

En las noches a partir del domingo al miércoles hay música en vivo amenizada por grupos o bandas en la cancha del parque central, anteriormente se pagaba para entrar a bailar y era gratis para las personas que llegaban de fuera, ahora el baile es gratis para todos. De domingo a martes los niños y jóvenes salen a las calles a mojar desde las diez de la mañana hasta las tres de la tarde aproximadamente, esto es porque muchos se disfrazan de vaqueros. Los chicos mojan con bolsitas llenas de agua pintadas con carmín, que se avientan unos contra otros, se rompen huevos en la cabeza, se arrojan harina, espuma y pinturas.

El día lunes y martes se realiza el mismo recorrido que el domingo, por las calles faltantes. Durante esta travesía van bailando con música de banda, y al llegar a la cancha del parque central bailan acompañados con música de teclado, en algunas ocasiones marimba. La reunión es entre tres y media y cuatro de la tarde en la casa del presidente.

El día martes a las cuatro de la tarde se realiza la matada del mahoma en el parque central, el rey David mata a los mahomas, esa danza representa un pasaje bíblico, la lucha del bien y el mal, donde el bien siempre vence, David mata a Goliat. Además, se hacen premiaciones a los mejores trajes y al mejor disfraz con vestimenta de mujer, esto termina a las 8pm. Este día en la noche roban el caballito, el cual será buscado en la mañana del miércoles por los vaqueros antes de iniciar el baño. Anteriormente se buscaban cuatro mahomas y la matada se realizaba en dos lugares en la escuela primaria Guadalupe Victoria y en la cancha del parque central.



Figura 15. Elementos que integran “el baño de zapoyol” día miércoles de ceniza, febrero 2020.

Finalmente llega el día miércoles, los vaqueros buscan el caballito y el grupo que lo encuentra tiene derecho de bailarlo todo el día hasta que se quiten el disfraz. En el quiosco del parque central la marimba empieza a tocar desde las diez de la mañana hasta las cinco de la tarde. Llueva, truene o relampaguee la gente llega al parque central a partir de las diez de la mañana. Se realiza el acto más importante, el baño de zapoyol; los componentes de la fiesta se colocan en un rincón cerca del quiosco, sobre una mesa está la imagen de Santo Domingo y una caja forrada para que las personas depositen su aportación económica y reciben a cambio bebidas y dulces.

Los componentes llevan a las personas o estas se acercan de una en una, les mojan la cabeza con agua de zapoyol, esta agua se prepara con semilla de mamey triturada, perfume y confeti, según la creencia sirve para purificar y se les da un bocadito en agradecimiento que puede ser horchata, mistela o rompope, *nuegadito* y dulce de pepita con panela que es el tradicional.

Los vaqueros bailan con el caballito y poco a poco se quitan el disfraz hasta quedar como civiles. Las personas unas contra otras se tiran agua, rompen huevos en la cabeza, manchan con harina, talco y labiales, en ocasiones grasa, pero está prohibido. Hay mucho alcohol, este día por tradición muchas personas católicas guardan el ayuno eucarístico que consiste en no comer carnes rojas para la llegada de la Semana Santa, asisten a misa y el resto se queda en el parque hasta que se termina la música de marimba. En la noche se quema un torito y bazucas.

Aproximadamente desde el año 2015 esta fiesta la inician una semana antes, los centros educativos de la comunidad con un desfile que comienza y concluye el mismo día en el parque central, cada uno teniendo un día fijo para festejar el carnaval, participan los tres Jardines de niños, la primaria Guadalupe Victoria y la primaria Juan Aldama, la Telesecundaria 27 de abril y el Telebachillerato Manuel Velasco Suárez. Cada institución tiene a su propia reina del carnaval y realiza su evento en el parque central por la tarde. De una a dos semanas antes llegan los puestos de pizzas, elotes, papas, churros, o coletos con dulces típicos y juguetes de plástico, juegos mecánicos como los caballitos, rueda de la fortuna, dragón, futbolitos, brincolines, etc., todos ellos se instalan alrededor y sobre el parque central, funcionan durante las noches de feria dándole entretenimiento y alegría al pueblo.

Gastronomía

Mataban pollo y/o cochi, donde alcanzaba el dinero mataban res, las comidas que más hacían era el caldo de pollo, cochinito caldoso o seco, bistec, caldo de res con yuca, chayote, elote, guineo y cilantro. Frijol con arroz y un bote de chile para que comiera toda la gente, tortillas hechas a mano por toda la mujerada Las bebidas eran pozol de cacao, blanco, tascalate, horchata, limón, gaseosa de distintos sabores. El dulce era el puxinú de calabaza. (García y Mendoza, 2019).

Anteriormente se mataba una res para los 5 días de fiesta, se compraba con el dinero que reunía la gente, la leña era obsequiada, el maíz estaba en el patio para disposición de la fiesta.

Bebidas: Pozol de cacao, tascalate, horchata, limonada, las aguas eran naturales.

Comida: caldo de res, estofado de res, bistec, pepita con tasajo, mole de pepita, chirmol y huevo duro, frijol con arroz y chile en rajas.

Dulces: *madeja*, se repartía durante los 5 días.

Actualmente la comida que se sirve depende del comité organizador.

Las bebidas ofrecidas son pozol de cacao, horchata, tascalate o refrescos embotellados. La comida es el pollo enchilado, caldo de res, cochito, bistec. El dulce es la pepita de calabaza con panela, melcocha y *nuegadito*. El pueblo católico y los ancianos acostumbran a comer tortaditas de papa, pescados, tacos fritos con carne de pollo, pozol, tascalate.

SEMANA SANTA

Fecha: Marzo/abril es movable, se celebra cuarenta días después del miércoles de ceniza la fecha va con relación a la muerte de Jesucristo.

Lugar: templo católico, casas particulares, río.

Antecedentes

En sus inicios esta celebración era muy respetada, los habitantes permanecían en sus casas, no trabajaban, los árboles no se talaban porque se decía y se creía que andaba suelto el demonio. Había poca costumbre de ir al río o al mar, porque era una semana de duelo y las personas respetaban mucho la Semana Santa o Semana Mayor, rezaban mucho en las casas, evitaban comer carnes rojas toda la semana y todos los viernes después del miércoles de ceniza, para cumplir con el ayuno eucarístico. Algunas señoras acostumbraban a hacer totopos, estos se alistaban y guardaban para consumirlos durante la semana. Estaba prohibido escupir el piso, decir groserías, gritar, jugar, subirse a los árboles, ir al río a lavar, incluso bañarse en él, porque se tenía la creencia de que se convertían en sirenas. Hacían oración hincados desde las seis de la mañana y comían hasta medio día. Las tortillas se hacían para toda la semana, si se terminaban se elaboraban en la madrugada y en silencio.



Figura 16. *Judíos* (Muñecos de tela y trapo representando a Judas).

El *judío* era uno de los personajes representativos de la Semana Santa, anteriormente era muy común encontrarlos por casi toda la colonia durante esta celebración, se fabricaban con ropa vieja, sombreros, se rellenaban con olote, *jolochi*, la cabeza estaba hecha de tol, calabaza, jícara o pelota etc. Se colocaban dos *judíos* afuera de la capilla de la Santa Cruz, uno a cada lado de la puerta desde el inicio de la Semana Mayor, en la entrada principal (esta antes estaba ubicada frente al parque central, en el lugar que ocupa actualmente el jardín de niños Fray Bartolomé de las Casas de Sosa). Las personas que querían y podían elaboraban un judío para ponerlo en las esquinas de las calles. Los niños y jóvenes sonaban las matracas. El sábado de gloria hacían la quema de Judas.

Actualidad

Las costumbres han cambiado alejándose de la religión, solo los católicos y algunas personas mayores cumplen con el ayuno. En la actualidad la Semana Santa se utiliza para convivir como familia, las personas acostumbran ir al mar o al río el Tablón, este está ubicado en la parte sur de la comunidad aproximadamente a cinco minutos de distancia. Al río llegan desde la mañana familias enteras, arman fogones donde se cocina el pescado baldado y arroz, llevan los dulces tradicionales, en el río se encuentran árboles de mango, jocote y *nanchi*.

En la comunidad el día sábado Santo o sábado de Gloria acostumbran a realizar la Montada o Quema de Judas como un evento privado para recaudar fondos, en ocasiones lo festejan particulares o el comité del carnaval. Se realizan carreras de cinta a caballo, de encostalados, descabezada de patos, el famoso palo encebado y muchos concursos más. Lo que más llama la atención es la montada de toros, niños y grandes se suben a montar. El evento está ambientado con música en vivo, venta de alcohol, comida, refrescos y antojitos. Los judíos se queman al entrar la noche, montan uno sobre un toro con una carrillera de *triquis* para espantarlo, el resto se amontona y se queman juntos. Se queman cohetes y *triquis* como símbolo de festejo, se toca música alegre. Los católicos guardan ayuno y asisten a misa.

Para los católicos la preparación de la Semana Santa inicia el Miércoles de Ceniza. Hay una misa de preparación y se pone la ceniza a todos los fieles católicos en forma de una cruz en la frente. A partir de este día la iglesia invita a hacer oraciones diarias y los días martes y viernes guardar

ayuno, es decir no se comen carnes rojas (esos días son Misterios Dolorosos), esta preparación continua hasta llegar la pascua. La pascua es el paso de la muerte hacia la vida del señor. En la comunidad se hace la pascua, inicia el lunes Santo y termina el viernes Santo.

- Lunes y martes pascua de niños de seis a diez años.
- Miércoles y jueves pascua de adolescentes de once a catorce años.
- Jueves y viernes pascua de jóvenes de 15 años en adelante.

Jueves Santo: misa del lavatorio de pies. Se buscan 12 apóstoles y el sacerdote es quien les lava los pies. Se buscan doce personas que no llegan a la iglesia, se expone el santísimo en un lugar público haciéndole un altar, después de la misa queda expuesto para que el pueblo esté en oración hasta las doce de la noche y el Santísimo se resguarda en el sagrario.

Viernes Santo: Viacrucis, inicia a las ocho de la mañana y termina aproximadamente a las doce del día, se acostumbra a ir de blanco, la gente se reúne en la iglesia y caminan en procesión rezando el Santo Rosario hacia las 14 estaciones que están distribuidas en la comunidad y la última es el Calvario (terreno que le pertenece a la iglesia), en cada una se hace una reflexión del Viacrucis. Cada estación representa la vida de Cristo, afuera de una casa colocan en la calle una mesita con mantel blanco, flores blancas, una cruz de madera, este día en la comunidad se acostumbra a tapar los santos porque muere Jesucristo. Durante todo el recorrido se hacen dos Rosarios, se representan las tres caídas de Cristo, el viacrucis lo terminan con una reflexión. Se hace una invitación para la adoración de la Cruz, el Rosario de pésame y la Marcha en silencio.

- La adoración de la Cruz se hace a las cinco de la tarde, se contempla la muerte de Jesús en la cruz (de manera simbólica); cuando él da la vida por nosotros y es crucificado.
- El Rosario de pésame es a las seis de la tarde, se contempla el dolor de la Virgen María.
- La Marcha en silencio inicia a las siete de la noche, llevando el cuerpo de Cristo envuelto en sábanas blancas como símbolo de que se lleva al sepulcro, se hace un recorrido en toda la colonia, las personas van vestidas con colores oscuros, arrastran unas cadenas que tienen como significado el vencimiento de Cristo contra el pecado, van tocando un tambor que representa al ejército del tiempo de Jesús. Como parte de la reflexión una persona grita - ¿Quién lo mató? otra

responde - ¡Tú lo mataste! - durante todo el recorrido. Llegan a la iglesia aproximadamente a las ocho de la noche, el cuerpo de Cristo se coloca sobre la mesa y a lado se coloca la Virgen de Dolores, cuatro personas se van rolando para hacer guardia y velar el cuerpo de Cristo hasta las nueve de la noche. No hay flores, ni veladoras.

Sábado Santo: se arregla el altar para la misa de resurrección. La misa es a las ocho de la noche, se replican las campanas como símbolo de que Cristo ha resucitado vivo y glorioso venciendo a la muerte. Se bendice el cirio que representa la luz de Cristo haciendo fuego. El día domingo se realiza una misa normal.

Gastronomía

Bebidas: taberna y tascalate.

Comida: pescado, coliflor y ejotes *baldados*, rellenos de queso, se acompañan con arroz y molito rojo, pescado frito, frijol con arroz. Actualmente se consume mucho el caldo de camarón y coctel, ceviche y caldo de pescado, evitando las carnes rojas.

Dulces: dulce de jocote, garbanzo, higo, coyol, durazno, chilacayote, cocada, *nuegaditos*, *nanchi* y jocote curtido, melcochas y borreguitos

Frutas: sandía, jocote, mango y *nanchi*.



Figura 17. Montada de Judas, sábado de Gloria.

FUNDACIÓN DE LA COLONIA

Fecha: 27 de abril

Lugar: Casa Ejidal

Antecedentes

Anteriormente Nuevo México se llamaba *Michilen* que significa “lugar con mucho monte”, después de tantas discordias le pusieron 05 de mayo. Luego los circunvecinos le decían el rastro por motivos de que la gente era muy matona, los bailes populares terminaban en riñas y muertes debido a que no había vigilancia de ninguna índole, las personas poseían muchas armas de fuego y armas blancas, finalmente se llama hasta hoy en día Nuevo México. Su fundación oficial fue el día 27 de abril de 1932 teniendo como primeros pobladores a 22 personas: Adalberto Mandujano, Aristeo Morales, Ignacio Rivera, Porfirio Maza Rincón Mercedes Mendoza, Isabel López, Juan López, Senaido Hernández, Sebastián Santiago Hernández, Albino López, Eligio Hernández Martínez, Eugenio López, Rodulfo Trinidad, Victoriano López, Bartolo López, Vidal González, José Solano, Martín Morales, Martín López, José Refugio Burguete Gamboa, Isaías Nucamendi, Artemio Nucamendi. Otra versión de la historia dice que el nombre de Michilen es en honor al apellido de un sacerdote que en ese tiempo se encontraba de paso en la finca San Sebastián. Al enterarse doña Goya de dicha gestión le dio un infarto puesto que ya no podía hacer nada, con su muerte sus hijos Celín Pola y Cayetano Pola quedan como herederos del resto de la finca, con el paso del tiempo también fueron despojados de sus propiedades (Espinoza, 1981).

Estos terrenos pertenecían a la Finca San Sebastián, la propietaria era doña Goya García, era legítima Chiapaneca, estas tierras causaron muerte durante la revolución, siendo presidente don Porfirio Díaz, en 1910 estalló la Revolución, luchó Emiliano Zapata y decía -las tierras deben ser repartidas para quien las trabaja y no entregaremos las armas mientras no se repartan las Tierras- entonces llegó la ley agraria. En San Jacinto que pertenecía a San Sebastián dejaron un predio llamado el Potrero, llegó la orden para que solo dejaran el casco del rancho, el decreto decía que todas las tierras debían ser entregadas, la señora Gregoria se puso muy enojada y dijo que sus tierras no las entregaba, le decía su hijo Onésimo Pola - ¿Cuál quiereste más mama, mirar la sogá en mi pescuezo o entregar las tierras? - debido a que todo aquel que no entregara las tierras, sería colgado. La señora murió de cólico, a Onésimo Pola solo le quedo en el casco del rancho, (Santiago, 2019).

Actualidad

Las autoridades ejidales se encargan de organizar el festejo de la fundación y proporcionar la comida al pueblo el día 27 por la tarde. La comida grande es la Barbacoa.



Figura 18. Mujer preparando y *tejiendo* la barbacoa.

En ocasiones por las mañanas se realiza una pequeña exposición de objetos y utensilios que se usaban antes para la agricultura y uso doméstico. Se hace una invitación a todo el pueblo para que vayan a comer o pasen por su comida a la casa ejidal, el comisariado mata una o dos reses para hacer la barbacoa y dar de comer a la gente, cuando esta se termina se sirve la chanfaina.



Figura 19. Pobladores comiendo en la casa ejidal el día 27 de abril 2019.

Se organizan torneos de futbol, basquetbol y carreras. Los jugadores del torneo relámpago de futbol y basquetbol son invitados para ir a comer a la casa ejidal. Muchas personas asisten a deleitar la rica barbacoa con música en vivo, otras mandan a traer su comida. En la tarde hay un evento cultural con bailables, poesías, canto, reseña histórica de la comunidad en la cual participan los alumnos de las diferentes instituciones, público en general. La fiesta culmina con un baile en la noche el día 27 en el parque central, se queman cohetes, castillos y/o bazucas. El baile es amenizado por un grupo musical de preferencia marimba el cual es patrocinado por el presidente municipal o comisariado ejidal. Esto se hace para recordar y celebrar un año más la fundación de la colonia Nuevo México conmemorando y honrando a nuestros fundadores.

Gastronomía

Comida: La comida predilecta es la barbacoa de res. Si matan res dan chanfaina en vasitos con arroz y tortilla. Pueden dar cochinito horneado, pollo enchilado, arroz, salsa verde y tortillas.

Bebidas: horchata, jamaica o refrescos embotellados.

SANTA CRUZ DE MAYO

Fecha: 1,2,3 de mayo.

Lugar: Capilla de la Santa Cruz de Mayo

Antecedentes

Fue la fiesta principal y más grande de la comunidad de Nuevo México.

Se acostumbraba que cuando no llovía se sacaba la Santa Cruz de Mayo y se llevaba a las parcelas pidiendo agua para la milpa y el cultivo del maíz (Aguilar Martínez, 2019).

La iniciaron en el terreno del señor Silvano López y Juliana Mendoza (actualmente el domicilio de la señora Irma Mejía), este era una lomita. Inicia aproximadamente en el año de 1970. Era un credo religioso popular, había trago, baile, era la tradición de la comunidad, tenía la misma importancia que el Carnaval (fiesta del pueblo) y la Cruz de Mayo (fiesta religiosa).



Figura 20. Recorrido de la Santa Cruz hacia su capilla.

Años más tarde entre 1979 y 1980 se traslada a la capilla de la Santa Cruz que estaba ubicada donde actualmente se encuentra el jardín de niños Fray Bartolomé de las Casas, construyen la iglesia de *bajaré*, ahí se hacían bautizos, el padre que celebraba era José Vidal Nanguyasmú Hernández y el padre Roberto Castellanos, en la capilla de la Santa Cruz.

01, 02, 03, 04, 30 y 31 de mayo.

Fiesta popular: se metían flores naturales de patio, veladoras, cobetes, se hacía una ramada con hojas de sauz.

- *Día 1: metían arcos a la iglesia. con espadañas y flores a la iglesia, daban tamales y atol agrio*
- *Día 2 al 3: baile en el parque, el baile era más sencillo. el día 2 en la noche para amanecer el día 3 se velaban las flores y las velas, por tradición amanecían despiertos y daban tamales, trago, café, pan, para aguantar despiertos. Iniciaba la fiesta y en el día había comida. (del 25 de abril al 03 de mayo, el último rezo era en la tarde). Se elaboraban collares con la flor de mayo.*
- *Día 04 baile en el parque, llegaba el grupo estelar.*
- *Día 30 el pueblo metía los arcos.*
- *Día 30 y 31 baile popular (Aguilar Martínez, 2019).*

Aproximadamente en el año de 1980 surge un conflicto social en la iglesia cuando era comisariado don Galindro Santiago y presidente municipal Germán Jiménez Gómez. El problema se da porque el lugar no estaba donado para la iglesia y la Secretaria de Educación

Pública construiría el ahora Jardín de Niños ya mencionado. Gracias a una negociación entre el presidente municipal y las autoridades de la iglesia representada por el obispo Monseñor José Trinidad Sepúlveda quien era responsable de la diócesis de San Marcos a la cual pertenece la parroquia de San Cristóbal Mártir con el nombre de la capilla de la Santa Cruz.

El presidente municipal dona un dinero para poder adquirir o negociar un lote para su compra y poder construir una nueva capilla, con este capital se adquiere un lote de aproximadamente 20 metros de ancho por 40 metros de largo con el señor Salvador Díaz Jiménez quien solo vendió una parte y la otra la donó, dando la mitad del dinero de la compra para la construcción, se termina de construir gracias a la comunidad, el nombre de esta nueva y actual capilla es Nuestra Señora de Guadalupe.

La fiesta se sigue celebrando desde los años ochenta a la actualidad con un comité denominado Junta de Festejo, integrado por cuatro miembros; presidente, vicepresidente, secretario y tesorero, ellos eran nombrados conjuntamente con el pueblo y con la Junta de Festejo anterior.

El día cuatro de mayo el comité viejo sorprendía a los que formarían el nuevo comité llegando a su casa con marimba, con una credencial simbólica; un collar/corona con flores de mayo y cohetes. Primero llegaban a casa del Presidente, luego a casa del vicepresidente, después a la del secretario y por último a casa del tesorero, posteriormente se iban y llegaban todos a la iglesia, el nuevo comité entraba con las coronas de flores.

Cuando la capilla estaba en el lugar que ahora ocupa el Jardín de Niños, el día cuatro, el comité entraba y salía de la iglesia, tocaba la marimba, se ponían carpas hieleras o cervezas frente a ella. El comité saliente vendía cerveza en una carpa, el nuevo comité recibía los nombramientos y después de entrar a la iglesia celebraban en esa carpa y la cerveza para ellos era gratis en agradecimiento y alegría hacia el nuevo comité.

Según la fe, el día primero de mayo de cada año, invitaban al sacerdote para hacer la bendición de las toallas (lienzos de tela que adornan la cruz), es un signo de alegría y perdón que indican la presencia de Cristo.

Lista de Sacerdotes que asistieron a la bendición.

- 1982-1993 José Nuño Reinoso
- 1994-1999 Lorenzo Gonzáles Frías
- 2000-2001 Cein Champos Palacios
- 2002-2003 Jorge Alberto Gonzáles
- 2003-2008 Edy Enrique Toledo Sánchez (diciembre 2008)
- 2008-2010 Edilberto Pérez Vicente

Metida de flores a la iglesia del 01 al 04 de mayo y baile en el parque.

- *Día 1 y 2 de mayo había madrinas de toalla en la iglesia.*
- *Día 3, era el mero día y había baile en el parque.*
- *Día 4, se repartían las credenciales, los nombramientos eran sorpresa y se aceptaban para la celebración del próximo año, se nombraba presidente, vicepresidente, secretario, tesorero y cuatro vocales, se hacía baile gratis en el parque para celebrar e a los nuevos directivos.*
- *Día 30 y 31, lo celebraba el nuevo comité, se metían flores y arcos con espadaña, las dos noches eran de baile, los hombres eran quienes pagaban el derecho de baile (Aguilar Martínez, 2019).*



Figura 21. Capilla de la Santa Cruz en el terreno donado por doña Graciela Gil.

Hasta el año 2009 el nuevo comité recibe la credencial el 04 de mayo y son los encargados de realizar la fiesta los días 30 y 31 de mayo y el Carnaval 2010. Ese comité ya no celebra la Santa Cruz del primero al cuatro de mayo y tampoco el 30 y 31 del mismo mes.

Del año de 1987 al año 2010, el comité de la Santa Cruz era el mismo que festejaba el Carnaval.

En la asamblea de marzo del 2011 lo entregan a la asamblea ejidal, estando como comisariado don Nicolás Morales de la Cruz, la asamblea concluyó diciendo que esa fiesta pasaría a la iglesia en su totalidad. A partir de ese año lo celebra la iglesia sin el baile popular y se inicia la festividad en un terreno con devoción a la Santa Cruz.

En 1995 le obsequian el terreno a la señora Graciela Gil, su esposo, el señor Manuel Martínez Villareal. La señora celebra como fiesta particular la Santa Cruz de mayo a la par de la fiesta del pueblo. En el año 2011 ella dona el terreno a la iglesia siendo sacerdote Hernán Toalá Mendoza, a partir de este año todos los días 3 de mayo se celebra una misa en la nueva capilla.

Actualidad

Actualmente el párroco es Segundo Joaquín Morales Torres. El 24 de abril de cada año se realiza el anuncio de la fiesta de la Santa Cruz por toda la comunidad con banda, esta va tocando música cristiana, finaliza con una misa en la capilla y un refrigerio para los invitados.



Figura 22. Santa Cruz adornada con *corbatas* y *ensartas*.

A partir del año 2015 se lleva la Santa Cruz a los hogares durante la novena, esta inicia el día 25 de abril y termina el día 3 de mayo.

Del 25 de abril al 02 de mayo se nombran las *tarderas* y se seleccionan ocho hogares católicos para recibir la Santa Cruz, esta es llevada en la mañana. Por las tardes, las personas se reúnen para trasladar la Santa Cruz del hogar donde se encontraba hacia su iglesia finalizando con la misa o celebración de la palabra. Se queman cohetes indicando que hay fiesta.

- Las madrinas o dueñas de los hogares ofrecen un refrigerio.
- Se realiza el mismo recorrido durante los siete días siguientes.
- Se buscan de dos a tres madrinas de *enrame* por día, estas sirven por gratitud, fe y creencia hacia la Santa Cruz y bendiciones a las familias.

El día 03 de mayo se le denomina como “metida de los arcos”. Por la madrugada las tradicionales mañanitas son patrocinadas por los padrinos de la Santa Cruz, en el transcurso del día se preparan los arcos y se nombran tres madrinas de *corbatas*.

- Los arcos están hechos de fierro, miden de tres a cinco metros de alto por 10 metros de largo aproximadamente. Son dos y estos se decoran con flores de papel crepé, globos y palmas. Anteriormente se hacía con espadaña, los hombres se reunían de madrugada para ir a cortarla al cerro, actualmente es muy difícil de encontrar por eso se dejó de usar.
- Los arcos representan el arco de la alianza entre de Dios y el Hombre
- Las madrinas llevan las cruces adornadas con las *corbatas* y *ensartas*.

Los creyentes se reúnen una hora antes de la misa en la entrada sur de la colonia hacia la capilla de la Santa Cruz que se encuentra en el lado norte, en el recorrido las madrinas llevan cargando su cruz, los arcos son cargados por dos personas. Durante esta travesía van quemando cohetes y los acompaña una banda de música entonando alabanzas católicas, después de la celebración de la santa misa se reparten tamales de mole/hoja, queman un torito, cohetes, bazucas, donados por don Roldan Alegría de la Cruz (que es pirotécnico). Los cantos evangélicos son amenizados

por un tecladista durante 3 horas pagadas por los padrinos de música. Entretienen a las personas con dinámicas realizadas por los grupos que conforman la iglesia, entregan premios donados por otras personas.



Figura 23. Recorrido de los arcos y la Santa Cruz, mayo 2019.

Los tamales se hacen entre la iglesia y el pueblo (donaciones de chiles, maíz, carne, hojas, atol, café, etc.), se preparan en la capilla o en el lugar de algún coordinador de la iglesia. El último día se hace la misa en horarios movibles de acuerdo al sacerdote en turno.

El único día dedicado a la Santa Cruz es el 03 de mayo. Del 04 al 31 de mayo es el mes de María y se reza todos los días en la iglesia. La capilla se construye en el 2018 a partir de febrero por donación del pueblo con armex, tabique, cemento. Una vez por mes hay misa en la capilla, el día es movable (Aguilar Martínez, 2019).

Gastronomía

Comida: Tamales de mole/hoja con puro mole y carne de pollo o cerdo. Tamal de chipilín con queso o con carne de pollo.

Bebida: Atol agrio, esta es la bebida tradicional, actualmente está desapareciendo la costumbre de dar atol agrio y se da café o en algunas ocasiones horchata

TODOSANTO/DÍA DE MUERTOS

Fecha: 31 octubre-02 de noviembre

Lugar: Panteón Ejidal

Antecedentes

El día 30 de noviembre la mayoría de las personas elaboraban los dulces tradicionales hechos con azúcar o panela y frutas de temporada de la región. Ese mismo día en el parque central llegaban a vender flores, hoja para tamales, coronas y frutas.

Inicia el día 31 de octubre arreglando el altar para celebrar la llegada de los “angelitos” o “almitas”. Las ofrendas del altar son exclusivas para las “almitas” se ofrendaban cosas que eran de su agrado como refresco, agua, pozol, aguas frescas y ofrendas tradicionales como dulces, frutas, curtidos, tamales, coronas. El altar se arreglaba con flores naturales, papel de china picado y lienzos de papel crepé, dos varas de caña fresca con hojas.

Las personas que tenían “almitas” elaboraban tamales de hoja/mole ese mismo día como una ofrenda y el resto era para la comida. Se “*sahúma*” el altar en la mañana y a medio día y solo se prendían las veladoras destinadas a los niños.



Figura 24. Venta de ofrendas para *Todosanto*.

El día 1 de noviembre se espera la llegada de las “almas grandes”, de las ofrendas que ya están en la mesa, las únicas que se cambiaban eran las líquidas que se ofrendaban a los “angelitos” y se agregaban ofrendas para las “almas grandes” como cerveza, licor, café, pozol, agua y cigarro. Se elaboraban tamales para ofrendar a los difuntos y el resto se usaba para la comida. Se encendían las veladoras de los difuntos grandes. Se *sabumaba* en la mañana y a medio día.

En la noche los niños se vestían con ropa normal y salían a pedir tamalito a las casas gritando “Tamalito tía”, los dueños de las casas les daban ofrendas del altar, años más tarde surgió la tendencia a usar ropa rota o vieja y el cabello alborotado para salir a pedir “calabacita o tamalito”, pasaban de casa en casa cantando una canción y al terminar gritaban “tamalito tía” o “calabacita tía”, las personas les ofrendaban algunas frutas o dulces tradicionales del altar, los niños gritaban “que viva la tía”, si no les daban nada gritaban “que muera la tía”. Si las personas tenían niños y adultos finados, elaboraban tamales el día 31 de octubre y día 1 de noviembre.

El día 2 de noviembre se recogen las cosas del altar a excepción de las luces; velas y candelas, las personas llegaban al panteón en la mañana a convivir con los difuntos. Este día, se acomodaban las flores en la tumba y se colocaba una corona en la cruz de cada difunto y las ofrendas del altar. En el panteón había música de marimba en vivo, globeros, puestos de comida y cerveza, se comían las ofrendas y los tamales. Las tumbas estaban llenas de flores de patio y se convivía en familia.



Figura 25. Familia López conviviendo en el panteón ejidal de Nuevo México, 2019.

Algunas personas tenían la costumbre de ir al panteón en la noche o madrugada a hacer fogatas para esperar las almas de sus familiares, la fogata se hacía con leña y hoja secas.

Al caer la noche la gente se retiraba del panteón para regresarse a su casa para descansar o ir al baile (*reservado*). Se hacían los *reservados* el día 2 en casa particular a beneficio de la junta de festejo de la Cruz de Mayo, traían a los mejores grupos del momento, el baile iniciaba de ocho de la noche y terminaba a la una de la mañana.

El reservado se hacía en una casa particular con patio grande, en él se colocaban mesas con sillas alrededor del patio, la persona o comité que organizaba el reservado vendía cena, refrescos, cervezas, las mesas con 4 sillas y sillas adicionales para sentarse, únicamente se cobraba la entrada a los hombres, las mujeres entraban gratis. Los jóvenes llevaban a su novia. En ocasiones ese reservado lo hacía el comité del Carnaval.

El campo de futbol está enfrente del panteón ejidal, el 2 de noviembre se realizaba un torneo relámpago de futbol, muchos equipos se inscribían para jugar y tener la posibilidad de ganar, llegaban jugadores locales y de comunidades cercanas como; Tenochtitlan, Cristóbal Obregón, Bonfil, Dr. Domingo Chanona. Las personas se entretenían viendo el futbol y cruzándose del panteón al campo y viceversa. El premio para el ganador era un enorme trofeo.



Figura 26. Altar de *Todosanto*.

Altar

- Mesa: La mesa era rectangular, sobre ella se colocaba un mantel de preferencia blanco, los dulces que se elaboraban y la fotografía de los difuntos.
- Corona: se elaboraban con carrizo y flores de papel amarradas con alambre. Se colocaba una corona por difunto
- Ofrendas: dulces de frutas de temporada elaborados con panela o azúcar, tamales de mole/hoja, agua, frutas, cosas que le gustaban al difunto como: cigarro, licor, cerveza.
- Flores: las flores que se acostumbraban a poner en los altares eran flor de canelo, todosantillo, huevito de iguana y lengua de vaca.
- Luz: las candelas que se utilizaban eran caseras, colocaban un par en el altar sobre una base hecha con trozos de la mata de guineo, sirven para iluminar el camino de los difuntos. Las velas representan la luz de cada difunto, se prendía una veladora por difunto.
- Arco: es un arco con dos cañas. Representa la entrada al mundo de los muertos.
- *Sabumerio*: se le colocan brasas e incienso y/o copal. Con el cual sahumaban en la mañana y a medio día y en la noche los días 31 de octubre y 1 de noviembre.
- Fotos: la foto del difunto para que el alma de él llegue.
- Papel picado: se utilizaba el papel de china, en el picaban flores, el papel crepé se usaba como lienzo para armar cortinas, los colores que se usaban eran blanco, celeste y rosa.

Actualidad

Algunas personas dejaron de elaborar sus dulces porque se les hace más práctico y económico comprarlos hechos, pero la mayoría siguen elaborando los dulces en casa. Las candelas ya no son caseras, se compran. Las flores son compradas, vienen de San Cristóbal de las Casas, de las más famosas son la flor de seda y cempasúchil.

La mayoría de los altares va por niveles, hay mucha influencia norteamericana porque se usan adornos de Halloween como papel y manteles. Los niños se visten de monstruos, como Drácula, momia, piratas, brujas, calabazas, etc. El comité de la Santa Cruz de mayo desapareció y se dejaron de realizar los *reservados*. El comité del carnaval se organiza para vender comida y cerveza en el panteón.

Muchas personas llegan un día antes al panteón a dejar ofrendas. La marimba se cambió por la banda de música. Hay vendedores de globos, algodonereros, paletteros, neveros cacahuateros. En el panteón encontramos tumbas con coronas de flores de plástico y fomix.



Figura 27. Panteón ejidal de Nuevo México, día 02 de noviembre.

El día 02 de noviembre por la tarde se realiza una misa en la iglesia católica en honor a Todos los Santos. Las personas llevan en un papel el nombre de la persona que falleció y piden por el alma de los difuntos.

Gastronomía

Comida: Tamal de hoja o mole con masa, hojas de plátano, carne de puerco o pollo y mole.

Bebidas: El tascalate y el pozol son las bebidas típicas del día de muertos y la cerveza.

Dulces: se elaboran una gran cantidad de dulces para ofrendas o se compran hechos

Los dulces más representativos son: pan de muerto, *nuegaditos*, hojarasca, borreguito, melcocha, papaya, condúa, calabaza, coco, coyol, higo, guineo, manzanillita, jalea, cupapé, dulce de *pepita*, dulce de cacahuete, dulce de leche, curtidos de *nanchi*, mango, jocote y muy rara vez durazno o carambola.

VIRGEN DE GUADALUPE

Fecha: 28 de noviembre al 12 de diciembre

Lugar: Iglesia de Guadalupe (templo católico).

Antecedentes

Anteriormente hacían baile los días 11 y 12 de diciembre en el parque central de ocho de la noche a una de la mañana. Buscaban madrinas de enrames y madrinas de flores para meter en la iglesia, ellas repartían galletas, horchata, dulces y mistela. No había grupos antorchistas.

El día 11 de diciembre la madrina sacaba a peregrinar la imagen de la Virgen de Guadalupe por toda la colonia, adornaban un carro con flores de papel y globos. Los niños se vestían de Juan Diego y las niñas usaban falda de cuadros y blusas de viejita, ambos usaban un paño rojo en la cabeza. La procesión se hacía por toda la colonia.

Se hacían invitaciones, se nombraban *tarderas* del día 04 hasta el día 12 de diciembre. El día 11 la madrina repartía tamales y la misa era en la noche. El día 12 no había misa, todo el día se metían los enrames y flores a la iglesia, se quemaban cohetes y bailaban los parachicos, la iglesia no daba tamales.

Cuando el sacerdote Edilberto llegó a la Parroquia inició las procesiones del pueblo hacia el templo católico. El primer día era el 04 de diciembre, la virgen se llevaba la casa de la primera familia, la procesión se hacía a las cinco de la tarde, llevándola al templo católico, la familia daba un refrigerio en la iglesia, se hacía así hasta el día 12 que era el último, la madrina repartía tamales.

El primer grupo antorchista se fundó aproximadamente en el año de 1995, los integrantes que encabezaban el grupo era el joven Villerman Mendoza Pérez y Carolina Manga Maza, iniciando un recorrido de la colonia hacia Tuxtla Gutiérrez vía Suchiapa, salían el día 11 en la mañana para regresar el día 12 en la tarde y escuchar la misa.

Actualidad

El día 28 de noviembre se arregla la iglesia. Se buscan 11 casas incluyendo la casa de la madrina para realizar un docenario de rezos en honor a la Virgen María es muy bien recibida en los hogares. La procesión inicia el día 30 de noviembre, con el anuncio de la fiesta patronal, teniendo como punto de reunión la iglesia católica y como punto de llegada la primera casa a visitar, se pasea la virgen en todo el pueblo con música de banda o parachicos y se hace un rosario. Termina con una santa misa en el primer hogar que visita la virgen de Guadalupe.



Figura 28. Procesión de la Virgen de Guadalupe durante el docenario de rezos.

Las señoras llevan flores, veladoras. Al llegar a su destino la virgen es colocada en un altar y se termina el rosario para llevar a cabo la misa en la casa visitada. Al finalizar la misa se reparte un pequeño refrigerio por parte de los dueños de la casa.

El día 11 de diciembre la madrina lleva la virgen al templo católico, la coronan los padrinos, hay misa, se reparte tamales de hoja con café o pollos rellenos. El día 12 las mañanitas son a las cuatro de la mañana, la madrina corona a la Virgen. Por la tarde es la santa misa, al terminar la iglesia ofrece tamales con café caliente, hay una verbena popular frente al atrio de la iglesia, se baila con canciones católicas. (En el año 2019 la santa misa del día doce fue en el salón Mara, a las dos de la tarde, es el primer año que la misa no se hace en la iglesia).

Existen dos grupos antorchistas, grupo antorchista Guadalupano y grupo Antorchista San Juan Diego, el primero cumplirá 25 años y el segundo 11 años. El segundo grupo surge a partir de los conflictos y desacuerdos del primero, un grupo de persona decide realizar un nuevo recorrido y es ahí donde surge la nueva antorcha.



Figura 29. Antorcha San Juan Diego en la capilla de Guadalupe (izquierda). Antorcha Guadalupana en la capilla de la Virgen de la Piedrita (derecha).

- La antorcha Guadalupana lleva participando casi 25 años, su recorrido es de Nuevo México a Tuxtla Gutiérrez vía Suchiapa. Salen el día 11 de diciembre para regresar el 12. Al llegar pasan a darle gracias a la virgen de la Piedrita y se van a escuchar la misa a la iglesia de Guadalupe.
- Antorcha San Juan Diego se crea en el año 2009, lleva diez años de vigencia, su ruta es Nuevo México-San Cristóbal-Tuxtla vía Suchiapa, en el año 2019 alargaron su recorrido llegando hasta Comitán de Domínguez. Salieron el día 09 de diciembre para regresar el 12, ellos pasan primero a la iglesia de Guadalupe a dar gracias y se van a la Capilla de la Virgen de la Piedrita.

Gastronomía

Comida: Tamales de mole o pollos horneados.

Bebida: horchata, café o jamaica.

POSADAS Y NACIMIENTO DE JESÚS

Fecha: 16 al de 24 diciembre.

Lugar: Iglesia católica, casas particulares.

El nacimiento de Jesús es el día 24 de diciembre y en la comunidad la iglesia católica realiza las posadas, estas inician el día 16 de diciembre, es decir nueve días antes del nacimiento.

Las personas se reunían en la iglesia de Guadalupe el día 16 de diciembre a las 6 de la tarde para hacer un rosario, al finalizar se iniciaba el recorrido. Se llevaban las imágenes de bulto de José y María para pedir posada.

Anteriormente entonaban cantos de posada, durante los nueve días, se pedían nueve posadas durante una noche que eran elegidas al azar, al llegar a la novena o última casa la virgen pasaba la noche ahí, explicaban el significado de la primera posada, al finalizar repartían dulces que se compraban en las tiendas. El día 23 era cuando llegaba a casa de la madrina. Durante el recorrido se realizaba el Santo Rosario, cantos a la virgen, el camino se iluminaba y guiaba con dos bolas de fuego que se amarraban en unos palos de madera. El día 24 la madrina cargaba las imágenes para llegar a la iglesia y escuchar la misa, terminando la misa se nacía al niño Dios y quemaban cohetes. La madrina del niño dios repartía hojuelas y dulces.

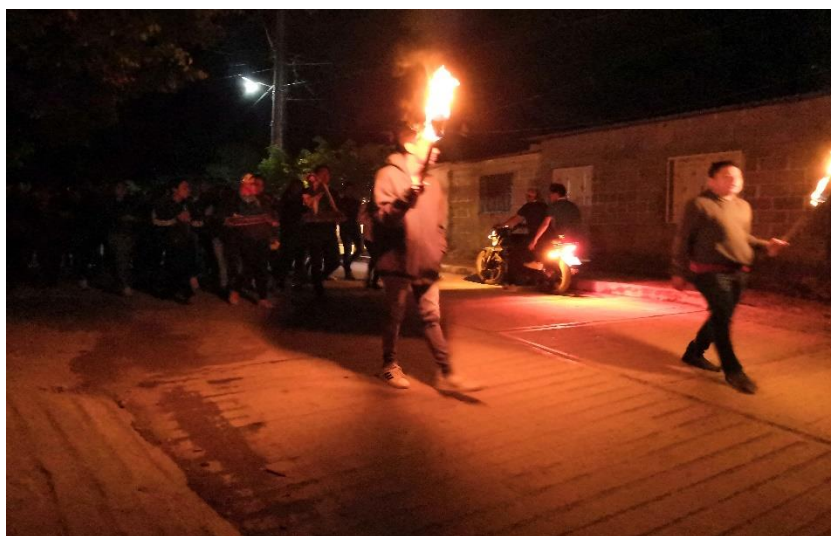


Figura 30. Antorchas encendidas durante las posadas.

Actualidad

Se buscan ocho hogares para llevar las posadas. El primer día es el 16 de diciembre, se lleva una casita hecha de paja a la primera casa, las personas se reúnen en la iglesia católica a las siete de la noche y se camina en procesión hacia el primer hogar cantando villancicos y haciendo el santo Rosario. Cuando llegan se da un tema de reflexión y en ocasiones se realiza una misa, se agradece a la familia y esta da un refrigerio. Al día siguiente se reúnen las personas en la casa donde quedó la posada para continuar con la procesión y llegar a la segunda casa, se hace hasta el día 23 que es cuando se llega a la casa de la madrina. También hay una posada de niños a las cuatro de la tarde y la de adultos a las siete de la noche, se prenden las antorchas.



Figura 31. Nacimiento del niño Dios en casa del padrino, diciembre 2018.

El día 23 es cuando llega María y José a la casa de la madrina, ahí se lleva a cabo una misa. El día 24 se hace la última procesión de la casa de la madrina hacia la iglesia, ella lleva al niño Dios cargándolo entre sus brazos, envuelto en pañales de tela, a la procesión asiste mucha gente, hay parachicos, se pide la última posada, se abren las puertas de la iglesia, se vive la misa de clausura, la madrina reparte dulces, hojuelas, ponche, rompen piñatas, queman cohetes. Al finalizar la misa las personas se reúnen en familia para la cena de noche buena, cena en familia.

Gastronomía

Bebidas: ponche de frutas, de piña, café, chocolate, champurrado, refrescos embotellados.

Dulces: hojuelas con dulce de papaya, dulces industrializados, pan.

Comida: pollos rellenos, lomo relleno, se acompaña con salsa verde, espagueti o sopa fría.

VIRGEN DE LA PIEDRITA

Fecha: 25 de diciembre.

Lugar: capilla de la Virgen de la Piedrita.

Antecedentes

Se apareció a tres personas que estaban en estado de ebriedad, el señor que la encontró se llama Asunción Méndez. Buscando ellos lugar donde sentarse movieron piedras que se encontraban esquivadas en la esquina de la casa de la señora Seferina Vázquez Jiménez, cuando el señor Asunción Méndez mejor conocido como Chonito Méndez le dio la vuelta a una piedra para poder sentarse siendo aproximadamente las seis de la mañana, vio en la piedra la imagen de la virgen de Guadalupe, ellos al ver tal imagen empezaron a avisar a los vecinos que habían encontrado una virgen, acudió gente del pueblo queriendo comprar la imagen, las personas acudieron al lugar donde se encontraba la imagen llevando flores, cohetes y veladoras, el señor Ramón García Morales ofreció donar parte de su sitio para construir una capilla.

Ante la aparición se cuentan muchas historias, la primera es del ingeniero Jorge Arturo Gómez Mendoza como una persona incrédula tomó una fibra en sus manos y talló la imagen para demostrarle a las personas que los bolitos estaban mintiendo, se le cortó la mano y la imagen de la Virgen no se borró a partir de ese año dona la pintura para pintar la capillita. Otra de las historias es la del Ingeniero Jeremías Santiago Marroquín rezó fervorosamente un Santísimo Rosario y él cuenta que sintió una sensación como si en su interior cayeran pequeñas gotitas de rocío. La persona que encontró la imagen de la virgen, dejó el vicio del alcohol, se considera su primer milagro, tiempo después se cambió de religión (Carrizales, 2019).

El señor Ramón García Morales habiendo donado un corte de su sitio y con apoyo de los habitantes de la comunidad construyeron una capilla cerca del lugar donde la imagen fue encontrada. En sus inicios era una fiesta que celebraban los vecinos. La iglesia católica celebra la fiesta de la virgen, y en el año 2008 la Antorcha Guadalupeña celebra la virgen de la Piedrita. Para el año 2009 ya existen dos antorchas y la antorcha Guadalupeña sigue celebrando a la virgen de la piedrita. En el año 2010 se unen las dos antorchas para la celebración de la fiesta, al terminar existen problemas de desacuerdo y para evitar conflictos futuros entre ambos grupos se toma el acuerdo entre antorchas de celebrar un año cada una.

En el año 2011 la antorcha Guadalupeana es la anfitriona de la celebración.

En el año 2012 le toca celebrar a la antorcha San Juan Diego, debido a la falta de interés por parte de la coordinación para celebrar a la Virgen, el joven José Carrizales García miembro de la misma antorcha decide encabezar la festividad para no pasar desapercibido al grupo, debido a la falta de compromiso por parte del grupo, José no tuvo apoyo de la antorcha y para la elaboración de tamales lo apoyo su familia. La fiesta no pasó desapercibida gracias a que buscó apoyo con profesionistas y personas creyentes de la misma comunidad apadrinándolos a través de juegos pirotécnicos: bazucas, el torito y cohetes, música en vivo dándole un realce a la aparición, llevando un rosario de aurora para recordar el motivo de la aparición, la procesión con la imagen de la virgen plasmada en la piedra y música por la noche, realizando por primera vez la coronación de la virgen por motivo de sus xv años de aparición.



Figura 32. Rezo de aurora a la Virgen de la Piedrita en su capilla, madrugada del 25 de diciembre, 2019.

Con el apoyo económico recaudado decide poner un barandal en el pasillo de la capillita, como protección para que los borrachos no entren a hacer desorden y daños en el interior de la capilla, ellos la usaban como dormitorio provocando malos olores dentro de ella. Debido al interés que mostró, la fe y devoción a la virgen de la piedrita, José es aplaudido por los vecinos de la capilla quienes le dan su apoyo y motivan a realizar la fiesta el siguiente año.

Para el año 2013 la celebración sería realizada por la antorcha Guadalupeana. Con el apoyo motivacional de los vecinos el joven José inicia con los preparativos de la fiesta y los

coordinadores de dicha antorcha llegan a la capilla para hacer respetar el acuerdo entre antorchas, los vecinos colindantes optan a que José continúe con dicha festividad rompiendo los acuerdos anteriores. Elaboró los tamales, buscó padrinos de mañanitas, rosario a las seis de la mañana, poniendo por primera vez mañanitas a medio día y un rosario de medio día, nombrando madrinas de enrame, parachicos en la procesión en vez de la banda de música. A partir de este año y ante la discusión con los coordinadores de la antorcha Guadalupana y con el apoyo de los vecinos José Carrizales queda como encargado de la capilla y su celebración, es nombrado coordinador del grupo antorchista guadalupano San Juan Diego. Ese mismo año la antorcha San Juan Diego se deslinda de la iglesia católica y queda como grupo independiente, teniendo como lugar de reunión la capilla de la virgen de la piedrita. El joven Jerson decide apoyar al joven José Carrizales en la celebración de la piedrita.

- Rezo cada 25 y novenario En el año 2014 y 2015 elabora tamales en su casa, nombran madrinas de donación de niño dios para nacerlos y sentarlos, pintan la capilla, se coloca la imagen del santo San Juan Diego y un cristo crucificado, las mañanitas y rosario a las seis de la mañana, mañanitas y rosario a medio día. Procesión, música, rezo, bazucas, torito, dulces, tamales y café por la noche.
- Rezo cada 25 y novenario. En el año 2016 no se dan tamales, solo se da café, pan y dulces.
- Rezo cada 25 y novenario. En el año 2017 se elaboran los tamales en la casa de una vecina.
- Rezo cada 25 y 3 rezos. En el año 2018 surge el apoyo del profesor Genaro Santiago Rivera apoyando con la música por la noche y ofrendando los tamales a la comunidad después del rezo. Hojuelas, dulces, café.

Actualidad

Año 2019, se realizó un rezo cada mes hasta julio, ese mismo año el joven Jerson deja el grupo antorchista. José tuvo apoyo de siete integrantes del grupo antorchista San Juan Diego que colaboraron con él en la organización de la fiesta del 25 de diciembre: Gabriel Octavio Nucamendi Hernández, Luz de María Santiago López, Iván Andrés Gómez Vázquez, José Eliseo Martínez, José Jordany Gómez González, Jesús Mendoza López. Uno de los principales objetivos del joven José Carrizales eran instalar la luz eléctrica propia para la capilla, con apoyo de los jóvenes, la señora María Nucamendi Burguete, Juana Serrano de López, Ronay Espinosa

Vera y Gabriel Morales se logra el propósito. Otra prioridad fue pintar vistosamente la capilla, el altar de la virgen se arregló con las tradicionales espadañas, flores y la juncia.

El día 25 a las cinco de la mañana se hizo el rezo de aurora a la virgen, el nacimiento y adoración del niño dios y las tradicionales mañanitas, se quemaron cohetes. A medio día se recibió por primer año la peregrinación de una familia empadronada por el Lic. Rafael Pérez Vázquez, profra Eleidys Pérez Vázquez, Lic. Villerman Mendoza Pérez y familiares. La calle se decoró con globos y papel crepe. En la casa de la señora Lorena López Guillen se elaboraron los tamales de mole, café y atol agrio, con ayuda de las mamás de los siete antorchistas. Para la procesión de las cinco de la tarde y por sugerencia del joven Gabriel Octavio Nucamendi se invitó a los jóvenes Vaqueros del Carnaval para hacer por primer año una procesión alegórica en honor a un año más de la aparición de la Virgen, al recorrido llegaron las madrinas de los niñitos, la banda de música, los vaqueros del carnaval, pueblo católico. El rezo inició a las seis de la tarde, se sentó al niño Dios, se tocaron las mañanitas, se repartieron los tamales, atol agrio, café, dulces y recuerdos. Se quemó un torito, cohetes, bazucas, música en vivo.



Figura 33. Altar en la capilla de la virgen de la piedrita el día 25 de diciembre del 2019.

Gastronomía

Comida: tamales de mole.

Bebida: café, horchata o atol agrio.

RECETARIO DE PLATILLOS, BEBIDAS, DULCES DE NUEVO MÉXICO EN RELACIÓN CON SUS FESTIVIDADES

La gastronomía es otra manera de manifestar la riqueza cultural y sobre todo natural de un pueblo, es la herencia prehispánica que se conserva a través de los años.

Nuevo México cuenta con una riqueza gastronómica que está muy marcada respecto a sus festividades y temporadas, esta se enriqueció al fundar la colonia, debido a que llegaron personas de diferentes municipios con costumbres distintas.

La gastronomía de la comunidad está basada en el consumo del frijol, pepita y principalmente el maíz, con el se elaboran las tortillas a mano usando la masa de maíz nixtamalizada, se tiene la costumbre de tomar el pozol a medio día o tascalate, se consume el elote hervido, asado, en tamales de diferentes variedades, cabe mencionar que Chiapas es el estado más rico respecto a la elaboración de tamales gracias a las diferentes variedades existentes.

El nombre en zoque de los platillos fue obtenido del libro “Recetario zoque de Chiapas, cocina Indígena y Popular”, escrito por Francisco Mayorga y Sergio de la Cruz en el año 2004.

Las recetas presentadas no tienen las cantidades exactas debido a que la medida que se utiliza en la comunidad es el tanteo; del ojo y de la mano de cada persona, usando términos como; piezas, pizcas, puños, todo depende de la mano y el ojo de la persona que cocina. Se representan a través de tablas describiendo su consumo principal, ingredientes, fotografía, procedimiento y contexto sociocultural de algunos platillos. Se integra al documento la flora que acompañan la gastronomía y la que sirve de ofrenda en las festividades.

ANTECEDENTES DE LOS PLATILLOS, BEBIDAS Y DULCES

Atol Agrio: es la bebida principal de la fiesta de la Santa Cruz de mayo, se consume en pocas de frío, actualmente en las fiestas de diciembre.

Armadillo en cochito: este platillo se elaboraba cuando los armadillos abundaban y eran más fáciles de cazar debido a que la población no estaba tan grande como en la actualidad, se consume rara vez porque no se caza tan fácilmente, está en peligro de extinción. También se consumía asado con frijol y tortillas. Un platillo similar es el cochito horneado.

Barbacoa: no se elaboraba en la comunidad. Se realizó por primera vez en la casa de la señora Consuelo Farrera por motivo de su cumpleaños, su hija trajo a un chino que sabía prepararla y dejó su receta.

Borreguito: Anteriormente se buscaba una madrina de borrego y está mandaba a hacer uno con las señoras que sabían elaborarlo. Bailaban el borrego al final de la fiesta, se colocaba sobre una charola con papel china de varios colores y la madrina se ponía la charola en la cabeza, pasaba de mano en mano para ponérselo en la cabeza y bailararlo, cuando la música terminaba se repartía el borrego y a la persona que le tocaba un pedazo, al día siguiente le tocaba llevar un cartón de cerveza o entre todas pagar la música para seguir con la fiesta.

Caldo de res: no llevaba zanahoria y papa porque en la comunidad no había. Solo se usaba elote, chayote, calabacita, repollo, tomate, cebolla y colinabo estas eran las verduras que se cosechaban. *Mi abuelita Diodegaria Mendoza en temporada de jocote, le agregaba el jocote zarazón al caldo* (López Lorena, 2019).

Estofado: el estofado de pollo y el de cerdo eran la comida principal de las bodas, hasta la llegada del cochito horneado y la barbacoa. Se realizaba con chayote, papa, chile ancho, cebolla, tomate, pimienta, tomillo y vinagre. La zanahoria, ciruela, pasita y el chile guajillo no se consumían porque no se comercializaban y eran poco conocidos en la comunidad.

Morongá: la morongá se realizaba con la sangre del cerdo. Las vísceras crudas se troceaban, al igual que el tomate, la cebolla, chile verde y hierba buena. La sangre cruda se mezclaba con todos

los ingredientes picados, se sazonaba con sal y se rellenaban las tripas del cerdo previamente lavadas. Se hervía en agua con sal aproximadamente de 2 a 3 horas. En una sartén se freía tomate, cebolla y chile verde, las tripas rellenas se partían en rodajas y se freían en la misma sartén, se sazonaba con sal y hierba buena fresca picada. En la actualidad no se prepara de la misma manera, se dejó de consumir la sangre al saber que esta es dañina.

Molito pendejo: su nombre es de origen zoque Nihuijuti. En la comunidad el nombre ha sufrido una transformación y se le conoce como Nibinjuti, molito pendejo o molito sencillo porque solo lleva carne de cerdo, tomate chile y cebolla espesados con masa.

Pepita, chirmol y huevo duro: era la comida principal en las casas de la comunidad. Actualmente se consume muy poco.

Picte: se preparaba con elote, manteca y sal. Se acompañaba con tempenchile fresco, cebolla picada, limón y sal.

Pollo relleno: en los inicios de la comunidad el pollo relleno no se preparaba. Se cuenta que una señora de Villaflores cocinó un pollo relleno en una olla de barro, la receta pasó de mano en mano hasta la actualidad, elaborándose en toda la comunidad.

Siguamonte: anteriormente se elaboraba con carne de conejo o venado asado que cazaban debido a la abundancia de estos. En la actualidad se prepara con carne de res asada por la escasez del venado y conejo.


Tamal de mole: solo se rellenaba con mole y carne de gallina. Es el tamal más popular de la comunidad. Se conoce también como tamal untado porque la masa es batida y se unta con los dedos.

ACOMPAÑAMIENTO

ARROZ ROJO	
	INGREDIENTES Arroz Aceite Tomate Cebolla Consomé en polvo Sal Agua
MODO DE PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none">1. Lavar y picar las verduras.2. Lavar y secar el arroz.3. En una cacerola Freir el arroz con aceite.4. Dejar caer la cebolla, luego el tomate. Sazonar con consomé en polvo y sal.5. Agregar agua cubriendo el arroz. Retirar del fuego cuando el arroz este seco.6. Servir caliente	

MOLITO ROJO PARA BALDADO	
	INGREDIENTES Chile guajillo Agua Tomate Cebolla Aceite Arroz licuado Canela Sal
MODO DE PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none">1. Remojar el chile guajillo en agua.2. Licuar tomate, cebolla y chile guajillo con el agua de este.3. Calentar aceite en una cacerola y dejar caer esta salsa.4. Una vez cocido se le agrega arroz licuado y colado para que se espese.5. Sazonar con una raja de canela y sal.6. Servir caliente.	

PLATILLOS

ARMADILLO EN COCHITO	
	FECHA DE CONSUMO
	Ocasional
	INGREDIENTES
	Armadillo Chile ancho Agua Tomillo Pimienta Cebolla Sal Vinagre de piña
UTENSILIOS PRINCIPALES	
<i>Cochitero de barro/molino de manual o metate/fogón de leña.</i>	
MODO DE PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpiar los chiles y remojarlos con agua, tomillo y pimienta. 2. Moler en molino manual o metate junto con la cebolla. 3. Retirar el casco del armadillo con ayuda del cuchillo y trocear. 4. Retirar las vísceras, el <i>almizcle</i> de cada pierna y destazar. 5. Sazonar las presas con sal y vinagre dentro del <i>cochitero</i> de barro. 6. Agregar la mezcla de chiles y marinar el amadillo. 7. Cocinar directo al fuego. 8. Servir caliente, acompañar con arroz rojo y tortillas. 	

BALDADOS: PESCADO, COLIFLOR, EJOTE



FECHA DE CONSUMO

Semana Santa

INGREDIENTES

Pescado seco
Coliflor
Ejote
Huevos
Queso
Sal
Aceite

UTENSILIOS PRINCIPALES

Tenedor o batidor globo/sartén/fogón de leña.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Lavar el pescado/hervir coliflor/hervir ejote.
2. Separar las claras de las yemas, levantar las claras con ayuda de un tenedor o un batidor globo, agregar las yemas y mezclar.
3. Rellenar con el queso la coliflor o el ejote (colocar de 3 a 5 ejotes y sobre ellos el queso, tapar con 3 ó 5 ejotes más).
4. *Baldar* el pescado/ejote/coliflor y freír.
5. Servir caliente 2 ó 4 piezas de baldado cubierto de molito rojo para baldado, acompañar con arroz rojo y tortillas.

NOTA

Por cada 5 claras levantadas se agregan 4 yemas de huevo para que estas no pierdan la consistencia.

BARBACOA DE RES ENTERRADA



FECHA DE CONSUMO

Bodas, bautizos, XV años.

INGREDIENTES


Carne de res troceada	
Chile guajillo	
Chile ancho	
Agua	Cebolla
Tomate	Hierba santa
Ajo	Pimienta
Laurel	Tomillo
Ron	Vino tinto
Cerveza	Sal
Vinagre de manzana	
Vinagre de piña casero	

UTENSILIOS PRINCIPALES

Molino de nixtamal/aluminio/tinaja de barro o vaporera de 100 litros/horno de tierra.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Limpiar los chiles y remojarlos en agua tibia.
2. Lavar y trocear la cebolla y tomate.
3. Lavar las hojas de hierba santa y retirar los tallos.
4. Moler en el molino de nixtamal la cebolla, tomate, hojas de hierba santa, ajo, pimienta, laurel, tomillo y chiles con el agua tibia donde estos se remojaron.
5. A la mezcla agregar ron, vino tinto, cerveza, sal, vinagre de manzana y vinagre casero.
6. Sazonar con sal, agregar agua para que no quede muy espesa.
7. Mezclar la salsa con la carne, rectificar sazón.
8. Envolver una o dos piezas de carne sobre papel aluminio y doblarlo. (En la comunidad esta técnica se llama “*enmaletar*”, en términos gastronómicos se le conoce como “al papillot”).
9. Dentro de la vaporera o tinaja colocar varas de palmera o jocote y cubrirlas con agua.
10. Acomodar las *maletas* dentro de la tinaja o vaporera y *tejer* las *maletas*.
11. La vaporera o tinaja se tapa y se amarra con un alambre para facilitar su entierro y desentierro en el horno de tierra.
12. Dentro del horno, este se cubre con láminas y tierra por encima de ellas.
13. Hornear aproximadamente por 12 horas.
14. Desenterrar la barbacoa dos horas antes servir.
15. Servir caliente, se acompaña con arroz rojo, salsa verde y tortillas. En ocasiones se acompaña con sopa fría o espagueti rojo.

BOLITA DE CHIPILÍN	
	FECHA DE CONSUMO
	Temporada de elote
	INGREDIENTES
	Chipilín Elote Agua Queso fresco Crema
UTENSILIOS PRINCIPALES	
Molino de mano o licuadora/olla/fogón de leña.	
MODO DE PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar, desinfectar y deshojar el chipilín. 2. Deshojar el elote, rebanar la mitad y trocear el resto. 3. Hervir las hojas de chipilín y el elote troceado en agua. 4. Moler el elote rebanado en el molino de mano, dejarlo caer dentro de la olla cuando el elote y el chipilín están cocidos. 5. No dejar de mover hasta que hierva para que no se pegue o ahumé. 6. Servir caliente en un tazón con trozos de elote, acompañar con queso, crema, chile curtido, limón y tortillas. 	
NOTA	
El elote licuado se agrega cuando el chipilín está cocido, si se hace antes este no se cuece y queda <i>tayudo</i> .	

CABEZA DE RES HORNEADA



FECHA DE CONSUMO

Revelta/ domingos

INGREDIENTES

Cabeza de res
Hierba Santa
Sal

UTENSILIOS PRINCIPALES

Aluminio/alambre de amarre/horno de tierra o barro/olla de aluminio o paila.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Lavar la cabeza de res y salarla.
2. Cubrir la cabeza con hojas de hierba santa.
3. Envolver la cabeza con aluminio y *liarlo* con el alambre.
4. Colocar la cabeza directamente dentro del horno.
5. Hornear en horno de tierra de 5 a 8 horas.
6. Sacar la cabeza del horno.
7. Servir caliente, acompañar con salsa verde y tortillas.

NOTA

Cuando la cabeza se cuece en horno de barro, esta se envuelve en papel aluminio y se pone dentro de una paila u olla de aluminio.

CALDO DE GALLINA



FECHA DE CONSUMO

Desayuno de fiesta

INGREDIENTES

Gallina
Agua
Tomate
Cebolla
Ajo
Hierba buena
Sal

UTENSILIOS PRINCIPALES

Olla/fogón.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Matar la gallina.
2. Remojarla en agua caliente para desplumarla.
3. Trocear y retirar las vísceras.
4. Lavar y partir en rodajas el tomate y la cebolla.
5. Cocer la gallina con agua y agregar la cebolla, el tomate y ajo.
6. Cocinar de dos a tres horas.
7. Retirar del fuego y agregar la hierba buena
8. Servir caliente una a dos *presas* con caldo, acompañar con arroz rojo, chile curtido y tortillas.

CALDO DE PATA CON PANZA



CONSUMO PRINCIPAL

Revuelta/ domingos

INGREDIENTES

Pata de res
Panza y librillo de res
Cal
Agua
Chile guajillo
Tomate
Cebolla
Tomillo
Pimienta
Maza de nixtamal
Epazote

UTENSILIOS PRINCIPALES


Cuchillo/molino de mano o licuadora/olla de peltre o aluminio/fogón de leña.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Remojar de 1 a 2 horas la panza y el librillo con cal.
2. Limpiar la panza de res raspándola con un cuchillo, enjuagar con agua.
3. Lavar y limpiar la pata.
4. Hervir la pata, la panza y el librillo con agua por 4 horas a fuego lento.
5. Remojar el chile guajillo, licuarlo con el tomate, la cebolla, tomillo y pimienta.
6. Colar la mezcla y dejarla caer sobre la pata y panza cocida.
7. Agregarle masa de nixtamal batida en agua y colada para espesar.
8. Cuando la preparación este hirviendo agregar el epazote.
9. Servir caliente, acompañar con cebolla, cilantro y chile verde picado, tortillas y limones.

NOTA

Es necesario cocer a fuego lento, si se pone a fuego alto tardara más en cocerse.

CALDO DE RES	
	FECHA DE CONSUMO
	Domingos
	INGREDIENTES
	Pulpa de res troceada Hueso o costilla de res Tomate Cebolla Ajo Elote Yuca Zanahoria Ejote Repollo Plátano Calabacita
	Papa Chayote Cilantro
UTENSILIOS PRINCIPALES	
Olla de aluminio/fogón de leña.	
MODO DE PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocer la carne y las costillas con tomate, cebolla, ajo y agua por 2 horas aproximadamente. 2. Lavar y desinfectar las verduras. 3. Pelar y trocear el elote y la yuca. 4. Trocear el resto de las verduras sin pelar. 5. Dejar caer dentro de la olla la zanahoria, ejote, repollo, papa, chayote 6. Cuando las verduras estén cocidas retirar la olla del fuego y dejar caer el cilantro. 7. Servir acompañado de chile curtido y tortillas. 	
NOTA	
En ocasiones solo se prepara con zanahoria, papa y chayote.	

CHANFAINA



FECHA DE CONSUMO

Bodas/bautizos

INGREDIENTES

Panza de res
Hígado de res
Riñón de res
Pulmones de res
Corazón de res
Baso de res
Agua
Ajo
Cebolla
Chile guajillo
Pimienta

Tomate
Canela
Tomillo

UTENSILIOS PRINCIPALES

Paila de lámina/licuadora/fogón de leña.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Lavar panza de res con cal.
2. Lavar el resto de las vísceras con agua.
3. Cocer todas las vísceras en la paila.
4. Trocear todas las vísceras a excepción del hígado.
5. Reservar el caldo de cocción de las vísceras y licuarlo con el hígado
6. Freír ajo, cebolla y tomate picados en la misma paila y dejar caer las vísceras picadas.
7. Licuar el chile guajillo con la canela, pimienta y el tomillo, colar y dejar caer la mezcla sobre las vísceras.
8. Dejar caer poco a poco el hígado licuado sin colar para espesar.
9. Una vez que rompa hervor, retirar del fuego.
10. Servir caliente y acompañar con arroz rojo y tortillas.

COCHITO HORNEADO



FECHA DE CONSUMO

Bodas/XVaños/bautizos/cumpleaños

INGREDIENTES

Pulpa y costilla de cerdo
Chile guajillo
Cebolla
Ajo
Agua
Pimienta
Tomillo
Laurel
Sal
Vinagre
Salsa de soya

UTENSILIOS PRINCIPALES

Cochitero de barro/licuadora/aluminio/horno de barro.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Asar los chiles, cebolla y ajo, remojarlos en agua tibia con el tomillo, pimienta y laurel.
2. Trocear la carne de puerco, sazonar con sal, vinagre, salsa de soya.
3. Licuar el chile y las especias con agua y colar.
4. Agregar la mezcla anterior a la carne dentro del *cochitero*.
5. Tapar con aluminio y meter al horno.
6. Hornear de 1 a 2 horas.
7. Servir caliente, acompañar con cebollas curtidas, arroz rojo, tortillas y salsa verde.

CHILE RELLENO



FECHA DE CONSUMO

Fines de semana/comida ocasional

INGREDIENTES

Chile poblano
Pechuga de pollo o pulpa de cerdo
Agua
Zanahoria
Papa
Plátano
Huevos
Tomate
Cebolla
Pasitas
Sal
Huevos para el baldado.

UTENSILIOS PRINCIPALES

Tenedor o batidor manual/sartén/fogón de leña.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Tatemar el chile poblano, colocarlo dentro de una bolsa y pelarlos.
3. Colocar en una olla la pechuga de pollo o pulpa de cerdo y hervir.
4. Deshebrar el pollo o picar la pulpa de cerdo.
5. Pelar y cortar en cubitos la zanahoria y la papa.
6. Hervir la zanahoria y la papa en el agua del pollo.
7. Freír el plátano y trocearlo.
8. Hervir los huevos hasta que estén duros y cortar en cubitos.
9. Freír el tomate y la cebolla, agregar la zanahoria, papa, carne, pasitas, plátano, huevo y sal.
10. Rellenar los chiles con la mezcla anterior.
11. Hacer el *baldado*: levantar las claras con las yemas, *baldar* los chiles y freír.
12. Servir caliente una pieza de chile, acompañar con molito rojo y arroz rojo.

ESTOFADO DE POLLO



FECHA DE CONSUMO

Comida de fiesta/comida diaria

INGREDIENTES

Pollo
Sal
Vinagre
Zanahoria
Papa
Chayote
Pasita
Ciruela
Chile guajillo
Cebolla
Tomillo
Lata de chiles en escabeche

Agua
Tomate
Pimienta
Laurel

UTENSILIOS PRINCIPALES

Paila de aluminio/licuadora/fogón de leña.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Lavar y trocear el pollo y sazonarlo con sal y vinagre.
3. Pelar y trocear la zanahoria, papa y chayote.
4. Colocar dentro de la paila el pollo, las verduras troceadas, pasita, ciruela, cubrir con agua y poner a hervir.
5. Remojar y licuar el chile guajillo, tomate, cebolla, pimienta, tomillo y laurel.
6. Colar la mezcla y dejarla caer en la paila.
7. Agregar los chiles en escabeche.
8. Cocer por unas 1 a 2 horas.
9. Servir caliente, acompañar con arroz rojo o fideos (caracol, coditos, conchas, plumilla, etc.).

NOTA

El chile jalapeño natural no se utiliza porque el enlatado ya viene condimentado y eso le da más sabor al platillo.

ESTOFADO DE RES



FECHA DE CONSUMO

Difuntos/diario/cumpleaños

INGREDIENTES

Pulpa y costilla de res
Sal
Vinagre
Agua
Zanahoria
Papa
Chayote
Pasitas Ciruela
Chile guajillo Tomate
Cebolla Pimienta
Tomillo Laurel
Lata de chiles en escabeche

UTENSILIOS PRINCIPALES

Paila de aluminio/fogón de leña.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Lavar y trocear la pulpa y la costilla, sazonar con sal y vinagre.
3. Colocar dentro de una paila y cocer por dos horas la carne y la costilla.
4. Pelar y trocear la zanahoria, papa y chayote.
5. Agregar a la paila pasita, ciruela, las verduras peladas y troceadas.
6. Remojar y licuar el chile guajillo, tomate, cebolla, pimienta, tomillo y laurel.
7. Colar la mezcla y dejarla caer en la cocción.
8. Agregar los chiles en escabeche.
9. Cocer por unas 1 a 2 horas.
10. Servir caliente y acompañar con arroz rojo.

CHUTI/ZOQUI CALDÚ



FECHA DE CONSUMO

Semana Santa

INGREDIENTES

Caracol vivo
Agua
Sal
Chile guajillo
Tomate
Cebolla
Masa o pepita molida
Hoja de hierba santa

UTENSILIOS PRINCIPALES

Machete o pinza/olla de aluminio/fogón de leña.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Dejar en agua los caracoles de uno a dos días con hojas de hierba santa para alimentarlos y drenar todo el lodo, cambiar el agua dos a tres veces por día.
2. Cuando se va a consumir el caracol, se retira del agua y se enjuaga.
3. Con un machete o pinza se corta la punta del caracol y enjuagar nuevamente, se coloca en un colador para que escurra el exceso de agua.
4. Cocinar los caracoles dentro de la olla de aluminio por dos a tres horas con agua y sal.
5. Remojar y licuar chile guajillo, tomate y cebolla, colar y dejar caer sobre el caracol.
6. Espesar con masa o pepita molida diluida en agua.
7. Antes de retirar del fuego agregar hojas de hierba santa.
8. Servir caliente, acompañar con tortillas y chile curtido.

NOTA

El caracol se debe consumir en los meses de abril a junio, si se consume en meses fuera de temporada se apesta porque está en reproducción.

MOLE



FECHA DE CONSUMO

Cumpleaños/revuelta/graduaciones

INGREDIENTES

Chile guajillo
Chile ancho
Chile mulato
Chile pasilla
Aceite
Plátano maduro
Cebolla
Ajo
Tomate
Tortilla
Galletas ovaladas
Chocolate

Bolillo
Azúcar
Sal

UTENSILIOS PRINCIPALES

Sartén grande/molino de nixtamal/olla de aluminio/fogón de leña.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Limpiar los chiles.
2. Freír los chiles, plátano, cebolla, ajo, tomate, tortilla, bolillo, galletas.
3. Moler en el molino de nixtamal.
4. En una olla de aluminio, calentar aceite y dejar caer el mole para freír.
5. Cuando el mole esté hirviendo, agregarle azúcar, chocolate y sal.
6. Servir el mole con una pieza de pollo y acompañar con arroz rojo o fideos (caracol, coditos, conchas, plumilla, etc.).

PEPITA, CHIRMOL Y HUEVO DURO



FECHA DE CONSUMO

Diario

INGREDIENTES

Pepita
Sal
Huevos
Agua
Tomate
Cebolla
Cilantro
Sal
Tortillas

UTENSILIOS PRINCIPALES

Comal/molino manual/molcajete/fogón de leña.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Dorar la pepita en el comal y molerla en el molino manual y agregar sal.
2. Poner a hervir los huevos en un recipiente y pelarlos una vez cocidos.
3. Hervir el tomate y la cebolla con poca agua.
4. *Chirmol*: tamular o machacar la cebolla y el tomate en el molcajete y agregar el cilantro picado.
5. Servir caliente en un plato el *chirmol* seco, pepita molida y huevo duro.
6. Acompañar con tortillas y chile curtido.

NOTA

El sabor de la comida se obtiene del tomate molcajeteado.

POLLO ENCHILADO



FECHA DE CONSUMO

Cumpleaños/bautizos/XV años/boda

INGREDIENTES

Pollo entero o troceado
Chile guajillo
Cebolla
Ajo
Pimienta
Tomillo
Laurel
Sal
Vinagre

UTENSILIOS PRINCIPALES

Cochitero de barro/aluminio/horno de barro.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Lavar el pollo
2. Asar y remojar en agua tibia el chile guajillo, cebolla, ajo, pimienta, tomillo, laurel. Licuar y colar.
3. Colocar el pollo entero o troceado en el *cochitero*, sazonar con sal y vinagre.
4. Marinar el pollo con la mezcla.
5. Cubrir el *cochitero* con aluminio.
6. Hornear en el horno de barro de 1 a 2 horas.

POLLO RELLENO



FECHA DE CONSUMO

Diciembre

INGREDIENTES

Pollo entero
Chile ancho y guajillo
Plátano
Bolillo
Galleta ovalada
Tortillas
Cebollas
Chocolate
Pulpa de cerdo
Agua
Aceite
Zanahoria
Papa
Pasitas
Ciruela
Sal
Vinagre

UTENSILIOS PRINCIPALES

Cochitero de barro/aluminio/horno de barro.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Freír los chiles, plátano, bolillo, galleta ovalada, tortillas y cebolla. Licuar y agregar el chocolate, colar la mezcla para obtener un mole espeso, reservar.
3. Hervir la carne y picarla, reservar el agua.
4. Pelar y cortar en cubitos la zanahoria y la papa, cocer en el agua que se reservó.
5. Freír la carne en un sartén, agregar la zanahoria, papa pasita, ciruela y la mitad del mole para formar el relleno. Sazonar con sal y azúcar.
6. Picotear el pollo con un cuchillo, sazonar con sal y vinagre y embarrarlo con el resto del mole por dentro y por fuera.
7. Rellenar el pollo y colocarlo dentro del *cochitero* previamente engrasado.
8. Cubrirlo con aluminio y hornearlo en el horno de barro de 2 a 3 horas.
9. Servir caliente, acompañar con sopa fría, salsa verde y tortillas.

SIGUAMONTE



FECHA DE CONSUMO

Ocasional/cacería

INGREDIENTES

Conejo o carne de res
Chile guajillo
Tomate
Cebolla
Tomillo
Pepita molida
Epazote

UTENSILIOS PRINCIPALES

Fogón de leña/olla de peltre.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Despellejar el conejo, quitar los *almixcles*.
2. Asar el conejo o la carne de res, partir en piezas y hervir.
3. Remojar el chile guajillo en agua tibia.
4. Licuar el chile, tomate, cebolla, tomillo, y la pepita molida para espesar.
5. Colar y dejar caer la mezcla sobre el conejo cocido.
6. Cuando está cocido se deja caer el epazote.
7. Servir caliente, acompañar con tortillas y chile curtido.

NOTA

La pepita se puede sustituir por masa. El Sigumonte es una preparación parecida a la pepita con tasajo, pero menos espesa.

TAMAL DE BOLA



FECHA DE CONSUMO

Rezos/cumpleaños/ocasional

INGREDIENTES

Costilla y pulpa de cerdo
Chile guajillo
Cebolla
Tomate
Pimienta
Masa de nixtamal
Aceite o manteca
Sal
Agua
Jolochi

UTENSILIOS PRINCIPALES

Fogón de leña/licuadora/vaporera.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Picar la costilla y cortarla en trozos pequeños al igual que la pulpa.
2. Remojar el chile guajillo.
3. Azar la cebolla.
4. Remojar el *jolochi* en agua tibia.
5. Licuar el chile, tomate, cebolla y pimienta.
6. Colar la mezcla y ponerla en una vasija grande, dejarle caer masa para que se espesa, agregar la carne y costilla troceada, reposar por 2 horas.
7. Batir la masa con aceite o manteca, sal, pimienta, agua y tomate licuado, la masa debe quedar suave y moldeable.
8. Extender el *jolochi* colocándole una bolita de masa y darle forma de tortilla gruesa, agregar de dos a tres trozos de carne y mole, cerrar la masa.
9. Amarrar las dos puntas de la hoja con tiras del mismo material.
10. *Tejer* los tamales en la vaporera con agua y sal. Cocer por una o dos horas.
11. Servir caliente, acompañar con chile curtido y café caliente.

NOTA

Algunas personas marinan la carne un día antes, otras la marinan con limón.

TAMAL DE CAMBRAY



FECHA DE CONSUMO

Rezos/ocasional

INGREDIENTES

Hoja de plátano asada
Carne de cerdo y/o pollo
Aceite Zanahoria
Papa Huevo
Plátano Tomate
Cebolla Canela
Chile guajillo
Pasita
Masa de nixtamal
Manteca o aceite
Sal
Agua

UTENSILIOS PRINCIPALES

Licuada/vaporera/fogón de leña.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Cortar la hoja y limpiarla.
2. Hervir la carne de cerdo o pollo y picar.
3. Lavar y desinfectar las verduras.
4. Pelar, picar y freír la zanahoria y la papa.
5. Hervir los huevos hasta que estén duros y cortar en cubitos.
6. Freír los plátanos y cortar en cubitos.
7. Freír y licuar el tomate, la cebolla, canela y chile guajillo, dejar caer la mezcla en un sartén con aceite caliente y agregar la papa, zanahoria, plátano, huevo, pasita y carne picada, formando una pasta seca.
8. Mezclar la masa con aceite o manteca, debe quedar suave y moldeable.
9. Sobre un pedazo de hoja extender una bolita de masa en forma de tortilla, agregar la pasta y enrollar la masa como un taco. Envolver el taco con la hoja de plátano y amarrar por ambos lados como un caramelo.
10. *Tejer* los tamales en la vaporera con agua y sal. Cocer por una o dos horas.
11. Servir caliente, acompañar con café caliente.

TAMAL DE CHIPILÍN



FECHA DE CONSUMO

Rezos/ocasional

INGREDIENTES

Hoja de plátano asada
Carne de pollo
Chipilín
Tomate
Cebolla
Consomé en polvo
Aceite
Masa de nixtamal
Sal
Agua
Manteca o aceite

UTENSILIOS PRINCIPALES

Licuada/vaporera/fogón de leña.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Cortar la hoja y limpiarla.
2. Hervir la carne de pollo y deshebrar.
3. Lavar y deshojar el chipilín.
4. Freír y licuar la cebolla con tomate. Freír nuevamente esta salsa agregándole consomé en polvo.
5. Mezclar la masa con sal y agua, agregar el chipilín, manteca o aceite, debe quedar suave y moldeable.
6. Sobre un pedazo de hoja extender una bolita de masa en forma de tortilla, agregar pollo reservado y la salsa de tomate, doblar el tamal.
7. *Tejer* los tamales en la vaporera con agua y sal. Cocer por una o dos horas.
8. Servir caliente, acompañar con café caliente.

TAMAL DE ELOTE/PICTE



FECHA DE CONSUMO

Septiembre/rezos

INGREDIENTES

Elote fresco
Huevo
Manteca o aceite
Mantequilla/margarina
Azúcar
Sal

UTENSILIOS PRINCIPALES

Molino de mano/vaporera/fogón de leña.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Deshojar, rebanar y moler en el molino de mano el elote y colocar en una vasija de plástico. Guardar las hojas del elote.
2. Agregar huevo, manteca o aceite/mantequilla o margarina.
3. Incorporar la azúcar hasta que quede dulce, agregar sal
4. Batir con la mano hasta tener una mezcla homogénea y espesa.
5. Colocar la mezcla sobre las hojas del elote y doblar. Cubrir con otra hoja en la parte de arriba para sellar, doblándola de la misma manera que la primera.
6. *Tejer* en la vaporera con agua y sal. Cocer por una o dos horas.
7. Servir caliente, acompañar con queso y crema.

NOTA

Se utilizan vasijas de plástico porque las de aluminio o lámina amargan el elote. Algunas personas le agregan canela con azúcar durante la preparación.

TAMAL DE HIERBA SANTA



CONSUMO PRINCIPAL

Rezos/ocasional

INGREDIENTES

Hojas de hierba santa
Jolochi
Pepita de calabaza
Frijol cocido
Tomate
Cebolla
Chile verde
Manteca o aceite
Sal
Masa de nixtamal
Agua

UTENSILIOS PRINCIPALES

Comal de barro o lámina/molino manual o licuadora/prensa para tortillas de madera o fierro/vaporera/fogón de leña.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Lavar y desinfectar la hoja de hierba santa y retirarle el tallo.
2. Remojar el **jolochi** en agua tibia.
3. Tostar y moler la pepita de calabaza.
4. Moler o licuar el frijol con el tomate, cebolla y chile verde. Agregar la pepita molida, manteca o aceite y sal, hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Mezclar la masa con agua, sal, manteca debe quedar suave y moldeable.
6. Colocar sobre la prensa la hoja de hierba santa, una bolita de masa y un pedazo de plástico para que no se pegue y prensar.
7. A esta tortilla se le unta la mezcla del frijol y se enrolla como taco.
8. Se envuelve con jolochi y se amarra por en medio.
9. *Tejer* los tamales en la vaporera con agua y sal. Cocer por una a dos horas.
10. Servir caliente, se acompaña con café caliente.

NOTA

Hay personas que licúan la cabeza de camarón seco con la mezcla del frijol.

TAMAL DE HOJA O DE MOLE



FECHA DE CONSUMO

Todosanto/Santa Cruz/12 dic/rezos

INGREDIENTES

Carne de cerdo y/o pollo, res
Hoja de plátano asada
Aceite
Plátano
Huevo
Agua
Sal
Masa de nixtamal
Mole
Pasita
Ciruela

UTENSILIOS PRINCIPALES

Vaporera/fogón de leña.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Cocer la carne de cerdo y/o pollo o res y deshebrarla.
2. Cortar las hojas y limpiarlas.
3. Cortar el plátano en rodajas y freír.
4. Hervir los huevos hasta que estén duros y cortar en cuatro partes.
5. Mezclar la masa con agua, sal y aceite, la masa debe tener consistencia aguada.
6. Untar la masa en la hoja de plátano cubriéndola por completo.
7. En el centro de la hoja agregar carne deshebrada, una rodaja de plátano, un cuarto de huevo, pasitas, ciruela y cubrir con una cucharada de mole.
8. Doblar la hoja de plátano hasta formar el tamal.
9. *Tejer* los tamales en la vaporera con agua y sal. Cocer por una o dos horas.
10. Servir caliente y acompañarlo con atol agrio o café.

NOTA

La carne puede ser solo de pollo, solo de cerdo o mezclar las dos para los tamales. Existen personas que comen los tamales con tortillas. Otras solo le ponen carne y mole.

TAMAL DE TORO PINTO O PATACHETE



FECHA DE CONSUMO

Época de frijol tierno agosto/diciembre

INGREDIENTES

Masa
Frijol tierno o patachete
Sal
Aceite o manteca
Agua
Jolochi

UTENSILIOS PRINCIPALES

Vaporera/fogón de leña.


MODO DE PREPARACIÓN

1. Mezclar la masa con aceite o manteca, agua y sal, debe quedar suave y moldeable.
2. Remojar el *jolochi* en agua tibia.
3. Agregar el frijol tierno a la masa.
4. Formar bolitas y colocarlas dentro del *jolochi*, doblándolo por la mitad y amarrar de un solo lado.
5. *Tejer* dentro de la vaporera. Cocer por una o dos horas.
6. Servir caliente, acompañar con chirmol y café caliente.

NOTA

Algunas personas le ponen pollo deshebrado en el centro.
En temporada de milpa se utiliza la hoja de milpa verde para envolver los tamales.
El patachete es un frijol grande y plano.

BEBIDAS

ATOL AGRIO	
	FECHA DE CONSUMO
	Santa Cruz de mayo/diciembre
	INGREDIENTES
	Maíz Agua Panela Canela
UTENSILIOS PRINCIPALES	
Molino de nixtamal/olla de barro o aluminio/fogón de leña.	
MODO DE PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none">1. Remojar en agua el maíz como mínimo un día antes de prepararlo.2. Lavar y moler el maíz en el molino de nixtamal.3. Diluir la pasta del maíz en agua y colar aproximadamente 3 veces, dejar caer el líquido en una olla y colocarlo directamente al fuego.4. Agregar la panela y la canela, mover constantemente para que no se pegue y no salga ahumado.5. Servir tibio. Sirve de acompañante del tamal de hoja.	
NOTA	
Mientras más días lleve remojándose, más agrio será.	

CAFÉ/CAFÉ DE TORTILLA



FECHA DE CONSUMO

Diario/ocasional/rezos

INGREDIENTES

Café en polvo o soluble
Azúcar
Agua
Tortilla de mano

UTENSILIOS PRINCIPALES

Olla o jarra de peltre/fogón de leña.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Hervir el agua y agregar café en polvo o soluble y azúcar al gusto.

Café de tortilla

- 1.1 Dorar la tortilla hasta que esta negra y triturlarla.
- 1.2 Hervir el agua y agregar la tortilla triturada, endulzar al gusto.
- 1.3 Servir caliente acompañado de pan o galleta.

HORCHATA DE ARROZ



FECHA DE CONSUMO

Fiestas

INGREDIENTES

Arroz
Azúcar
Canela
Hielos

UTENSILIOS PRINCIPALES

Molino de mano/jarra.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Remojar el arroz y la canela en agua, un día antes de su preparación para que al molerlo esté suave y se disuelva mejor.
2. Moler en el molino de mano.
3. Mezclar el arroz molido con azúcar y agua.
4. Servir frío.

NOTA

Algunas personas le agregan leche condensada y leche evaporada a la horchata. Si se muele en la licuadora queda muy entero y se desperdicia mucho arroz.

JAMAICA



FECHA DE CONSUMO

Fiestas/diario

INGREDIENTES

Flores de jamaica

Agua

Azúcar


Hielos

UTENSILIOS PRINCIPALES

Olla/jarra.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Hervir o remojar las flores de jamaica en agua.
2. Colar el agua, la flor se puede hervir hasta dos veces más.
3. A la esencia obtenida se le agrega azúcar, hielo, más agua y se mezcla.
4. Servir frío.

MISTELA	
	CONSUMO PRINCIPAL
	Diciembre/enero/rezos
	INGREDIENTES
	Licor reposado con fruta por 3 meses (ver curtidos) Azúcar
UTENSILIOS PRINCIPALES	
Jarra/copitas o vasitos.	
MODO DE PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar el licor con azúcar. 2. Refrigerar. 3. Servir frío en vasitos o copitas al terminar un rezo. 	
NOTA	
Si se toma en exceso es embriagante.	

POLVILLO Y BEBIDA



FECHA DE CONSUMO

Pedida de mano/época de frío

INGREDIENTES

Polvillo

Maíz
Cacao
Canela

Bebida

Polvillo
Agua
Azúcar

UTENSILIOS PRINCIPALES

Comal de barro o tostador de lámina/fogón de leña/zaranda/molino de nixtamal/olla de peltre.

MODO DE PREPARACIÓN

Polvillo

1. Dorar el maíz por una hora aproximadamente.
2. Dorar el cacao por media hora aproximadamente.
3. El maíz dorado se *morraletea* en la *zaranda* para quitarle el *sollejo* y queda limpio.
4. Revolver el maíz, cacao, canela y moler para obtener el polvillo.

Bebida

1. Disolver el polvillo en agua.
2. Hervir el agua y dejar caer el polvillo disuelto.
3. Endulzar con azúcar.
4. Servir caliente y acompañar con pan o galletas.

NOTA

El polvillo cuando se prepara se convierte en bebida.

PINOL/POOTÉ



FECHA DE CONSUMO

Época de frío

INGREDIENTES

Maíz
Azúcar
Agua

UTENSILIOS PRINCIPALES

Comal de barro o tostador de lámina/fogón de leña/zaranda/molino de nixtamal o manual/olla de peltre.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Tostar el maíz en el comal o tostador.
2. *Morraletear* el maíz en la *zaranda*.
3. Moler en el molino manual o molino de nixtamal (dependiendo de la cantidad).
4. Cuando el maíz está molido se le llama pinol.
5. Se hierve el agua y se le agrega el pinol diluido en agua, se endulza con azúcar.
6. Se sirve caliente y se acompaña con pan o galleta.

PONCHE DE FRUTAS



FECHA DE CONSUMO

Diciembre/enero

INGREDIENTES

Manzanillita
Caña
Pasita
Guayaba
Manzana
Agua
Azúcar
Canela
Piña

UTENSILIOS PRINCIPALES

Olla de aluminio o peltre/licuadora/fogón de leña.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Lavar y desinfectar las frutas
2. Trocear todas las frutas a excepción de la piña.
3. Poner a cocer las frutas en una olla con agua, azúcar y canela.
4. Licuar la piña y dejar caer el jugo sobre las frutas.
5. Cuando las frutas están cocidas se retira del fuego.
6. Servir caliente.

NOTA

Algunas personas le agregan alcohol para hacerlo más apetecible, jamaica para darle color y jengibre para darle un toque picante y aroma.

PONCHE DE PIÑA



FECHA DE CONSUMO

Diciembre/enero

INGREDIENTES

Agua
Azúcar
Canela
Piña
Destilado de caña

UTENSILIOS PRINCIPALES

Olla de peltre/fogón de leña/licuadora.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Hervir el agua con azúcar y canela.
2. Licuar la piña y dejar caer el jugo sobre el agua hirviendo.
3. Cocinar de una a dos horas.
4. Retirar del fuego y agregar destilado de caña al gusto.
5. Servir tibio.

POZOL (HUJCUY) BLANCO O DE CACAO



FECHA DE CONSUMO

Diario

INGREDIENTES

Maíz
Cal
Cacao
Canela
Agua
Azúcar

UTENSILIOS PRINCIPALES

Vaporera/fogón de leña/molino de nixtamal o manual/jícara.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Cocer el maíz con agua y cal para nixtamalizarlo por 2 horas.
2. Lavar con abundante agua cuando está cocido para quitar el exceso de cal.
3. Dorar el cacao.
4. Moler primero el maíz nixtamalizado, después el cacao.
5. Para el pozol blanco solo se amasa el nixtamal con suficiente agua formando una pasta, se forman las bolas de pozol.
6. Para el pozol de cacao se amasa el nixtamal con el cacao ya molido, formando una mezcla homogénea obteniendo así el pozol de cacao.
7. El pozol blanco o de cacao se disuelven en agua, se endulzan con azúcar.
8. El pozol blanco sin azúcar se toma con una mezcla de chile, sal y limón o miel de caña. El pozol de cacao sin azúcar se toma con miel de caña o panela.
9. Servir frío y en jícara.

NOTA

Mientras más cacao tenga el pozol la masa es más negra y espumosa. Algunas personas le agregan canela y la muelen con el cacao.

TASCALATE



FECHA DE CONSUMO

Semana Santa/Todosanto/ocasional

INGREDIENTES

Maíz
Cacao
Canela
Achiote

UTENSILIOS PRINCIPALES

Comal de barro o tostador de lámina/fogón de leña/molino de nixtamal/molinillo.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Dorar el maíz por una hora aproximadamente.
2. Dorar el cacao aproximadamente media hora.
3. Dorar el achiote aproximadamente de 5 a 10 minutos.
4. Mezclar el maíz, cacao, achiote, canela y molerlo.
5. Este polvo es el tascalate.
6. En una jarra con agua y azúcar agregar el tascalate, con ayuda de un molinillo mezclarlo, agregar hielos y servir frío.
7. Servir frío, es acompañante de comidas o sustituto del pozol.

NOTA

Se puede mezclar en la licuadora. La espuma va de acuerdo a la cantidad de cacao que este tenga, si tiene bastante cacao, tiene espuma y viceversa.

TEPACHE



FECHA DE CONSUMO

Ocasional

INGREDIENTES

Cáscara de piña
Agua
Azúcar
Frasco de vidrio con tapa

UTENSILIOS PRINCIPALES

Frasco de vidrio/jarra.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Colocar la cáscara de piña dentro de un frasco de vidrio grande con agua y azúcar o panela para que se fermente mínimo una semana.
2. En una jarra colocar agua y azúcar, agregar una pequeña cantidad del fermento, mezclar y agregarle hielos.
3. Servir frío.

NOTA

Esta fermentación es conocida como vinagre de piña casero.
Si se hace con azúcar sale amarillo y color ámbar si se hace con panela.

DULCES Y CURTIDOS

Los dulces se elaboran principalmente en Semana Santa y Día de Muertos siendo el atractivo principal. La mayoría de estos están hechos a base de azúcar o panela, agua y frutos de temporada como la calabaza, papaya, condúa, jocote, coyol, por mencionar algunos.


En Semana Santa se consume el dulce de garbanzo, jocote, coyol, curtidos, entre otros, estos se elaboran principalmente con azúcar o panela, canela y agua, se acostumbran llevarse al río para comerlos ahí.

En el mes de diciembre y enero se consumen principalmente los curtidos.

El día de muertos los dulces se preparan el 30 de octubre para colocarlos en el altar el 31 de octubre como ofrenda a las almitas o angelitos (niños muertos), estos quedan para el 1 de noviembre como ofrenda a las almas grandes. El 2 de noviembre se retiran los dulces y flores del altar llevándolos al panteón para que sean colocados en la tumba de los fieles difuntos.

Los dulces también son el sustento económico de algunas familias que acostumbran a elaborarlos para venderlos, tales como: dulce de leche, coyol, cacahuete, papaya, muéganos mejor conocidos como *nuegaditos*.

DULCES

ANTE	
	FECHA DE CONSUMO
	Ocasional
	INGREDIENTES
	Claras de huevo Azúcar Canela molida
UTENSILIOS PRINCIPALES	
Batidora manual o molinillo.	
MODO DE PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none">1. Levantar las claras con azúcar a punto de turrón (merengue francés).2. Colocar una porción de merengue en un vaso o recipiente pequeño.3. Espolvorear con canela molida o chispas de colores.	
NOTA	
Si se expone mucho tiempo al sol se bajan las claras y se vuelve líquido.	

BORREGUITO



FECHA DE CONSUMO

Todosanto/semana Santa

INGREDIENTES

Azúcar
Agua
Carmín de colores
Frijoles

UTENSILIOS PRINCIPALES

Olla de peltre/fogón de leña/mesa de madera.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Poner a cocer el azúcar con el agua para que esta se derrita.
2. Cuando la mezcla esté a punto de caramelo o chiclosa se retira del fuego y se extiende sobre una superficie de madera.
3. Dejar entibiar el caramelo para poder estirarlo.
4. Cuando el caramelo se estira se convierte en melcocha que formarán los borreguitos.
5. Formar el borreguito de manera rápida para que la melcocha no se endurezca.
6. Al borreguito se le colocan dos frijoles como ojos.
7. Se pueden hacer de diferentes tamaños y pintarlos con carmín de colores.

NOTA

Se estira para darle brillo, mientras más estirada este, más brillante será.
El borreguito es color blanco, solo se hace con azúcar.

CACAHUATE



FECHA DE CONSUMO

Todosanto

INGREDIENTES


Cacahuate
Azúcar
Agua

UTENSILIOS PRINCIPALES


Molino de mano/olla de aluminio/fogón de leña.

MODO DE PREPARACIÓN


1. Moler el cacahuate.
2. Cocer la azúcar con agua para realizar una miel.
3. Dejar caer el cacahuate molido y mover constantemente hasta obtener una pasta dura.
4. Estirar la pasta sobre una charola con ayuda de una pala de madera.
5. La pasta debe quedar del mismo grosor.
6. Partir en forma de rombos.
7. Acomodar en un traste.

CALABAZA	
	FECHA DE CONSUMO
	Todosanto
	INGREDIENTES
	Calabaza Azúcar o panela Agua
UTENSILIOS PRINCIPALES	
Olla de barro/fogón de leña.	
MODO DE PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Partir la calabaza en trozos grandes y retirar la semilla, lavar. 2. Colocar en una olla de barro con azúcar y cubrir con agua. 3. Dejar cocer por cuatro o cinco horas. 4. Mover de vez en cuando para que no se pegue. 5. Retirar del fuego, dejar enfriar. 	
NOTA	
Si se hace con panela se pone negra y si se hace con azúcar sale blanca.	

CAMOTE	
	FECHA DE CONSUMO
	Todosanto
	INGREDIENTES
	Camote blanco/morado Azúcar Canela Agua
UTENSILIOS PRINCIPALES	
Olla de barro/fogón de leña.	
MODO DE PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar muy bien el camote y cortar en rodajas. 2. Poner dentro de una olla de barro las rodajas de camote y cubrirlas con agua, dejar caer una raja de canela y azúcar. 3. Cocinar a fuego lento por 2 horas aproximadamente para que no salga ahumado. 4. Mover cada media hora para que no se pegue. 5. Retirar del fuego, dejar enfriar. 	
NOTA	
A un kilo de camote se le ponen aproximadamente $\frac{3}{4}$ de azúcar. Si se mueve constantemente el camote se bate. Una variante del dulce de camote es agregarle piña.	

CONDÚA	
	FECHA DE CONSUMO
	Todosanto
	INGREDIENTES
	20 piezas de condúa 20 gramos de cal (aprox) 10 litros de agua para remojar 10 litros de agua caliente para remojar 10 litros de agua fría para enjuagar 02 kilos de azúcar Rajas de canela 03 litros de agua
UTENSILIOS PRINCIPALES	
Olla de peltre o aluminio/fogón de leña.	
MODO DE PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar las condúas. 2. Partir en rajas gruesas (de 6 a 8 rajas). 3. Pasmar la condúa: <ol style="list-style-type: none"> 3.1 Remojar de 5 a 8 horas la condúa en una cubeta con los 10 litros de agua y cal. 3.2 Sacar la condúa y remojarla en agua caliente de 1 a 2 minutos. 3.3 Enjuagar en el agua fría hasta retirar el exceso de cal. 4. Colocar dentro de una olla la condúa con azúcar y canela, cubriéndola con el agua hasta que hierva y se consuma. 5. Retirar del fuego, dejar enfriar. 	

COYOL	
	FECHA DE CONSUMO
	Todosanto
	INGREDIENTES
	01 racimo de coyol (100-150 piezas de coyol) Agua Azúcar/panela Hojas de naranja
UTENSILIOS PRINCIPALES	
Piedra/olla de aluminio/fogón de tierra.	
MODO DE PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Hervir el coyol por 4 horas aproximadamente 2. Retirar del fuego y lavarlo con agua fría. 3. Machacar con la piedra hasta romper y quitar toda la cascara que lo cubre. 4. Lavar muy bien para retirar los restos de la cáscara. 5. Hervir con agua, azúcar y hojas de naranja. 6. Retirar del fuego hasta que el almíbar esté meloso y dejar enfriar. 	
NOTA	
Entre más machacado esté, más suave y esponjoso quedará.	

HIGO	
	FECHA DE CONSUMO
	Semana Santa/Todosanto
	INGREDIENTES
	<p>Higo 20 gramos de cal (aprox) 10 litros de agua para remojar 10 litros de agua caliente para remojar 10 litros de agua fría para enjuagar Azúcar Canela Agua</p>
UTENSILIOS PRINCIPALES	
Olla de peltre/fogón de leña.	
MODO DE PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ralear el higo en cruz. 2. Pasmear el higo: <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Remojar de 5 a 8 horas el higo en una cubeta con 10 litros de agua y cal. 2.2 Sacar el higo y remojarlo en agua caliente de 1 a 2 minutos. 2.3 Enjuagar en agua fría hasta retirar el exceso de cal. 3. Colocar dentro de una olla el higo con azúcar y canela, cubriéndola con el agua hasta que hierva y se consuma. 4. Retirar del fuego, dejar enfriar. 	

HOJARASCA Y NUÉGADOS FRITOS



FECHA DE CONSUMO

Todo el año/semana Santa

INGREDIENTES

01 kilo de harina
10 Huevos
Levadura
Sal
Agua
Manteca
Aceite
Agua
Carmín
Azúcar

UTENSILIOS PRINCIPALES


Mesa de madera/sartén/fogón de leña.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Extender la harina en una mesa, hacer un hueco en medio de esta.
2. Dejar caer yemas y claras en medio de la harina, levadura y sal diluidas por aparte en agua.
3. Agregar un vasito de agua y amasar.
4. Cuando la masa esta homogénea se embarra con manteca y se amasa nuevamente, repitiendo hasta 3 veces.
5. Dividir la masa en 6 partes iguales, bolearla y untarle manteca encima a cada una.
6. Dejar reposar (fermentar) hasta que doble su tamaño.
7. Ponchar y cortar la masa, bolear y estirar las bolas a modo de tortillas.
8. Freír en un sartén con aceite caliente.
9. En un recipiente mezclar el carmín rojo o rosa con azúcar y untar sobre la hojarasca.


NOTA

El color típico de la hojarasca es el rojo.

HOJUELA	
	FECHA DE CONSUMO
	Diciembre/enero
	INGREDIENTES
	01 kilo de harina Royal 06 huevos Sal Agua Manteca 01 kilo de azúcar Aceite
UTENSILIOS PRINCIPALES	
Mesa de madera/sartén/fogón de leña.	
MODO DE PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Extender la harina en una mesa, hacer un hueco en medio de esta. 2. Dejar caer royal, yemas y claras en medio de la harina, y sal diluida en agua. 3. Agregar un vasito de agua y amasar. 4. Cuando la masa esta homogénea se embarra con manteca y se amasa nuevamente, repitiendo hasta 3 veces. 5. Dividir la masa en 6 partes iguales, bolearla y untarle manteca encima a cada una. 6. Dejar reposar hasta que aumente su tamaño. 7. Estirar la masa muy delgada sobre la mesa y darle forma circular, cortar en forma de cuadros. 8. Freír cada cuadro en un sartén con aceite caliente. 9. En una olla hervir azúcar con agua para el almíbar. 10. Servir las hojuelas y acompañarlas con el almíbar. 	
NOTA	
Hay personas que sustituyen el agua por jugo de naranja. Se acompaña con dulce de papaya o azúcar.	

JALEA	
	FECHA DE CONSUMO
	Todosanto
	INGREDIENTES
	00.5 kilos de azúcar 02 litros del agua de la segunda cocción de la manzanillita (ver receta del dulce de manzanillita)
UTENSILIOS PRINCIPALES	
Olla de peltre/fogón de leña/recipiente circular.	
MODO DE PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Hervir el agua 2. Agregar el azúcar poco a poco, sin dejar de mover. 3. Retirar del fuego hasta que cuaje. 4. Dejar caer la mezcla en un recipiente circular o cuadrado. 5. Cuando esta fría partir en cuadros o rombos. 6. Refrigerar y servir fría. 	
NOTA	
La cantidad de azúcar depende de que tan dulce se desee comer.	

JOCOTE	
	FECHA DE CONSUMO
	Semana Santa
	INGREDIENTES
	Jocote <i>zarazón</i> Agua Sal Azúcar
UTENSILIOS PRINCIPALES	
Olla de peltre o aluminio/fogón de leña.	
MODO DE PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Ralear</i> en forma de cruz el jocote. 2. Colocar dentro de la olla el jocote, cubrir con agua y agregar una pisca de sal. 3. Cuando está cocido retirar del fuego y tirar el agua. 4. Agregar agua y azúcar, cocer a fuego medio de una a dos horas. 5. Retirar del fuego cuando el almíbar esta meloso. 	
NOTA	
<p>Hay personas que enjuagan con agua fría el jocote después de la primera cocción para que la cascara se ponga <i>tayuda</i>.</p> <p>Otra manera de preparar es, después de la segunda cocción se le agrega agua caliente y azúcar para que la cáscara no se <i>entayudezca</i> y quede suave.</p>	

MANZANILLITA	
	FECHA DE CONSUMO
	Todosanto
	INGREDIENTES
	02 kilos de manzanillita 01.5 kilos de azúcar Agua
UTENSILIOS PRINCIPALES	
Olla de peltre o aluminio/fogón de leña.	
MODO DE PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Hervir la manzanillita con agua por un aproximado de 30 minutos para poder retirarle la cascara. 2. Pelar la manzanillita, no lavarla. 3. Hervir con agua nuevamente y retirar del fuego hasta que este cocida. 4. Escurrir la manzanillita y guardar el agua para la jalea. 5. Dejar caer la manzanillita en agua hirviendo con azúcar, mover frecuentemente para que no se pegue. 6. Retirar del fuego cuando el almíbar esté meloso. 	

MADEJA/PEPITA CON PANELA



FECHA DE CONSUMO

Carnaval

INGREDIENTES

Pepita seca
Panela
Jolochi

UTENSILIOS PRINCIPALES

Fogón de leña/comal de barro o aluminio/olla de aluminio/mesa de madera.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Tostar la pepita.
2. Trocear la panela y colocarla dentro de una olla con agua para hacer un almíbar.
3. Cuando el almíbar esté meloso dejar caer la pepita y mover constantemente hasta que se endurezca.
4. Extender sobre una mesa y cortar en forma de rombo.
5. Colocar sobre pedazos de jolochi.
6. Dejar enfriar y repartir.

NUEGADITOS



FECHA DE CONSUMO

Todosanto/diario

INGREDIENTES

01 kilo de harina
10 Huevos
Levadura
Sal
Agua
Manteca
Aceite
Azúcar
Agua
Carmín rojo

UTENSILIOS PRINCIPALES


Sartén/fogón de leña/mesa de madera.


MODO DE PREPARACIÓN

1. Extender la harina en una mesa, hacer un hueco en medio de esta.
2. Dejar caer yemas y claras en medio de la harina, levadura y sal diluidas en agua.
3. Agregar un vasito de agua y amasar.
4. Cuando la masa esta homogénea se embarra con manteca y se amasa nuevamente, repitiendo hasta 3 veces.
5. Dividir la masa en 6 partes iguales, bolearla y untarle manteca encima a cada una.
6. Dejar reposar (fermentar) hasta que doble su tamaño.
7. Ponchar y estirar la masa en forma de una tira y cortar al tamaño deseado para formar los muéganos, estos pueden ser alargados o en forma de bolas.
8. Freír en un sartén las bolitas con aceite caliente.
9. En una olla hervir azúcar con agua para un almíbar que pegara los muéganos.
10. Dejar caer dentro del almíbar los muéganos fritos y mover.
11. Retirar de la olla de 3 a 4 piezas de muéganos y pegarlos unos con otros.
12. En un recipiente mezclar el carmín rojo con azúcar y pasar los muéganos pegados.
13. Dejar enfriar hasta que se vuelva *alfinique*.

NOTA

El color típico de los muéganos es el rojo, rara vez los muéganos son rosa o morado.

PAPAYA	
	FECHA DE CONSUMO
	Todosanto/diciembre/enero
	INGREDIENTES
	05 piezas de papaya verde 20 gramos de cal (aprox) 10 litros de agua para remojar 10 litros de agua caliente para remojar 10 litros de agua fría para enjuagar Azúcar Canela Agua
UTENSILIOS PRINCIPALES	
Olla de peltre o aluminio/fogón de leña.	
MODO DE PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar la papaya. 2. Partir en rajas gruesas. 3. Pasmar la papaya.: <ol style="list-style-type: none"> 3.1 Remojar de 8 a 12 horas la papaya en una cubeta con los 10 litros de agua y cal. 3.2 Sacar la papaya y remojarla en agua caliente de 1 a 2 minutos. 3.3 Enjuagar en agua fría hasta retirar el exceso de cal. 4. Colocar dentro de una olla la papaya con azúcar y canela, cubriéndola con el agua hasta que hierva y se consuma por 12 horas aproximadamente. 5. Retirar del fuego y dejar enfriar 	

PEPITA	
	FECHA DE CONSUMO
	Semana Santa
	INGREDIENTES
	Pepita de calabaza Azúcar Agua
UTENSILIOS PRINCIPALES	
Molino de mano/mesa de madera.	
MODO DE PREPARACIÓN	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Descascarar la pepita recién sacada de la calabaza, lavar, secar y moler. 2. Cocer la azúcar con agua para realizar una miel. 3. Dejar caer la pepita molida y mover constantemente hasta obtener una pasta dura. 4. Estirar la pasta sobre una charola con ayuda de una pala de madera. 5. La pasta debe quedar del mismo grosor. 6. Partir en forma de rombos. 7. Agregar carmín con azúcar. 8. Dejar enfriar y acomodar en un traste para guardar. 	

TAMARINDO



FECHA DE CONSUMO

Semana santa/marzo/abril

INGREDIENTES

01 kilo de tamarindo
01 kilo de azúcar


UTENSILIOS PRINCIPALES

Mesa de madera

MODO DE PREPARACIÓN

1. Pelar el tamarindo.
2. Amasar el tamarindo con la azúcar hasta que la mezcla sea compacta.
3. Formar bolas de aproximadamente 100 gr.

CURTIDOS

CURTIDO DE CARAMBOLA	
	<p>FECHA DE CONSUMO</p> <p>Semana Santa/Todosanto/rezos/diciembre</p>
	<p>INGREDIENTES</p> <p>Carambola Licor de caña Azúcar Agua</p>
	<p>UTENSILIOS PRINCIPALES</p> <p>Frasco de cristal de dos litros con tapa/olla de peltre/fogón de leña.</p>
<p>MODO DE PREPARACIÓN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cortar la carambola zarazona en rodajas. 2. Colocar la carambola dentro del frasco de cristal. 3. Agregar litro y medio de licor de caña. 4. Tapar muy bien y dejar macerar por 3 meses aproximadamente. 5. Llegado los 3 meses ese licor se retirar, quedando solo la carambola. (El licor se usa para la mistela). 6. Un día antes de retirar el licor se elabora un almíbar para que esté frío al momento de usarse. <ol style="list-style-type: none"> 6.1 Elaborar almíbar con aproximadamente un kilo de azúcar y medio litro de agua, retirar del fuego cuando este está meloso (almíbar bola floja), dejar enfriar. 7. Dejar caer el almíbar en la carambola y tapar muy bien. 8. Macerar nuevamente por uno o dos meses. 	

CURTIDO DE JOCOTE



FECHA DE CONSUMO

Semana Santa/Todosanto/rezos/diciembre

INGREDIENTES

Jocote
Alcohol de caña
Azúcar
Agua

UTENSILIOS PRINCIPALES

Tambo de veinte litros con tapa/olla de peltre/ fogón de leña.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Cortar el jocote largo cuando este está **zarazón**.
2. Picar todo el jocote con un tenedor para que este absorba el licor.
3. Colocar el jocote dentro de un tambo de veinte litros.
4. Agregar ocho litros de licor de caña.
5. Tapar muy bien y dejar macerar por 3 meses aproximadamente.
6. Llegado los 3 meses ese licor se retirar, quedando solo el jocote. (El licor se usa para la mistela).
7. Un día antes de retirar el licor se elabora un almíbar para que esté frío al momento de usarse.
 - 7.1 Elaborar almíbar con aproximadamente ocho kilos de azúcar y tres litros de agua, retirar del fuego cuando este está meloso y dejar enfriar.
8. Dejar caer el almíbar en el jocote y tapar muy bien.
9. Macerar nuevamente por uno o dos meses (se sirve en vasitos).

NOTA

El jocote se lava, el día que se corta se pone a curtir, si se hace un día después se aguada y no sirve para curtir. Se curte en los meses de marzo y abril, es la temporada de jocote en Nuevo México.

CURTIDO DE MANGO



CONSUMO PRINCIPAL

Semana Santa/Todosanto/rezos/diciembre

INGREDIENTES

Mango
Alcohol de caña
Azúcar
Agua

UTENSILIOS PRINCIPALES

Tambo de veinte litros con tapa/olla de peltre/fogón de leña.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Cortar y pelar el mango
2. *Ralear* el mango en cruz o cortar en rajadas
3. Colocar el mango dentro de un tambo de veinte litros.
4. Agregar ocho litros de licor de caña.
5. Tapar muy bien y dejar macerar por 4 meses aproximadamente.
6. Llegado los 4 meses ese licor se retira, quedando solo el mango. (El licor se usa para la mistela).
7. Un día antes de retirar el licor se elabora un almíbar para que esté frío al momento de usarse.
 - 7.1 Elaborar almíbar (bola floja) con aproximadamente ocho kilos de azúcar y tres litros de agua, retirar del fuego cuando este está meloso, dejar enfriar.
8. Dejar caer el almíbar en el mango y tapar muy bien.
9. Macerar nuevamente por uno o dos meses (se sirve en vasitos).

NOTA

El día que se corta el mango se curte porque se aguada y ya no sirve. Se curte en el mes de marzo y abril, es la temporada de mango en Nuevo México.

CURTIDO DE NANCHI



CONSUMO PRINCIPAL

Semana Santa/Todosanto/rezos/diciembre

INGREDIENTES

Nanchi
Alcohol
Agua
Azúcar

UTENSILIOS PRINCIPALES

Tambo de veinte litros con tapa/olla de peltre/fogón de leña.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Lavar y asolear el *nanchi*.
2. Colocar el *nanchi* dentro de un tambo de veinte litros.
3. Agregar ocho litros de licor de caña.
4. Tapar muy bien y dejar macerar por 3 meses aproximadamente.
5. Llegado los 3 meses ese licor se retirar, quedando solo el *nanchi*. (El licor se usa para la mistela).
6. Un día antes de retirar el licor se elabora un almíbar para que esté frío al momento de usarse.
 - 6.1 Elaborar almíbar con aproximadamente ocho kilos de azúcar y tres litros de agua, retirar del fuego cuando este está meloso (almíbar bola floja), dejar enfriar.
7. Dejar caer el almíbar en el *nanchi* y tapar muy bien.
8. Macerar nuevamente por uno o dos meses (se sirve en vasitos).

NOTA

La temporada de *nanchi* es en los meses de junio y julio.


FLORA GASTRONÓMICA DE TEMPORADA


La mayoría de las personas tienen patios grandes con árboles frutales y una gran variedad de plantas que son de consumo diario, se tiene la costumbre de sembrar lo indispensable.

En este apartado se mencionan algunas de las plantas que se utilizan para la elaboración de platillos, bebidas, dulces, de manera cotidiana y principalmente en las festividades. Clasificándolas en árboles con fruto, flores, guías y matas.

ÁRBOLES CON FRUTO


ACHIOTE	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Bixa orellana L./familia Bixaceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Semillas
	ORIGEN
	México y América central
	Uso
	Las semillas secas se utilizan para elaborar el tascalate. También como condimento para dar color a la comida.


AGUACATE	NOMBRE CIENTÍFICO
	Persea Americana L.
	PARTE UTILIZADA
	Fruto y hoja
	ORIGEN
	México, Guatemala
	Uso
	Hoja como condimento para la barbacoa. El fruto se parte y se come con sal y limón, se sirve como acompañante de las comidas. Se hace guacamole y salsa.

ANONA	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Annona Reticulada/familia Annonaceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Fruto
	ORIGEN
	América Central
	Uso
	La pulpa de la fruta madura es comestible.


CAPULÍN	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Muntingia Calabura L./familia Eleocarpaceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Fruto
	ORIGEN
	Desde México hasta Bolivia y Perú
	Uso
	Fruta comestibles.


CUPAPÉ	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Cordia Dodecandra/familia Boraginaceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Fruto
	ORIGEN
	México, Guatemala y Belice
	Uso
	El fruto se hace dulce, se prepara con agua y azúcar.


CHICOZAPOTE	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Manilkara Achras/familia Sapotaceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Fruto
	ORIGEN
	México, América Central y América del Sur
	Uso
	La fruta se consume madura.


CHINCUYA	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Annona Purpurea/familia Annonaceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Fruto
	ORIGEN
	América Central y Sudamérica
	Uso
	La fruta se come madura, sirve de ofrenda en Todosanto.

GUANÁBANA	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Annona Muricata L./familia Annonaceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Fruto
	ORIGEN
	Sudamérica
	Uso
	La pulpa se come cuando está madura, se prepara en agua, bolis o paletas congeladas. Sus hojas son medicinales.

GUAYA	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Melicoccus oliviformis ssp./familia Sapindáceas</i>
	PARTE UTILIZADA
	Fruto
	ORIGEN
	Zona intertropical de América de México a Colombia
	USO
	Solo se consume la pulpa de la fruta, se hace con mucho cuidado porque puede ocasionar asfixia.

GUAYA SIMARRONA	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Melicoccus bijugatus/familia Sapindáceas</i>
	PARTE UTILIZADA
	Fruto
	ORIGEN
	Zona intertropical de América de México a Colombia
	USO
	Solo se consume la pulpa de la fruta, se hace con mucho cuidado porque puede ocasionar asfixia.

GUAYABILLO	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Psidium sartorianum/familia Myrtaceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Fruto
	ORIGEN
	México, Centroamérica
	USO
	El fruto se consume maduro.


JOCOTE	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Spondias sp./familia Anacardiceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Fruto y hojas
	ORIGEN
	Zonas tropicales de América
	Uso
	El fruto verde se come con sal, chile y limón al igual que las hojas. <i>Sarazón</i> se hace en dulce para la semana Santa

JOCOTE LARGO	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Spondias Purpurea L./familia Anacardiceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Fruto
	ORIGEN
	Zonas tropicales de América
	Uso
	El fruto <u>zarazón</u> se curte. El fruto se come cuando está maduro, también cuando esta verde.


NANCHI	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Byrsonima Crassifolia (L.) Kunth /familia Malpighiaceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Fruto
	ORIGEN
	México, Panamá, Centroamérica, Sudamérica
	Uso
	Se come con sal y limón. Se curte, se hacen bolis y paletas.

PAPAUSA BLANCA	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Annona Diversifolia Safford/familia Annonaceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Fruto
	ORIGEN
	Nativa del suroeste de México y Centroamérica
	Uso
	Se consume la pulpa del fruto.


PAPAUSA ROSADA	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Annona Diversifolia Safford/familia Annonaceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Fruto
	OTRO USO
	Nativa del suroeste de México y Centroamérica
	USO GASTRONÓMICO
	Se consume la pulpa del fruto.


PUMA ROSA	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Syzygium Jambos/familia Myrtaceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Fruto
	ORIGEN
	Asia, cultivado y naturalizado en América del Sur tropical
	Uso
	El fruto se consume maduro.

ZAPOTE NEGRO	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Diospyros Digyna/familia Ebenaceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Fruto
	ORIGEN
	Nativa de México, Sudamerica
	Uso
	El fruto se come cuando está maduro.

JÍCARA	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Crescentia Cujete/ familia Bignoniaceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Fruto seco
	ORIGEN
	Zona intertropical de América
	Uso
	Se utiliza como recipiente para tomar pozol y artesanía.

FLORES

ÁRNICA	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Tithonia Rothundiifolia/familia Asteraceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Pétalos, hojas, receptáculo (centro)
	ORIGEN
	Europa, está muy distribuida en México
	Uso
	Los pétalos se ponen en alcohol, se coloca sobre la piel o golpe, su función es desinflamar. El receptáculo o tallito seco se usaba como centro para hacer flores de papel.

FLOR DE MAYO	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Cacalosúchitl/familia Apocynaceae México</i>
	PARTE UTILIZADA
	Flores
	ORIGEN
	Centroamérica
	Uso
	Se elaboran collares para la Santa Cruz de mayo.

CANELO	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Calycophyllum candidissimum/familia Rubiaceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Flores
	ORIGEN
	México, América Central, América del Sur
	Uso
	Ofrenda para los muertos en altares de Todosanto.

CUCHUNUC/MATARRATÓN	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Gliricidia Sepium (Jacq.) Steudel/familia Fabaceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Flores, hojas
	ORIGEN
	México y América Central
	Uso
	Las hojas sirven para <i>ramear</i> cuando alguien se espanta. Anteriormente con las flores se hacían unas ricas tortitas.


HUEVITO DE IGUANA	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Acacia Senegal</i> /familia <i>Fabaceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Flores
	ORIGEN
	África, noroeste de la india
	Uso
	Era utilizada como ofrenda para los muertos en altares de Todosanto.


LECHITA	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Euphorbia Leucocephala</i> /familia <i>Euforbiáceas</i>
	PARTE UTILIZADA
	Flores
	ORIGEN
	Desde México a Nicaragua
	Uso
	Era utilizada como ofrenda para los muertos en altares de Todosanto.


LENGUA DE VACA	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Verbesina Turbacensis</i> /familia <i>Compositae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Flores
	ORIGEN
	México
	Uso
	Era utilizada como ofrenda para los muertos en altares de Todosanto.

TODOSANTILLO	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Verbesina Serrata cav./familia Asteraceae (margaritas)</i>
	PARTE UTILIZADA
	Flores
	ORIGEN
	México
	Uso
	Ofrenda para los muertos en altares de Todosanto.

GUÍAS/TREPADORAS/BEJUCO/ENREDADERAS


CALABAZA	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Cucúrbita pepo/ familia Cucurbitaceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Fruto y semillas
	ORIGEN
	América
	Uso
El fruto verde para caldo, con huevo o tomate. Fruto maduro se prepara en dulce. Pepitas crudas en dulce al igual que las secas y tostadas. La molida como espesante.	


CAMOTE BLANCO	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Ipomea batatas/Familia Convolvulaceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Raíz
	ORIGEN
	América
	Uso
Dulce para Todosanto.	

CAMOTE MORADO	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Ipomea batatas</i> /Familia Convolvulaceae
	PARTE UTILIZADA
	Raíz
	ORIGEN
	América
	Uso
	Dulce para Todosanto.


CONDÚA	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Gonolobus Edulis</i> /familia Apocinaceae
	PARTE UTILIZADA
	Fruto
	OTRO USO
	México, América Central
	Uso
	Dulce para Todosanto.


CHAYOTE	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw/familia Cucurbitaceae
	PARTE UTILIZADA
	Fruto y punta de la guía
	ORIGEN
	Sur de México y Honduras
	Uso
	El fruto para caldo y estofado. Las puntas para caldo. El chayote verde tiernito se comía con sal, limón y chile.


SANDIA	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Citrullus lanatus/familia Cucurbitaceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Fruta
	ORIGEN
	África
	Uso
	Es una fruta que abunda en la semana santa, se come con chile o en agua, también elaboran dulce.


TOL	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Lagenaria siceraria/familia Cucurbitáceas</i>
	PARTE UTILIZADA
	Fruto (tierno es comestible)
	ORIGEN
	África
	OTRO USO
	Base de piñatas. Se utiliza como recipiente para guardar las tortillas.


MATAS/ARBUSTOS/HIERBAS


CHIPILÍN	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Crotalaria longirostrata H. &</i>
	PARTE UTILIZADA
	Hojas y flores
	ORIGEN
	Centroamérica, sur de México
	Uso
	Tamales de chipilín, frijol con chipilín, bolita de chipilín.

EPAZOTE	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Chenopodium ambrosioides</i> L. var. <i>ambrosioides</i> /familia <i>Chenopodiaceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Ramas, hojas
	ORIGEN
	México, Centro América
	Uso.
Se utiliza como condimento principalmente para caldo de pescado y camarón.	


ESPADAÑA	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Dioon Merolae</i> /familia <i>Zamiaceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Hojas pinnadas
	ORIGEN
	Chiapas (Villaflora, Cintalapa) y Oaxaca (Sierra Juárez)
	Uso
Utilizada en la fiesta de la Santa Cruz arreglando los arcos.	


HIERBA SANTA	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Piper auritum</i> /familia <i>Piperaceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Hojas
	ORIGEN
	Mesoamérica
	Uso
Elaboración de tamales, cabeza de res y caldos.	

HIGO	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Ficus Carica/familia Moraceas</i>
	PARTE UTILIZADA
	Fruto
	ORIGEN
	Asia Sudoccidental
	USO
	Dulces para Todosanto.

MAÍZ	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Zea mays/familia Poaceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Mazorca, semillas, hojas secas
	ORIGEN
	México
	USO
	El maíz se utiliza para elaborar tortillas, masa, pozol, atol, pinol, tascalate, polvillo. La hoja seca se usa para tamales.

PAPAYA	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Carica papaya L./familia Caricaceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Fruto verde y maduro
	ORIGEN
	México, Centroamérica, América tropical.
	USO
	Cuando está verde se prepara en dulce, madura se consume en agua o picada.

TOMATE ROJO	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Solanum lycopersicum/familia Solanaceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Fruto
	ORIGEN
	América Central y México
	Uso
	Caldos, sopas, barbacoa, ensaladas, salsas, <i>chirmol</i> etc.

TOMATILLO	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Solanum pimpinellofolium/familia Solanaceae</i>
	PARTE UTILIZADA
	Fruto
	ORIGEN
	México
	Uso
	Chirmol, salsas, arroz.

YUCA	NOMBRE CIENTÍFICO
	<i>Manihot esculenta Crantz</i>
	PARTE UTILIZADA
	Raíz
	ORIGEN
	América del Sur; zonas tropicales y subtropicales
	Uso
	La raíz se hierva con azúcar o con sal, se usa para caldos.

CONCLUSIONES

Esta monografía es una recopilación escrita de una o la mayor parte de la historia contada por adultos y ancianos que en los inicios de la fundación eran unos niños, gracias a ellos podemos preservar un poco de la identidad cultural, la cual no solo debe permanecer como un recuerdo en la memoria de algunos, sino como un legado cultural y honrar no solo a las personas que dieron origen a las fiestas, también a aquellas que estuvieron en lucha y dieron su vida.

La monografía contiene una recopilación de antecedentes históricos de las fiestas, costumbres y gastronomía del ejido Nuevo México, se describen los cambios y modificaciones que han ocurrido desde sus inicios hasta la actualidad. Las festividades son manifestaciones sociales y culturales que le dan identidad a la comunidad, nos cuentan parte de su historia, creencias y evolución a través de los años. La gastronomía se basa principalmente en el maíz y plantas endémicas de Chiapas y el país, cada fiesta tiene un platillo y/o bebida principal o exclusivo que lo representa.

La monografía está dividida en 4 secciones a las cuales corresponde la Agricultura, Festividades, Gastronomía y Flora, todas estas están ordenadas de manera alfabética y se describe su contenido.

Se inicia con la agricultura porque esta es la base de la gastronomía y economía a nivel comunidad y país, es una actividad primaria que tiene miles de años y en la actualidad sigue siendo el sustento de muchos pueblos, es una herencia cultural dejada por los ancestros. En esta sección se describe como aprendieron a sembrar, cultivar y cosechar los agricultores de la comunidad.

La segunda sección corresponde a las Festividades, se describen las 09 fiestas más grandes que se celebran en Nuevo México durante el año, ordenándolas de acuerdo al calendario de Enero a Diciembre, se consideran importantes porque en ellas participa la mayor parte del pueblo, todas tienen antecedentes históricos que cuentan su origen y las modificaciones que han sufrido hasta la actualidad, unas lo hacen a través de la mezcla de culturas que fundaron la comunidad, un ejemplo muy grande es el Carnaval que tiene su origen Zoque –Coiteco y fue adaptado y modificado, otras fiestas son casos muy particulares como la Virgen de la Piedrita, que es una

celebración propia del pueblo, todas son de gran importancia porque en cada una existe y se refleja la unión y manifestación cultural del pueblo, se hace mención de la gastronomía propia de las celebraciones, algunas fiestas tienen muy marcados los platillos, bebidas o dulces tradicionales y otras han sufrido modificaciones.

La tercera sección corresponde a la Gastronomía de la comunidad, esta se divide en subsecciones que describen los ingredientes, modo de preparación, cantidades aproximadas/al tanteo, festividad a la que corresponde y la historia de las recetas.

La primera describe 2 acompañamientos y los 26 platillos más importantes dentro de los cuales se encuentran los principales de las festividades y los más consumidos de manera cotidiana.

La segunda menciona las 12 bebidas más antiguas en la comunidad.

La tercera habla de los 18 dulces típicos y 4 curtidos que se realizan para algunas celebraciones.

La cuarta y última describe la flora de temporada que se consume y utiliza en las festividades.

La gastronomía existente en la comunidad es una mezcla en la cual predomina la comida Coiteca que descende de la cultura Zoque conservando algunos platos originales como la Bolita de Chipilín, Sigumonte, Tamal de Toro Pinto, y otros que han sufrido modificaciones, la gastronomía de Suchiapa es descendiente de la cultura Chiapaneca y similar a la Coiteca, está presente en las bebidas como el Atol agrio, Pozol entre otros.

La manera en que se preparan los alimentos se ha transmitido mediante el conocimiento empírico que han adquirido las mujeres de generación en generación, la mayoría de ellas aprendieron a cocinar como su madre y abuela desde que eran niñas, entre fogones y parillas, algunas veces hornos de barro, usando técnicas de salación, conservas, secado, entre otras.

En la actualidad, la cocina de la comunidad ha evolucionado, se ha implementado el uso de estufas, hornos de microondas, refrigeradores, anteriormente no se conocían algunos ingredientes como el chile guajillo, zanahoria y preparaciones como la barbacoa que ahora tienen un lugar muy importante que forma parte de la gastronomía de esta comunidad.

En la cuarta y última sección se describe la flora existente en la comunidad y que se utiliza para la elaboración de los productos gastronómicos principalmente de las festividades clasificándolos

en: árboles frutales, flores, guías y matas, describiendo su uso gastronómico, nombre científico y nombre común. Estas plantas han formado parte de la gastronomía original de Nuevo México.

Las costumbres y manera en que las fiestas se celebraban anteriormente y las modificaciones que han sufrido a través de los años nos permiten conocer la historia, organización social, economía y evolución de la comunidad. Existen fiestas y costumbres que se han perdido y no se retomaron, por lo cual actualmente solo quedan en la memoria de los más viejos y adultos.

Las fiestas son motivo de unión y convivencia del pueblo, no se debe desconocer su origen y siempre debe ser recordado como parte de la identidad cultural.

GLOSARIO

Alfinique: almíbar que se endurece.

Almizcle: glándula de algunos mamíferos que segrega un olor intenso.

Bajaré: (bajareque) lodo con varillas de árboles utilizado para hacer chozas.

Baldar: (capear) cubrir un alimento con claras y yemas levantadas.

Bocado: porción pequeña de alguna preparación culinaria.

Bulas: cartas apostólicas portadoras de este sello.

Caites: sandalia, huarache.

Chimpanhole: (chilpachole) caldo de jaiba elaborado con chile chipotle y tomate.

Chirmol: mezcla cocida de tomate, cebolla y cilantro martajados.

Cochitero: recipiente de barro de forma ovalada utilizado para cocciones.

Cochombi: gorro en forma de cono cubiertos con rosas de papel y diamantina usado por los mahomas

Cohuiná: (cowina, cogüina) casa del jefe en lengua zoque.

Coletos: puestos de dulces tradicionales y juguetes que se instalan en las ferias.

Corbata: tiras hechas de papel o tela que adornan la Santa Cruz de mayo.

Cuartas: látigos elaborados con lazo de ixtle trenzado, terminado con una punta delgada utilizada por los parachicos.

Cuelga: utensilios de plástico, peltre o lámina y frutas que cuelgan y adornan el enrame.

Cuero del diablo: prenda de vestir que se usaba y elaborada con tela dura y gruesa.

Denarios: monedas de plata, originalmente son de oro.

Enmaletado o maleta: bultos de comida envuelta conocidos como maleta.

Enmaletar: envolver la carne con papel aluminio formando una maleta.

Enrame: vara de árbol que se cubre con hojas sobre la cual se coloca la cuelga.

Entayudecer: Endurecer.

Ensarta: collares elaborados con hilera y aguja en las cuales se ensartan las flores de mayo y se utilizan como adorno de la Santa Cruz de mayo y el día de las madres.

Jolochi: (totomoxtle) hoja seca de la mazorca.

Juchina/fuchina: colorante natural obtenido de una planta que se utilizaba para manchar a las personas durante el carnaval.

Judíos: muñecos representativos de Judas elaborados con prendas viejas de vestir.

Juncia: hojas olorosas del pino ocote (pinus oocarpa) que se riegan para adornar el piso de los altares.

La disco: lugar donde los jóvenes llegan a bailar y a divertirse, un mes antes del carnaval son muy famosas.

Liar: amarrar

Litreado: palabra que se usa para referirse al litro.

Madeja: (palanqueta de pepita) manojillo de pepita mezclada con miel de panela conocido también como dulce de pepita.

Mandas: promesas

Marinado: reposado.

Marinar: agregar determinados ingredientes a una proteína y dejar reposando.

Morraletear: limpiar el maíz dentro de una morraleta para que caiga el sollejo.

Muchachaje: grupo de jóvenes de diferentes sexos.

Mudadas: nombre coloquial que recibe cualquier vestimenta.

Nanchi: fruto pequeño y agridulce mejor conocido como nanche.

Nuegadito: nombre típico que se le da a los muéganos.

Pepita: semilla de calabaza.

Presas: porciones troceadas de carne.

Reservados: bailes públicos donde se pagaba la entrada, la mesa y el derecho al baile.

Sahumar: quemar copal, y el humo aromático impregna el hogar.

Sahumerio: recipiente hecho de barro donde se colocan las brasas y copal que sirve para sahumar.

Sollejo: cascarilla que cubre al maíz.

Somé: marco elaborado con tres palos, adornados con hojas de una planta llamada chucamay.

Ralear: cortar en forma lineal determinadas frutas con las que se hacen dulces.

Revuelta: fiesta celebrada al día siguiente de la boda.

Tarderas: personas que llevan ofrendas a la iglesia durante la celebración de la cruz de mayo.

Tayudo: duro.

Tejer: acomodar los tamales o la barbacoa en la vaporera.

Todosanto: nombre con el que coloquialmente se le conoce al Día de Muertos y que en la comunidad tiene una duración de tres días.

Torteador: instrumento de madera de tres patas largas de 80 cm. que sostienen una base circular que sirve para hacer tortillas.

Trago: hace referencia a las bebidas alcohólicas.

Triquis: (triques) explosivos pequeños que forman una carrillera.

Virtientes: pocitos hechos en el declive por donde corre el agua.

Zaranda: instrumento rectangular hecho de madera con malla de agujeros pequeños que sirve para limpiar semillas y colar arena.

Zarazón: frutas en proceso de maduración.

REFERENCIAS DOCUMENTALES

AGUILAR, Gilberto. Entrevista para conocer la historia de las festividades y tradiciones en la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas Realizada en agosto, 2019.

AGUILAR, Martínez José. Entrevista para conocer la historia de las festividades y tradiciones en la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas. Realizada en agosto, 2019.

AROMONI Calderón, Dolores, LEE Whiting, Thomas A., LISBONA Guillen, Miguel. Presencia zoque. 1ª. ed. Tuxtla gutierrez, chiapas: UNICACH, 2006. 443 p. ISBN 9685149453.

CARRIZALES, García José. Entrevista para conocer la historia de las festividades y tradiciones en la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas. Realizada en diciembre, 2019.

CATÁLOGO DE LOCALIDADES. [en línea], 2013. [fecha de consulta: 29 marzo 2019]. Disponible en: <http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/contenido.aspx?refnac=071080176>

CASTAÑEDA, Martha. Sin maíz no hay raíz. La presencia del maíz en los rituales políticos de mujeres indígenas. En: VIZCARRA, Ivonne. Volteando la tortilla: género y maíz en la alimentación actual de México. 1ª edición. México: Juan Pablos Editor, 2018. pp 299-315. ISBN 978607422968 UA Mex. ISBN 9786077114802 Juan Pablos Editor.

CHIAPAS ESPÍRITU DEL MUNDO MAYA. Carnaval Zoque Coiteco. [en línea], 2014. [fecha de consulta: 30 agosto 2019]. Disponible en: <http://www.turismochiapas.gob.mx/sectur/divirtete/carnaval-zoque-coiteco>

DEL CARPIO Penagos, Carlos Uriel [et al.]. Tradición y modernidad en México: contribuciones multidisciplinarias. 1ª edición. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México: Editorial UNICACH, 2015. 306p. ISBN: 9786078410200

DIAZ Román, Idalia. El discurso como sustancia de la danza ritual de Copainala. En: DEL CARPIO, Penagos, Carlos Uriel, NEWEL, E Gillian y ARAUJO Gonzales, Rafael de Jesús. Estudios sobre el patrimonio cultural de Chiapas. Ensayos etnográficos e históricos. 1ª edición. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México: Editorial, UNICACH, 2018. 242p. ISBN: 9786075430478

DOMINGUEZ Ruiz, Daniela Eloísa. Uso integral gastronómico de la planta de maíz. Elaboración de texto (Licenciado en Gastronomía). Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos, 2014. 32p.

ESPACIO Y DATOS DE MÉXICO. INEGI. [en línea], 2000. [fecha de consulta: 29 marzo 2019]. Disponible en: <https://www.inegi.org.mx/app/mapa/espaciodydatos/default.aspx?ag=071080176>

ESPINOZA, Rudi. Monografía de Nuevo México. Nuevo México, Chiapas, 1981. 11 p.

GARCIA, Edgardo. Las festividades indígenas dedicada a los muertos en México. [en línea]. Patrimonio cultural y turismo. Cuaderno 16. Mexico, D. F. CONACULTA. 2006. [fecha de consulta: 02 abril 2019]. Patrimonio de la humanidad. Capitulo 2. p.13-22. Disponible en: http://www.cultura.gob.mx/turismocultural/publi/Cuadernos_19_num/cuaderno16.pdf

GARCIA, Morales Tomasa, MENDOZA, Garcia Abel. Entrevista para conocer las actividades que realizan los habitantes, conservación de platillos y costumbres de la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas. Realizada en septiembre, 2019.

GARZON, Armando. Gran Diccionario Enciclopédico Visual. Edición 1994. Colombia: Encas, S.A. 1994. 1291 p. ISBN: 9586420450.

GONZALEZ, Esponda Juan. De la finca al Ejido: historia que narra la fundación de ejidos en el primer valle de la Frailesca 1915-1940. Consejo estatal para la cultura y las artes. 2015. México: ISBN9786078426881

GONZALES, Mendoza Demetrio. Entrevista para conocer la historia de las festividades y tradiciones en la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas. Realizada en enero, 2020.

GÓMEZ, Burguete Wilfrido. Entrevista sobre la agricultura de Nuevo México, Villaflores, Chiapas. Realizada en agosto, 2019.

GURGUA, Arce Victoria. Entrevista para conocer las actividades que realizan los habitantes, conservación de platillos y costumbres de la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas. Realizada en diciembre, 2019.

HERNANDEZ, Roberto, FERNANDEZ Carlos y BAPTISTA, Pilar. Metodología de la investigación [en línea]. 6ª edición. Mexico: McGraw-Hill/Interamericana Editores, S.A. de C.V., 2014. [fecha de consulta: 25 mayo 2019]. Disponible en: <http://observatorio.epacartagena.gov.co/wp-content/uploads/2017/08/metodologia-de-la-investigacion-sexta-edicion.compressed.pdf>

INAFED, Ocozocoautla. Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México [en línea], 2006. [fecha de consulta: 01 mayo 2019]. Disponible en: <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM07chiapas/municipios/07061a.html>.

INAFED Suchiapa. Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México. INAFED. [en línea], 2006. [fecha de consulta: 01 mayo 2019]. Disponible en: <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM07chiapas/municipios/07086a.html>.

INAFED, Villaflores. Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México. INAFED. [en línea], 2006. [fecha de consulta: 01 abril 2019]. Disponible en: <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM07chiapas/municipios/07108a.html>.

INAPI. Atlas de los pueblos indígenas de México; Zoques de Chiapas-Etnografía. [en línea], 2018. [fecha de consulta: 05 abril 2020]. Disponible en: http://atlas.cdi.gob.mx/?page_id=5413

INEGI. Censo de Población y Vivienda 2010. [en línea], 2016. [fecha de consulta: 1 mayo 2019]. Disponible en: https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2010/default.html#Datos_abiertos

LÓPEZ, Gómez Elsa. Entrevista para conocer las actividades que realizan los habitantes, conservación de platillos y costumbres de la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas Realizada en agosto, 2019.

LOPEZ, Guillen Josefa. Entrevista para conocer las actividades que realizan los habitantes, conservación de platillos y costumbres de la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas Realizada en julio, 2019.

LOPEZ, Guillen Lorena. Entrevista para conocer las actividades que realizan los habitantes, conservación de platillos y costumbres de la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas. Realizada en julio, 2019.

LOPEZ, Guillen Magdalena. Entrevista para conocer las actividades que realizan los habitantes, conservación de platillos y costumbres de la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas. Realizada en julio, 2019.

MANDUJANO Díaz, Jesús. Entrevista para conocer la historia de las festividades y tradiciones en la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas Realizada en febrero, 2020.

MARQUEZ, Esaú. Evolucion y Desarrollo de la region Frailesca 1876-1924. 1ª. ed. Mexico:UNICACH, 2009. 314p. ISBN: 9786077510208

MAYORGA Mayorga, Francisco y De la Cruz, Sergio. Recetario zoque de Chiapas. Cocina Indígena Popular 47. 1ª edición. México, D.F: CONACULTA, 2000. 171 p. ISBN: 9701854713.

MENDOZA Morales, Francisco. Recetario con influencia zoque de la región de Cristóbal Obregón, municipio de Villaflores, Chiapas. Elaboración de texto (Licenciado en Gastronomía). Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos, 2014. 55p.

MORALES, Sergio. El Carnaval Zoque, Ocozocoautla; tradicion de 500 años. Regeneracion: Chiapas. 22 de febrero de 2019. p. 2-205. Col 11. **(En Seccion:** Columnas Mexicanas). <https://regeneracion.mx/el-carnaval-zoque-ocozocoautla-tradicion-de-500-anos/>.

MORENO, Teco Josefa. Entrevista para conocer la historia de las festividades y tradiciones en la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas. Realizada en diciembre, 2019.

NEWELL, E. Gillian. Tangibilizando lo intangible: un análisis de los sentidos del carnaval zoque de Pokio´mo (Cintalapa), Chiapas. En su: Estudios sobre el patrimonio cultural de Chiapas.

Ensayos etnográficos e históricos. 1ª edición. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México: Editorial, UNICACH, 2018. 242p.
ISBN: 9786075430478

NUCAMENDI, Gonzales Romeo. Entrevista para conocer la historia de las festividades y tradiciones en la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas. Realizada en enero, 2020.

OCOZOCOAUTLA. En: DICCIONARIO enciclopédico de Chiapas. Tuxtla Gutierrez, Chiapas: Coneculta Chiapas, UNICACH, 2000. 147 p.
ISBN: 9685025932

ORTIZ, Herrera, María del Rocío. Lengua e historia entre los zoques de Chiapas. Castellанизación, desplazamiento y permanencia de la lengua zoque en la Vertiente del Mezcalapa y el Corazón Zoque de Chiapas 1870-1940. Tuxtla Gutierrez, Chiapas: El Colegio de Michoacán y Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, 2012. 364p.
ISBN: 9786078257171

REYES, María, HERNANDEZ Ezequiel, YELADAQUI, Brenda. Capítulo 1 La Investigación Cualitativa. En su: ¿Cómo elaborar tu proyecto de investigación? México, D.F. 1ª ed. La Editorial Manda, 2011. 011-151, 263p.
ISBN: 9786079015367

SALDAÑA, Jesús [et al.]. Sabores y saberes de los zoques en Tuxtla. 1ª edición. Chiapas, México: Editorial Unicach, 2017. 73 p.

SANTIAGO, López Luz de María. Archivo fotográfico personal Nuevo México, Villaflores, Chiapas. Realizada de enero del 2018 a abril del 2020.

SANTIAGO, Rojas Galindro. Entrevista para conocer la historia de las festividades y tradiciones en la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas. Realizada en noviembre, 2019.

SANTIAGO, Rivera Genaro. Entrevista para conocer la historia de las festividades y tradiciones en la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas. Realizada en enero, 2020.

SARMIENTO Pérez, Oel Antonio. Chile de pozol-nambimba (*capsicum annum*), fruto endémico de Suchiapa, Chiapas. Tesis profesional (Licenciado en Gastronomía). Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos, 2014. 58p.

SEDESPI. Pueblos indígenas, Zoque (o' de put). [en línea], 2014. [fecha de consulta: 30 mayo 2019]. Disponible en: <http://sedespi.chiapas.gob.mx/zoque>

TOLEDO Nanguelú, Alejandro de Jesús. La aplicación de técnicas gastronómicas en platillos típicos zoques elaborados con maíz en Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, enero-julio de 2010. Elaboración de texto (Licenciado en Gastronomía). Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos, 2010. 58p.

UNESCO. El día de Muertos: el regreso de lo querido. [en línea], 30 Octubre 2018. [fecha de consulta: 02 abril 2019]. Disponible en: <https://es.unesco.org/news/dia-muertos-regreso-lo-querido-0>

VAZQUEZ Pola, Celín. Entrevista para conocer la historia de las festividades y tradiciones en la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas. Realizada en enero, 2020.

VELORIO. En: Real Academia Española. 23ª edición. Madrid: Espasa, 2014.500p.
ISBN13: 9788467041897

VELATORIO. En: Real Academia Española. 23ª edición. Madrid: Espasa, 2014. 500p.
ISBN13: 9788467041897

VERA, Arturo. Entrevista para conocer las actividades que realizan los habitantes, conservación de platillos y costumbres de la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas. Realizada en enero, 2019.

VIZCARRA, Ivonne. Introducción: Genero y Maíz. En su: Volteando la tortilla: género y maíz en la alimentación actual de México. 1ª edición. México: Juan Pablos Editor, 2018. pp 13.
ISBN 97 8607422968 UA Mex. ISBN 9786077114802 Juan Pablos Editor.

WALD, Jorge. Multidiccionario Ilustrado. Edición 2004. Estados Unidos: Panamericana. 2004.
1024 p. ISBN: 9789583012419

ANEXOS

ANEXO 1

Entrevista para conocer la historia de las festividades y tradiciones que se realizan en la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas.

Fecha: _____ Edad: _____ Sexo: _____
Nombre: _____.

1. ¿Qué fiestas tradicionales se celebran en la comunidad y en que fechas?
2. ¿Desde cuándo y cómo se celebran?
3. ¿Qué relación tienen estas festividades con la iglesia?
4. Festividades perdidas.
5. ¿De qué manera adquirió el conocimiento que tiene acerca de las festividades?

ANEXO 2

Relato histórico de la festividad: _____.

1. Fecha: _____.

2. ¿Quién o quiénes inician la celebración?

3. ¿Cómo se celebraba?

4. ¿Cómo se celebra en la actualidad?

ANEXO 3

Lista de cotejo de productos locales y gastronómicos en la comunidad de Nuevo México, Villaflores, Chiapas.

Fecha: _____ Edad: _____ Sexo: _____

Nombre: _____

BEBIDAS	¿Lo conoce?		¿Lo consume?		¿Lo prepara?		Fecha de preparación	Conoce otra	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO		SI	NO
Atol agrio									
Café de tortilla									
Champurrado									
Chocolate									
Mistela									
Pinol/bebida									
Pozol									
Taberna									
Tepache									
Tascalate									
COMIDAS									
Barbacoa de res enterrada									
Baldados; pescado, coliflor, ejote									
Bolita de chipilín									
Cabeza de res									
Caldo de pata con panza									
Caldo de caracol									
Caldo de res									
Chanfaina									
Chile relleno									
Cochito horneado									
Mole									
Moronga									
Pepita con tasajo									
Pollo enchilado									
Pollo estofado									
Pollo relleno									
Tamal de cambray									
Tamal de chipilín									
Tamal de elote									
Tamal de hierba santa									
Tamal de mole									
Tamal de toro pinto									
Ziguamonte									

PLANTAS						Temporada		
Achiote								
Aguacate								
Anona								
Árnica								
Bugambilia								
Cacahuate								
Calabaza								
Camote								
Candelaria								
Candox								
Canelo								
Caña Cristo								
Capulín								
Cardo santo								
Caspirola								
Caquita De Mono								
Cedro								
Cinco Negrito								
Condúa								
Coyol								
Cuajilote								
Cuchunuc								
Cundeamor								
Chaya								
Chayote								
Chico Zapote								
Chile mira pa´ arriba								
Chincuya								
Chipilín								
Elote								
Epazote								
Flamboyan								
Flor de mayo								
Frijol								
Guanábana								
Guanacashte								
Guaya								
Guayaba								
Hierba Santa								
Hoja Tinta/Muicle								
Huevoito de Iguana								
Jícara								
Jocote								

Jocote Marañón									
Lechita									
Machetón									
Maíz									
Mandarina									
Maracuyá									
Maravilla									
Muérdago									
Muju									
Nanchi									
Papa									
Papausa									
Papaya									
Patachete									
Penumbre									
Puma Rosa									
Pumpo									
Piñita De Monte									
Sábila									
Sauco									
Te limón									
Tempenchile									
Tepescohuite									
Todo santillo									
Tol									
Tomatillo									
Tuna Roja									
Verdolaga									
Yuca									
Zapote negro									
Zapote blanco									
Zazamil									

ANEXO 4

Entrevista para conocer las actividades que realizan los habitantes, conservación de platillos y costumbres de la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas.

Fecha: _____ Edad: _____ Sexo: _____
Nombre: _____.

1. ¿A qué se dedica?
2. ¿Cómo y a qué edad aprendió el oficio?
3. ¿Por qué lo sigue practicando?
4. ¿Ha compartido sus conocimientos con familiares y/o amigos?
5. ¿Alguna de las personas a la que les ha enseñado, lo practica?
6. ¿Vende su producto en alguna fecha específica?
7. ¿Por qué se consume en esa fecha?
8. ¿Existen platillos especiales para las fiestas? ¿Cuáles?
9. ¿Cuál de los platillos mencionados se preparan en su casa y con qué frecuencia?

10. ¿Qué plantas comestibles existen en su comunidad y de qué manera las prepara?

11. ¿Otras comidas que se preparan en su casa y de qué manera?

12. Bebidas y dulces típicos.

13. ¿Cómo aprendió a cocinar?

14. ¿Sabe del origen o historia de los platillos?

15. ¿Qué costumbres de su comunidad conoce?

ANEXO 5

DIARIO DE OBSERVACIÓN		
Festividad:	Fecha:	Lugar:
Descripción	Observaciones	
Elaboración de comida (ingredientes y técnicas).		
Costumbres		
Cultura		
Religión		
Relación con la agricultura		

