

# Cultura Alimentaria

## y el Carnaval de Nuevo México en Villaflores, Chiapas

RELATOS INÉDITOS

Lurline Álvarez Rateike  
Luz de María Santiago López  
Verónica Lagunes Quevedo  
Marcos Gabriel Molina López





# Cultura alimentaria y Carnaval de Nuevo México, Villaflores, Chiapas

Relatos Inéditos

Autores

Lurline Álvarez Rateike  
Luz de María Santiago López  
Verónica Lagunes Quevedo  
Marcos Gabriel Molina López



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS  
2022

**Colección  
Montebello**



**UNICACH**

El jaguar es una de las especies más representativas de la fauna chiapaneca y el símbolo por antonomasia de la biodiversidad en nuestro estado. Bajo su nombre están contenidos todos los títulos pertenecientes al ámbito de las ciencias naturales producidos en la universidad.

Primera edición: 2022

D. R. ©2022. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas  
1ª Avenida Sur Poniente número 1460  
C. P. 29000, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México.  
[www.unicach.mx](http://www.unicach.mx)  
[editorial@unicach.mx](mailto:editorial@unicach.mx)

ISBN: 978-607-543-171-0

Diseño de la colección: Manuel Cunjamá  
Diseño de portada: Manuel Cunjamá  
Basado en la idea de: Lurline Ríos Álvarez

Impreso en México

# Cultura alimentaria y Carnaval de Nuevo México, Villaflores, Chiapas

Relatos Inéditos

Autores

Lurline Álvarez Rateike

Luz de María Santiago López

Verónica Lagunes Quevedo

Marcos Gabriel Molina López

**Colección  
Montebello**



UNICACH



# Índice

Introducción .....	9
Nuevo México .....	11
Ubicación.....	11
Historia del origen del Carnaval de Nuevo México, Villaflores .....	13
Evolución de la festividad del Carnaval.....	23
Comité organizador.....	28
Personajes del Carnaval.....	28
Caporal .....	29
Los Escribanos .....	29
El Caballito.....	29
Mahoma y Mahoma cabeza de cochi .....	30
El Rey David .....	32
Tigre y mono.....	33
Santo Domingo.....	34
Las viejas .....	35
Vaqueros .....	35
Reina del Carnaval.....	37
Objetos utilizados en la festividad del Carnaval.....	37
Ramada.....	37
La casita y los acarreadores .....	38
Huevos perfumados.....	40
Huchina.....	40
Música .....	40
Días de celebración .....	41
Sábado / Bendición del Caballito.....	41
Domingo y lunes .....	43
Martes / Matada del Mahoma .....	43
Miércoles de Ceniza / cuarenta días antes de la cuaresma .....	45
Jueves .....	45
Gastronomía .....	45

Nuevo México, Villaflores, Chiapas. Platicos que se elaboraban en el Carnaval.....	49
Nuevo México, Villaflores, Chiapas. Bebidas que se elaboraban en el Carnaval.....	89
Nuevo México, Villaflores, Chiapas. Dulces que se elaboraban en el Carnaval.....	105
Glosario.....	111
Referencias .....	113
Anexos.....	116

## Lista de figuras

Figura 1. Ubicación y colindancias de Nuevo México (Giovannelli, 2021).....	11
Figura 2. Mapa digital de la colonia Nuevo México, Villaflores (INEGI, 2021).....	12
Figura 3. Personajes del Carnaval de Nuevo México, Villaflores: Mahomas, Caballito y Rey David. ....	13
Figura 4. Señor Belisario García Gonzales.....	17
Figura 5. Celebración del Carnaval en la casa del Comité Organizador, 2020. ....	18
Figura 6. Corral de palopique. ....	20
Figura 7. Festejo del Carnaval en el parque de Nuevo México; Villaflores, 2019.....	25
Figura 8. Instrumentaría entregada a don Juvenal Vázquez Pola, 2020. ....	27
Figura 9. Caballito de don Juvenal Vázquez con vestidura nueva, Carnaval 2021.....	30
Figura 10. Mahoma, Carnaval 2021.....	31
Figura 11. Mahoma danzando, Carnaval 2020. ....	32
Figura 12. Rey David danzando, Carnaval 2020.....	33
Figura 13. Imagen de Santo Domingo.....	34
Figura 14. Las viejas (hombres vestidos de mujer). ....	35
Figura 15. Elaboración de Ramada en la casa del presidente, Carnaval Nuevo México 2020.....	38
Figura 16. Casita usada en el Carnaval, 2020.....	39
Figura 17. Matada del Mahoma, Carnaval 2021.....	44

## Introducción

El presente documento versa sobre la cultura alimentaria y el Carnaval de Nuevo México, Villaflores. Se trata de una investigación cualitativa basada en entrevistas a profundidad dirigida a fundadores de la colonia y con el conocimiento acerca de las tradiciones, gastronomía y cultura en el marco de esta festividad importante en la cultura zoque.

La investigación incluye relatos inéditos que cuentan la historia del Carnaval. Los personajes principales que se mencionan son: el caporal, los escribanos, el caballito, Mahoma y Mahoma de cochi, rey David, el tigre y el mono, las viejas, los vaqueros, entre otros. Se abordan los objetos utilizados entre los que se encuentran: la ramada, la casita y los acarreadores, huevos perfumados y huchina. Así también se retoma la música en específico de la marimba que tiene un papel principal, los días de celebración, su gastronomía y por último se añade un recetario donde se retoman los platillos, bebidas y dulces que se elaboran en la festividad.

La obra está permeada de percepciones, recuerdos, historias de vida y fueron compartidas a través de las voces de sus protagonistas. En este sentido, forman parte de la riqueza cultural del municipio de Villaflores, Chiapas y en especial de la colonia Nuevo México.

La originalidad de este libro se precisa porque de manera profunda se aborda el Carnaval y la cosmovisión de sus habitantes ante el significado religioso y cultural que aún se conserva.

Agradecemos a cada uno de los entrevistados por tanta información valiosa vertida en este escrito.

Lurline Álvarez Rateike  
Luz de María Santiago López  
Verónica Lagunes Quevedo  
Marcos Gabriel Molina López

## Nuevo México

**N**uevo México es la entrada y salida principal del municipio de Villaflores ubicada en la región Frailesca, siendo la primera y la última colonia por la parte norte. En este sentido, es la única localidad del municipio que festeja el Carnaval, lo anterior debido a que la mayoría de sus primeros fundadores y pobladores eran originarios del municipio de Ocozocoautla de Espinosa Chiapas, mejor conocido como Coita.

### Ubicación

La colonia Nuevo México se ubica en el municipio de Villaflores, en el estado de Chiapas. De acuerdo a datos geográficos del Modelo Digital de Superficie (DSM) que hace referencia a las elevaciones sobre el nivel del mar está a una altura de 680 metros, su latitud es de 162810 y la longitud es -932617 (Giovannelli, 2021).



Figura 1. Ubicación y colindancias de Nuevo México (Giovannelli, 2021).

Nuevo México se encuentra a 37 kilómetros de la cabecera municipal (Villaflores, Chiapas) que se recorren en 25 minutos en carro particular, cuenta con área cercana a las 160 hectáreas de territorio. De acuerdo con el último censo de población realizado en el año 2010 por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) la comunidad tenía 3014 habitantes. Dentro de los pueblos del municipio ocupa el puesto número 7 en cuanto a número de habitantes. Su código postal es 30490.

Sus colindancias son:

- Norte con el municipio de Ocozocoautla de Espinosa Chiapas, al noroeste con el ejido Alfredo V. Bonfil municipio de Ocozocoautla.
- Sur con el río el Tablón II y la carretera al municipio de Villaflores.
- Oeste con el Cerro Tinaja.
- Suroeste con el rancho San Sebastián y el ejido de Cristóbal Obregón, municipio de Villaflores, Chiapas.
- Este con el Cerro Brujo. Al sureste con los ejidos Tenochtitlan y San Marcos.

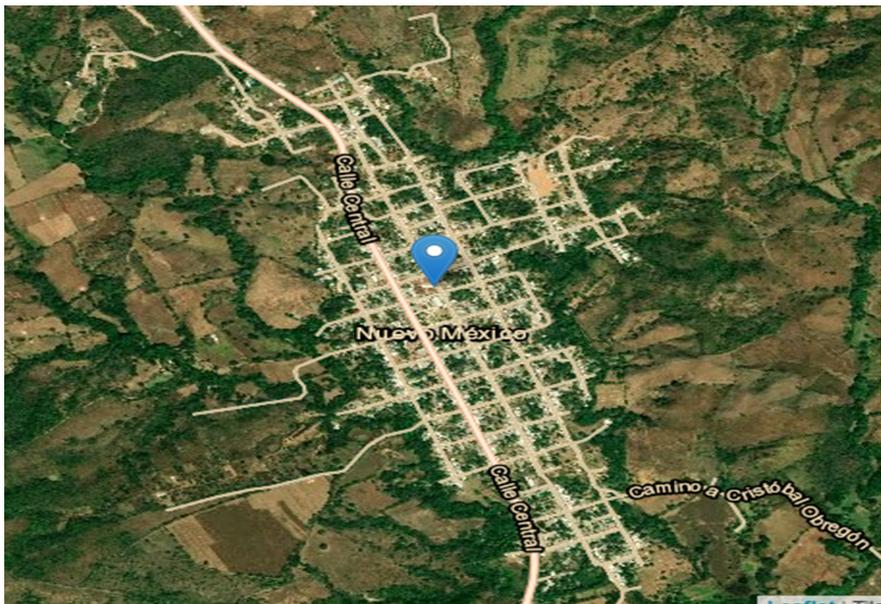


Figura 2. Mapa digital de la colonia Nuevo México, Villaflores (INEGI, 2021).

## Historia del origen del Carnaval de Nuevo México, Villaflores

Según Del Carpio *et al.* (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 móvil. Esta fiesta se adopta en la década de 1950 por influencia del Carnaval de Ocozocoautla en la verbena popular, ofrendas y 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”.



Figura 3. Personajes del Carnaval de Nuevo México, Villaflores: Mahomas, Caballito y Rey David.

Siguiendo este orden de ideas, de acuerdo a datos proporcionados por don Galindo Santiago Rojas (2019) relata que:

“Había un carpintero muy curioso que se llamaba Eduardo Martínez y que en una ocasión hizo una calavera en forma de dragón y le puso adornos atrás. Este hombre era observador y un día nos amontonamos con la gente de Coita; Melesio Petriz, Pablo Manga, Vidal Gonzales, Eliseo Pérez, discutían sobre el Carnaval, entre ellos decían que ese quedara como caballito. Se inició en el año 1935 aproximadamente, en ese tiempo todo era de corral de madera o palopique, cuando se hacía el Carnaval acarrearban a la gente con silla a las cuales se les ponía dos cargadores de madera.

Donde vivía actualmente el difunto don Pancho Márquez había un palón de Guanacaste, ahí se comenzaba el baile a las 8:00 am, no había luz y terminaba entrando la noche, la gente ya estaba acostumbrada que solo los bolos y las cantinas quedaban. En ocasiones las señoras ya no querían subirse a las sillas y mejor subían a una niña, a los acarreadores les pagaban con la cooperación que daba la gente. Como tradicionalmente el Carnaval es el día domingo, la gente estaba acostumbrada que cuando pasaban buscando al caballo ponían mazorca o semilla de calabaza (Entrevista a Galindo Santiago Rojas, 2019).

Por su parte, Gilberto Aguilar Maza (2019) narra que:

En el inicio del año 1950, los primeros fueron Eduardo Martínez Marroquín y su esposa la señora Lorenza, el segundo fue don Ángel López, el tercero doña Jesús Gonzales Gordillo, el cuarto don Belisario García, y con el tiempo se realizó en casa de los señores José Alegría, Zenaido Hernández Martínez, Belisario García, Romeo Mendoza, Pedro de la Cruz (quien solo un año celebró el Carnaval, era esposo de la señora Fidelina Gonzales Gordillo), la señora Jesús Gonzales (10 años), Belisario García (8 años), Bernal Hernández Santiago (falta años). El señor Moxel Ferra fue quien pasó la festividad del Carnaval al parque central a nombre de los deportistas. El caballito lo hizo don Eduardo Martínez Marroquín, esposo de la señora Lorenza, él era carpintero originario de Ocozacoautla (Entrevista a Gilberto Aguilar Maza, 2019).

A través de su descripción el señor Gilberto Aguilar Maza (2019) expone que:

El señor Eduardo Martínez Marroquín era carpintero de origen coiteco, estaba casado con la señora Lorenza, ya estaba grande, él fue quien hizo la cabeza del caballito. Su hermano era don Crescencio Martínez Marroquín (suegro de don Gilberto Aguilar y papá de su esposa). Eran puros hermanos que lo celebraban, tía Margarita, tío Serafín, tío Luis, todos eran originarios de Coita.

La señora Jesús Gonzales mejor conocida como doña Chus Gonzales era hermana con doña Fidelina Gonzales Gordillo, Asunción Gonzales (mamá de Romeo Nucamendi Gonzales) se fue muchos años de Nuevo México y se fue a vivir a Emiliano Zapata municipio de Arriaga, Chiapas.

La casa de doña Chus era la que actualmente es la casa del difunto Pancho Márquez, iniciaba el baile temprano y terminaba entrando la noche, no había desorden, se usaban lámparas de gasolina y ella lo celebró 10 años. Al irse doña Chus Gonzales el que celebró el Carnaval fue don Belisario García, él fue quien soltó el Carnaval, dándole oportunidad de celebrarlo a otras personas, años más tarde esta festividad ya se hacía en diferentes domicilios, en los siguientes años le siguieron: Zenaido Hernández, Romeo Mendoza, Pedro de la Cruz, doña Chus Gonzales, tío Calixto, tío Rodulfo Coutiño, Bernal Hernández, Moxel Ferra (él lo saco al parque central a nivel ejido (Entrevista a Gilberto Aguilar Maza, 2019).

Con base en la entrevista realizada a don Jaime Mendoza García (2021) en cuanto al tema de la historia del Carnaval en la comunidad de Nuevo México, argumenta que:

Tenía 7 años cuando escuchaba del Carnaval en el domicilio del señor Ángel López en el año de 1955 (yo nací en 1944), era todo muy tranquilo y respetuoso a excepción de los vaqueros que eran abusivos, en ese tiempo no había bardas y arrancaban los postes y se los llevaban a donde era el cohuiná. Usaban la silla con una casita decorada con papel.

El baile era todo el día y se atendía muy bien con comida a la gente y a la vaquerada. A las 4:00 am iniciaba el baile de los vaqueros, los únicos que usaban campanas en ese tiempo eran los Mahomas. A esa hora ya habían iniciado a acarrear a las personas, eran vaqueros, caballitos, Mahomas y la sillita, terminaban de hacer eso como a las 4:00 pm, descansaban, tomaban su pozol y comían, la marimba estaba de 8:00 am a 1:00 pm. Salían a pedir cooperación con dos canastitas y a cambio les daban una copita de trago (Entrevista a Jaime Mendoza García, 2021).

Por su parte, don Bernal Hernández Santiago (2021) manifiesta que:

El inicio del Carnaval en la comunidad inició aproximadamente en 1951 en la casa del señor Eduardo Martínez y doña Lenchita y su hijo Domingo Camacho Alemán (él tocaba el carrizo), en ese tiempo las casas estaban con corral de madera y palopique que robaban los vaqueros. Ellos eran coitecos, ellos fueron los que lo iniciaron, después nombraron a don Ángel López, Belisario García y doña Chus. Cuando se hizo en la casa de don Ángel López, don Jaime García y mi hermano Eligio Hernández fueron monitos, don José Morales participó como el tigre (Entrevista a Bernal Hernández Santiago, 2021).

Desde el punto de vista de don Celín Vázquez Pola (2020) agrega:

Estábamos chamacos yo tenía como 8 años (era el año de 1954), los muchachos y señores nos aventaban en la poza de agua. Se hacían lagunas y se buscaba el agua más limpia para lavarse. Pasaban los vaqueros en la calle tronando las cuartas, no había carretera ni calles pavimentadas, se arrancaban los postes de los corrales para que sirvieran de leña, la gente no se enojaba porque sabían que era para apoyar al Carnaval, había casas donde habían cochis bonitos se los llevaban al cohuiná y se entregaba como cooperación, la gente regalaba maíz, frijol, pepita y arroz. El Carnaval de ese tiempo era muy hermoso, el actual ya es muy comercial. Los vaqueros se vestían con la ropa al revés, les daban de comer, toda la gente era bien atendida (Entrevista a Celín Vázquez Pola, 2020).



Figura 4. Señor Belisario García Gonzales.

Citando a don Jesús García López (2021) expresa que:

Tenía aproximadamente 13 años cuando inició el Carnaval en el año 1955, mi papá fue teniente cuando surgió la primera guerra mundial, él se llamaba Belisario García Gonzales, él junto con don Eduardo Martínez y otros coitecos trajeron la tradición del Carnaval todos eran originarios de Ocozocoautla, lo celebró como 10 años. Don Eduardo Martínez vivía por donde actualmente se encuentra la casa de doña Araminta, ahí empezaron con el Carnaval, para el primer año compraron la cabeza del caballo, y la trajeron de coita al igual que los instrumentos del Davidcito y los Mahomas, máscaras de Mahomas, cochombis, espadas; todo lo transportaron en los caballos. Don Eduardo quería que el Carnaval se llevara a cabo en casa de don Belisario porque él había tenido la iniciativa de hacerlo (Entrevista a Jesús García López, 2021).



Figura 5. Celebración del Carnaval en la casa del Comité Organizador, 2020.

Así también, don Jesús García López (2021) refiere que:

Se hacían ramadas grandes que cubrían el patio, habían puestos de comida, de cena y de gaseosa, no era permitido vender bebidas alcohólicas en el cohuiná y la gente no tomaba ahí, tampoco dejaban pasar a los bolos, se hacía todo en orden y se manchaba con el permiso de la otra persona, se usaba talco, cascarones de huevo perfumados. Las siguientes personas: Belisario García, Eduardo Martínez, Elpidio Robles, Zenaido Hernández, Pedro Pérez Hernández, José Mendoza Hernández, Leonel Mendoza, Aurelia Alegría, Antonio Gómez Medina, Hilario Pérez, José Inés Aguilar, Ángel López, Juan Vázquez, Romeo Mendoza, tío Queno López, Sebastián Santiago, fueron los que se reunieron para hacer el Carnaval. Don Eliseo Pérez enseñaba a bailar el Caballito, el David y los Mahomas, era muy estricto, él enseñó por muchos años, los tamboreros eran coitecos. Mi papá murió un lunes de Carnaval (Entrevista a Jesús García López, 2021).

Teniendo en cuenta a don Romeo Nucamendi Gonzales (2020) refiere que:

Tenía como 18 años cuando inició el Carnaval, en 1957 aproximadamente, don Belisario García le dijo a la gente que, si querían hacer el Carnaval, el traería la cabeza del caballito y le enseñaría a la gente cómo hacerlo, él era coiteco, la gente dijo que sí. En esos años no había luz, la fiesta se hacía en el día. Don Belisario García trajo la cabeza del caballito y el inicio con el Carnaval con Rubén García, Reynol García, Dolores García, Aurelia García, Nicolás García (todos fallecidos).

Iniciaba a las 7:00 am. la gente llegaba a la casa donde se celebraba y a las 8:00 am iniciaba el baile con marimba. La marimba que tocaba más era la de don Antonio Gómez (quien era el dueño del instrumento de percusión), la integraban Ramón García (†), Antonio Teco (†), Abigail Teco (†), Alejandro Teco (†).

Tío Ramoncito ya murió y era muy gracioso tocar marimba porque bailaba. Emilio Gil (†) era marimbista, era muy bueno, estaba ciego y era el gran maestro de los ya mencionados (Entrevista a Romeo Nucamendi Gonzales, 2020).

Tal como lo expresó don Iturbide Mendoza Maza (2020):

Uno de los primeros Carnavales se celebró de dos o tres años en casa de don José Alegría (hoy casa de la señora Rafaela), aproximadamente en los años de 1960-1968. Se quemaban cohetes, todo el día desde las 4 am hasta entrar la noche, se hacían ramadas, la gente se pintaba con huchina verde, azul o morada, también se usaba el talco. Al siguiente año se celebró en la casa del señor Ángel López El Coiteco (actualmente casa de los Castellanos) aproximadamente por 5 o 6 años. Después se celebró en casa de don Belisario García alias El Chichalaco, pegado a la casa de don Lustein Mendoza, por 2 o 3 años, le siguió doña Jesús Gonzales Gordillo, doña Fidelina González Gordillo. En el año de 1972 se comenzó en el parque (Entrevista a Iturbide Mendoza Maza, 2020).

En este sentido, a través de las entrevistas realizadas en este trabajo de investigación resaltan los siguientes testimonios:

Se dice que don Ángel López lo inició, don Belisario García era quien lo festejaba mucho (Entrevista a Abel Mendoza García, s.f.).

Quienes lo iniciaron eran como 10 personas, algunos de ellos eran don Eliseo Pérez, Juan Vázquez Jiménez, don Pedro Sando". (Entrevista a Juvenal Vázquez Pola, 2020).

Don Romeo Nucamendi Gonzales (2020) enfatiza la idea que:

El baile iniciaba entre 8:00 am y 10:00 am, terminaba a las 3:00 pm o 4:00 pm haciendo una pausa para llegar nuevamente a las 8:00 pm y terminar a la 1:00 am. Bailaban en las calles para recaudar todo lo que pudieran, arrancaban postes de corral de palopique para utilizarlos como leña (Entrevista a Romeo Nucamendi Gonzales, 2020).



Figura 6. Corral de palopique.

También expresa don Romeo Nucamendi Gonzales que:

Salían a la calle a manchar y a mojar, se llegaba a mojar más en el cohuiná porque ahí llegaba la gente. Eran muy educados porque para manchar o mojar se pedía permiso sin abusos, se usaba talco, huchina, pinturas para manchar, cascarón de huevo con perfume.

Para el último día llegaban a la casa del dueño, hacían el baño del zapoyol y cooperaban voluntariamente con el dinero que tuvieran, y ese día por ser el último se mojaban todos con agua limpia, la última noche era hasta las 10:00 pm, cabe mencionar que una vez bañados y cambiados ya no se mojaban. Para celebrarlo el próximo año, el miércoles siendo el último día de la fiesta se solicitaba a alguien más que lo celebrara.

El Carnaval anduvo de domicilio en domicilio y se celebraba en las casas que tenían solares (patios grandes). Empezaba en la mañana y entrando la noche aproximadamente a las 6:00 pm terminaba, porque en la noche no había alumbrado (luz eléctrica), y se aprovechaba la luz del sol, el alumbrado tiene entre 58 y 60 años.

Cuando don Belisario celebraba el Carnaval hacía pozas, su casa estaba muy cerquita del río, en esos tiempos el arroyito era muy boyante, con agua muy limpia y clara, dos días antes del Carnaval la plebe llegaba con pala para hacer las pozas, llegábamos entre 10 o 20 hombres jóvenes, limpiábamos y empezábamos a escarbar con la pala para hacer pozas, todos ayudaban a escarbar y limpiar el río, al terminar se ponían piedras y costales con arena para mantener la forma de las pozas (Entrevista a Romeo Nucamendi Gonzales, 2020).

En su relato don Romeo Nucamendi Gonzales agrega que:

Llegaba gente vieja, venía gente de los ranchos, don Jorge Figueroa vivió en Nuevo México, se fue a vivir a Tuxtla Gutiérrez (capital del estado) y venía a jugar en el Carnaval con don Aurelio Mendoza eran compadres, se querían mucho y les gustaba mucho esta celebración en la colonia, don Jorge traía harina para manchar a la gente,

también se manchaban con huchina amarilla, verde, negra, colorada (roja) y costaba mucho para quitarla de la cara y de la ropa, la plebe de muchachos agarraba al que no le gustaba en el Carnaval y de capricho le echaban harina, huchina y lo mojaban (Entrevista a Romeo Nucamendi Gonzales, 2020).

Por otra parte, doña Josefa Moreno Teco (2019) platica que:

Bebíamos agua de la playita, se hacían los pocitos en el río y salía el agua, el agua era bebible, todo era natural, esa agua se utilizaba para hacer pozol, tascalate, etcétera. La casa de don Belisario García estaba cerquita del río para dar la bienvenida por asistir al cohuiná a celebrar el Carnaval, las personas eran llevadas a las pozas del río para aventarlos y que se mojaran (Entrevista a Josefa Moreno Teco, 2019).

Siguiendo su narración doña Josefa Moreno Teco explica:

Empecé a llegar como a los 16 años en 1961, en el Carnaval daban pepita, frijol, sopa de arroz, tortillas hechas a mano. Empezaba el baile a las 10:00 am, a toda la gente le daban de desayunar y de comer, repartían el pozol en jícaras, no había vasos de plástico, también el agua de limón la daban en jícaras. A toda la gente le daban una copita de trago, no todos lo tomaban, no había tanta cerveza en ese tiempo, llegaban señoras a poner una mesa en donde vendían gaseosas y el trago por cuartito. En la mañana llevaban el caballito con los parachicos y Mahomas, iban con tambores y flauta de carrizo, llegaban a las casas a recoger a las familias para llevarlas al baile que duraba todo el día, las llegaban a traer hasta que juntaban bastante gente en la fiesta. Bailaban, había venta de dulces de nuegadito, hojarasca, los niños compraban dulces, la gente bailaba. Los dulces que se repartían los daban de obsequio en la fiesta: pepita con panela, dulce de leche, dulce de cacahuete. La dueña hacía el dulce de pepita, al llegar el invitado le daban su vaso de pozol y su plato de dulce de pepita.

Para la comida hacían mole de pepita, sopa con frijol. Manchaban con agua, pintura, en las tiendas vendían el polvo por kilo (talco) hasta que salían mojados y manchados (Entrevista a Josefa Moreno Teco, 2019).

Por su parte, la señora Magdalena López Guillén (2019) afirma que:

El Carnaval lo celebraban en casa de don Belisario García, también lo celebró tía Elvira Alfaro Corzo, Pedro Pérez, Pedro Sandu, Bernal Hernández. Yo tenía 10 años cuando empecé a llegar, como en el año de 1968 aproximadamente. El baile de la mañana terminaba a las 12:00 del día, en la tarde era como de 4:00 a 10:00 pm el baile era en el cohuiná, les daban de comer a los Mahomas y a los parachicos (Entrevista a Magdalena López Guillén, 2019).

## Evolución de la festividad del Carnaval

Debido a algunos cambios generados en la celebración del Carnaval frente a la modernidad que impera en la sociedad y la evolución de sus habitantes, a continuación, se expresan los relatos del Carnaval destacando la participación de cada uno de sus actores explicando sus significados y los aspectos culturales que integran la festividad.

Teniendo en cuenta la participación de su relato, Amauri García Santiago (2020) plantea que:

Aproximadamente hace 40 años cuando yo tenía como 18 años cómo 1980, tío Eliseo Pérez, tío Juan Vázquez y Felipe Villareal, ellos eran hombres viejos, la gente quería que ellos hicieran el Carnaval para que lo llevaran a cabo al estilo coiteco con los monos, los tigres. El hijo de don Belisario hizo las máscaras del mono y el tigre, don Martín Méndez fue tigre. Tío Eliseo como era coiteco fue el que se vistió de David para que la gente viera cómo se bailaba, en esas fechas fue reina Elsa López Gómez. A don Eder le prestaron su capa para que fuera rey David. La bendición se hacía en el parque, la matada del

Mahoma se hacía dos veces, una en el barrio La Envidia y la otra en el parque, donde el baile todavía se hacía en las casas. Don Sando pedía cooperación con un morral atrás, cargaba maíz, frijol y pepita, se estaban casi todo el día en la fiesta (Entrevista a Amauri García Santiago, 2020).

De acuerdo a datos proporcionados por don Celín Vázquez Pola (2020):

Aproximadamente en el año de 1980 el Carnaval se celebraba en dos lugares. Hubo un tiempo en que se hacían dos cohuiná y tenían los mismos personajes. Cuando murió don Belisario García el caballito le quedó a don Deonicio Mendoza, el celebró Carnaval, pero no lo soltaba, no dejaba que nadie más lo celebrara. Ante este suceso don Pedro de la Cruz y don Vidal Hernández compraron todo nuevamente para poder celebrar el Carnaval, es decir, adquieren el caballito, instrumentos del Mahoma, el David. Ellos le pasan todo el instrumental a don Eliseo Pérez y queda de dueño, es por eso que se celebraba en dos lugares diferentes, el de tío Cheo le decían los de allá arriba y el de don Deonicio se conocía como el Carnaval de allá abajo. Tío Cheo prestaba todo a quien quisiera celebrar Carnaval con la condición de que al terminar la fiesta le devolvieran todo, con esa instrumentaría se celebraba el Carnaval de los de allá arriba, antes de morir dejó como cuidador de los instrumentos y personajes del Carnaval a Juvenal Hernández Pola con la condición de que el cuidara las cosas y las prestara para que no se acabara el Carnaval. Las personas que le pasaron los instrumentos y personajes a don Eliseo Pérez fueron: Ángel López, Pedro de la Cruz, Vidal Hernández López, doña Chus Gonzales, Zenaido Hernández.

Nicho miró dura la competencia, el ejido y la junta evitaron que él lo hiciera y ahí es donde se tomó el acuerdo que se juntara con la festividad de la Santa Cruz” (Entrevista a Celín Vázquez Pola, 2020).



Figura 7. Festejo del Carnaval en el parque de Nuevo México; Villaflores, 2019.

Con base en lo que relata Moxel Ferra Moreno (2021):

Don Eliseo hacía la Feria en el parque, al público, el caballito se bendecía en el parque y después se iban a la casa de los componentes. El martes se hacía la matada del Mahoma en el parque. En la casa de don Bernal Hernández se hizo el último Carnaval con Coahuila, así como se hacía desde su inicio. Primero peleaban la fiesta porque dejaba dinero, don Belisario García lo hacía en su casa, él sabía todo el movimiento, primero tenía su historia, se bendecía el caballito, la máscara de los monitos y el tigre porque se decía que, si no se bendecían las máscaras, tu cara quedaba como la cara del mono o cara del tigre y hasta de cochí. El Carnaval estaba dividido y los celebraban los de allá arriba que eran: Vidal Gonzales y los de aquí abajo éramos: Bernal Hernández, Deonicio Mendoza, Noé Simuta, Venturino Coutiño Grajales y yo (Entrevista a Moxel Ferra Moreno, 2021).

Asimismo, Ferra (2021) enfatiza que:

Omar López, Elin López, Jesús Vázquez Pola, lo iniciaron en el parque central, introdujeron un conjunto de Tuxtla, pero la primera noche se fue la luz y no tocaron. Toda la gente se fue a la casa de

don Bernal Hernández donde lo celebrábamos, se llenó porque ahí sí había música, siempre se hacía con la marimba de Tenochtitlan, todavía se hacían ramadas. El segundo año la fiesta se haría en el parque central a decisión del comisariado ejidal. Lo celebré aproximadamente cinco años, el último año fue solito y en el parque, tocó la marimba Reyna Fraylescana, por cuatro noches cobró \$26,000 pesos, fue como en el año de 1985, ya no se movió y se quedó en el parque. El conjunto venía por porcentaje. La última noche vino el grupo Carreri de La Concordia, el dinero recaudado se utilizó para encerrar el campo de fútbol que se encuentra enfrente del panteón (Entrevista a Moxel Ferra Moreno, 2021).

Por su parte don Bernal Hernández Santiago (2021) manifiesta que el Carnaval:

Se hacía en dos partes, allá arriba lo hacían todos los Vázquez, don Chain Mendoza, Abinael Hernández bailaban el caballito allá arriba y aquí abajo se hacía en mi casa junto con los deportistas se celebró como cinco años, se trajo la marimba del señor Tito de Tenochtitlan y la banda de música. Los de allá arriba no usaban banda de música, después también ellos contrataban la banda (Entrevista a Bernal Hernández Santiago, 2021).

Tal como lo describe don Mario Enrique Vázquez León (2020):

El Carnaval pasa al parque como en el año de 1985, se vuelve a hacer en un solo lugar, quedando como punto de reunión la casa del presidente de la feria. El comité era elegido por la Cruz de Mayo, eran los encargados para celebrar el Carnaval, ya se celebraba en público, todos los vaqueros se reunían en la casa del presidente de la feria para salir a bailar; el disfraz consistía en toallas o sábanas como capas, ropa vieja, tol o pelotas viejas como máscaras y zapatos. Mataban al Mahoma en la escuela Guadalupe Victoria y en el parque central, eran cuatro los Mahomas dos para cada lugar, no existían grupos de vaqueros como los actuales” (Entrevista a Mario Enrique Vázquez León, 2020).

Don Juvenal Vázquez Pola (2020) explica que:

Tenía como 10 años cuando andaba metido en el Carnaval, fue rey David y Mahoma del martes. Su papá don Juan Vázquez Jiménez era uno de los que organizaron el Carnaval junto con don Eliseo García, don Pedro Sandu y otras personas durante aproximadamente 10 o 15 años.

Tenía 25 años cuando lo mandó a llamar don Eliseo Pérez, él ya estaba a punto de fallecer y le entregó todo el equipo del Carnaval: caballito (el original del tío) máscaras de Mahoma, machetes del Mahoma, espada del rey David, corona del rey David, arco y flecha del David (Entrevista a Juvenal Vázquez Pola, 2020).



Figura 8. Instrumentaría entregada a don Juvenal Vázquez Pola, 2020.

En su relato expresado a través de la entrevista, don Juvenal Vázquez Pola afirma que:

Cuando don Eliseo estaba grande, antes de morir lo mandó a llamar, el Carnaval ya había pasado y me dijo: - Mira muchacho yo ya me voy a morir, he visto que tú andas con nosotros y te gusta el Carnaval, yo te quiero dejar todo lo que es del Carnaval para que no se acabe la tradición, yo sé que tú no vas a dejar que se acabe, así que conserva todo lo que te estoy dejando y que siga muchos años el Carnaval quiero que las cosas te queden a ti para que siga la fiesta-. Desde esa fecha en que me lo dejó, no ha habido año que no se haga, se ha hecho todititos los años. Desde hace 35 años tengo el caballito. Cabe mencionar que don Eliseo no entregó las máscaras del tigre y del mono porque a él no se las devolvieron. Nadie quería ser el mono porque el traje era negro de ixtle y las máscaras de mono eran de madera (Entrevista a Juvenal Vázquez Pola, 2020).

### *Comité organizador*

La fiesta del Carnaval de Nuevo México, Villaflores, se une con la fiesta de mayo, esta unión se hizo para evitar conflictos entre festividades y que hubiera participación en ambas y también por el dinero generado a partir del Carnaval. Luego entonces, quien conmemoraba la Cruz de Mayo celebraba el Carnaval. En este sentido, se repartían credenciales para nombrar al nuevo comité después del 5 de mayo, se quemaban cohetes y los coronaban, para que el nuevo comité efectuara sus labores el 30 y 31 de mayo y desde 1 hasta 5 de mayo.

### *Personajes del Carnaval*

A través de los relatos de esta investigación, cuentan que en “El Canelar” sonaba el tambor y el pito, en una cueva encontraron el caballo, el cochi, el mono y el tigre. Por lo anterior, a continuación, se describen los personajes principales en el Carnaval de Nuevo México, Villaflores con la descripción de sus funciones y su implicancia desde la perspectiva cultural.

### *Caporal*

El dueño de la fiesta nombraba a un caporal que era el encargado de cuidar a todos los vaqueros para que no tomaran bebidas alcohólicas cuando estaban bailando y los dirigía para saber a dónde ir a bailar para pedir y recibir cooperación. Cabe señalar, que dentro de la fiesta vendían cerveza para recaudar fondos. Anteriormente se realizaban danzas y los vaqueros ayudaban para que la gente no interrumpiera esta actividad.

### *Los Escribanos*

En el Carnaval de origen zoque coiteco se llaman los escribanos a los que llevan el control de las limosnas que recibe el cohuiná. Anteriormente en Nuevo México había dos personas que llevaban el registro de las cooperaciones, anotaban en una libreta el nombre de la persona, la cantidad y el día que daba su cooperación.

### *El Caballito*

El caballito está hecho de bejucos, madera, cartón, tela de satín blanca, cuatro pañuelos rojos, espejos grandes, flores de papel crepé, campanas, fleco y corona. Tiene una cabeza en forma de caballo hecha de madera, yeso y se adiciona pelo de caballo o de vaca, le cuelgan listones de colores de aproximadamente un metro de largo, para que las madrinas puedan sujetarlo. Tiene un hueco en el medio que permite al bailaror colocarse dentro de él, y dos correas cruzadas para ajustarse dicho armazón. Además, el bailaror porta un sombrero de paja decorado con flores de papel crepé, lleva puesta una camisa blanca, un pañuelo rojo amarrado en el cuello, pantalón y zapatos. Por otro lado, en la mano derecha lleva una cuarta trenzada, anteriormente era un látigo de majagua (guineo).



Figura 9. Caballito de don Juvenal Vázquez con vestidura nueva, Carnaval 2021.

Cuenta la leyenda en Nuevo México, Villaflores que *el caballito es encantado* y se debe bendecir para que la fiesta salga bien. Como se mencionó anteriormente, la cabeza del caballito es de yeso y según la historia de sus fundadores, días antes de la fiesta le colocan una cubeta con agua y otra con maíz para que se alimente. Es el personaje principal del Carnaval de Nuevo México, Villaflores.

### Mahoma y Mahoma cabeza de cochi

Un Mahoma representa al gigante Goliat y el otro es el Mahoma cabeza de cochi. Son dos Mahomas, cada uno utiliza un zarape a modo de capa, uno de ellos lleva en la espalda el dibujo de una cabeza de cochi que está hecha de papel con una mazorca en la boca, ambos llevan máscara de palo pintada de color rosa con chapas y una barba, bigotes y cejas originalmente pintadas de color dorado o rubio para simular al español, en la colonia Nuevo México se usa en color negro y no rubio. Lleva un collar largo hecho con cajas de chicles, jaboncitos, limones y en ocasiones se-

millas de cacao. En la cabeza tiene puesto un cochombi (representa una corona) hecho con cartulina y tiras o flores de papel crepé. Así también, en la mano derecha lleva una espada de madera manchada con sangre y en la muñeca de la misma mano lleva un paño o mascada. Su vestimenta refiere: pantalón negro, camisa negra, guantes negros, polainas con campanas, botas o zapatos, en la cintura lleva un cinturón lleno de campanas.



Figura 10. Mahoma, Carnaval 2021.

Durante un tiempo se sacaba la cabeza de cochi, pero no les gustaba a los Mahomas por eso ya no se utiliza. Los dos Mahomas usaban un cochi con cara de lámina y una mazorca en la boca, al danzar brincaban y se arrastraban en el piso. En este caso, don Eliseo y don Belisario enseñaban la danza del Mahoma. El nombre de los dos primeros Mahomas en el inicio del Carnaval de Nuevo México, Villaflores fueron: Reynol García y Jesús Petriz.

De acuerdo a lo expresado por don Amauri García Santiago (2020):

Hace como 40 años la matada del Mahoma se hacía en dos lugares, por un lado en la cancha de la escuela primaria Guadalupe Victoria mejor conocida como “la escolcita” y por el otro, en la cancha del

parque central. En 1980 cuando tenía como 18 o 20 años el difunto Erick Hernández Santiago y yo éramos Mahomas de la escuelita, Enrique Vázquez Pola y don Manolo Mendoza eran los Mahomas del parque. El Mahoma no llevaba zarape, llevaba chamarra para que no le doliera el chicotazo o el limonazo que le daba el David, tío Eliseo Pérez trató de hacerlo lo más original al Carnaval de Coi-ta, utilizaba dos flautas de carrizo y los tamboreros (Entrevista a Amauri García Santiago, 2020).



Figura 11. Mahoma danzando, Carnaval 2020.

### *El Rey David*

Según don Gilberto Aguilar Maza (2019):

El que enseñó al rey David fue tío Eliseo Pérez Espinoza, también enseñaba al caballito y a los Mahomas, la danza era bien hecha, a él le gustaba que saliera bien. Estaba casado con doña Antonia Santiago Hernández, él falleció en el año de 1990 (Entrevista a Gilberto Aguilar Maza, 2019).

El personaje del rey David, es un niño que porta una espada manchada con sangre, corona de cruz en la cabeza, lazo con limón, no usa

máscara: lleva la cara pintada con chapas rojas, huaraches o caites, una camisa y short en color rojo. Usa un arco con tres flechas, un limón amarrado de un hilo que representa una onda.



Figura 12. Rey David danzando, Carnaval 2020.

Durante la danza captura al caballo y a los dos Mahomas con la onda, cuando los dos son atrapados los acuesta sobre un petate o chamarra, le pega tres flechazos a cada uno con el arco y los termina de matar con la espada, los parte en pedazos. Por ello, el rey David, representa la bondad y la nobleza, es quien vence al mal.

A través de la historia del Carnaval, don Eliseo Pérez fue muchos años el David, al igual que su hijo Jesús García, el cual inició su participación desde los 7 años, y también le enseñaron a Juanito Vázquez Pola a bailar el rey David.

### *Tigre y mono*

El traje del tigre era de ixtle, portaba camisa, pantalón, sombrero en color amarillo con negro y una canasta en la cabeza simulando una melena pintada de amarillo con negro. Por su parte, el mono iba ataviado con ropa negra y máscara de mono.

Cuando salían éstos personajes, los monitos salían con los Tigres y unos vaqueros, al toparse en la calle con el Caballito, Mahomas, rey David y vaqueros iniciaban una lucha simbólica, el tigre y su gente atacaban al caballo porque se lo querían comer, la gente del caballito lo protegía de los ataques del felino. En ambos grupos los acompañaban los tamboreros quienes salían a bailar a las calles para llevar gente al cohuiná cargándolos en las casitas.

A través de las historias descritas en esta investigación, se dice que nadie quería vestirse de mono y de tigre, y al pasar de los años se dejó de usar. El monito desapareció hace 40 años. Otros relatos afirman que entre 1985 y 1990 se usó por última vez el mono y el tigre. Se sabe que los primeros y quizás únicos monos fueron el señor Jaime Mendoza García y el señor Abel Martínez. Y el personaje del tigre fue don José Morales.

### *Santo Domingo*

Es el santo que acompaña la festividad, en este sentido, a través de su imagen se pide la cooperación y está presente en el cohuiná.



Figura 13. Imagen de Santo Domingo.

### *Las viejas*

Son hombres vestidos de mujer, se ponen pechos y glúteos falsos, con globo o chamarras, zapatillas, peluca y máscara de mujer, en ocasiones llevan bolsos, se visten muy provocativas y chistosas. Anteriormente sólo participaba una, en la actualidad, colabora una por cada grupo de vaqueros.



Figura 14. Las viejas (hombres vestidos de mujer).

### *Vaqueros*

Antes les llamaban Chores cuando eran muchos y Chor cuando era solo uno, les enviaban su nombramiento para poder salir a bailar y pedir cooperación. Con el paso del tiempo su nombre cambió a vaqueros.

Los vaqueros salían a bailar desde 6:00 am hasta 12:00 pm por las calles, pidiendo cooperación en las casas y en las tiendas, donde les daban frijol, leña y pepita. Robaban los postes de los corrales, estibaban costales para recibir maíz y frijol, además de acarrear a las muchachas

para que fueran al parque a la matada del Mahoma, en la placita (cancha). Antes utilizaban ropa humilde o rota, se la ponían al revés, una camisa o capucha para cubrirse la cabeza, usaban un tol pintado con caras como máscara, portaban matracas, sombrero de paja y paño rojo.

Tal como lo manifiesta don Celín Vázquez Pola (2020):

Hasta que vino don Humberto López, Eleazin, ellos trajeron el traje, pantalón normal, camisa, la cabeza ya tenía gorro. Era de cartón con espejos y listones, capa y látigo o cuarta, máscara de palo, polainas con campanas, se vestían bien chingón, la gente empezó a tomar de ellos la vestimenta y los años siguientes ya sacaban todo (Entrevista a Celín Vázquez Pola, 2020).

Dentro de los utensilios usados por los vaqueros están los siguientes:

- Cuatro espejos.
- Gorro de cartón.
- Polainas de cartón con 30 o 40 campanas.
- Pantalón vaquero y camisa de cuadros.
- Máscara de madera.
- Una cuarta trenzada.
- Listones largos y de diferentes colores.
- Capas largas y vistosas.
- Matracas.

Como lo hace notar don Amauri García Santiago (2020):

Arlin Mendoza, Renan Hernández, Amauri García, Eder Hernández, Eligio Cortez, Marden López, fueron los primeros en vestirse todos iguales como grupo. Se iban a vestir a la casa de don Juan Vázquez a las 4:00 am para salir a pedir cooperación. Nos metíamos en la galera, todos amontonados nos vestíamos (Entrevista a Amauri García Santiago, 2020).

Adicionalmente, don Mario Enrique Vázquez León (2020) agrega:

Se dice que fueron don Octavio Manga, don Robertoni Tamayo y Ever Hernández quienes empezaron a hacer grupo donde todos se vestían iguales y modernos para salir a bailar, porque ellos estudiaban en Coita y miraban cómo se vestían allá” (Entrevista a Mario Enrique Vázquez León, 2020).

### *Reina del Carnaval*

Citando a doña Elsa Gómez López (2019):

En 1981 fui Reina de la feria de septiembre, fue el último año que se hizo la feria. En ese año aún no existían las reinas del Carnaval.

La reina que ganaba era la que daba más dinero”, así lo declara doña Lorena López Guillén (2019) “salían a pedir cooperación a las casas, se iban a pedir cooperación a las colonias vecinas. Las buscaban con tres o cuatro meses de anticipación para que pudieran recaudar fondos, en ocasiones las familias de las candidatas a reinas quedaban de enemigas porque nadie quería perder, a la Reina le daban el vestido, una capa de terciopelo en color rojo, la corona y cetro. Todo lo recaudado era a beneficio de la fiesta. Hacían bailes en patios particulares que eran conocidos como “reservados”. Se hacían tres cómputos en los eventos de presentación, dos en los reservados y el tercero era en el parque central por la tarde para elegir a la Reina ganadora (Entrevista a Elsa Gómez López, 2019).

## Objetos utilizados en la festividad del Carnaval

### *Ramada*

Don Belisario García y doña Catalina López invitaban para ir a traer sauz y hacer las ramadas, dos días antes de que iniciara la feria del Carnaval. Las personas se iban como en tres o cuatro carretas a cortar las hojas de sauz. Cuando se terminaba de hacer la ramada se decoraba con

tiras de papel de china o crepé y se hacían unas canastas grandes con bejuco que también se decoraban con papel de diferentes colores, éstas se ponían en medio y de ellas salían las tiras de papel.



Figura 15. Elaboración de Ramada en la casa del presidente, Carnaval Nuevo México 2020.

### La casita y los acarreadores

Unas de las costumbres que se tenían era “*ir por las muchachas*”, se las mandaba a avisar que se alistarán porque irían por ellas. En ocasiones las señoras mandaban a un familiar o un niño a avisar a la casa del cohuiná que fueran por ellas. La silla era peleada, mucha gente llegaba a pie porque solo usaban dos sillas para acarrear gente, en ese tiempo a la gente le gustaba mucho el Carnaval, todos jugaban y de manera alegre bailaban.

Los acarreadores eran cuatro zopilotes (hombres) que llegaban a acarrear a los invitados que en su mayoría eran muchachas y señoras. El gavilán era la persona que cargaban. Se explica que llegaban a la casa con una silla de cuatro patas que estaba bien amarrada con lazo so-

bre dos varas o palos gruesos de aproximadamente dos metros de largo cada una, en la parte de arriba de la silla se formaba un techo para simular una casita, estaba hecho con tela de tusor en color celeste y rosado, la casita traía banderitas como adorno. Los acarreadores ganaban su día y se les apoyaba con tres comidas.



Figura 16. Casita usada en el Carnaval, 2020.

Algo más que añadir es que la joven se sentaba en la silla y cada hombre agarraba una vara o palo que levantaba para poner sobre su hombro y así se lleva cargando a la persona, dos por la parte de adelante y los otros dos por la parte de atrás. Al llegar a la casa donde se celebraba el Carnaval recibían a los invitados con una copa de trago y daban una cooperación voluntaria que se utilizaba para pagar la música y elaborar la comida, desde el sábado hasta el miércoles cargaban a la gente en la silla, no había distinción, se invitaba a todo el pueblo para ambientar

la fiesta. De acuerdo a la investigación de la festividad desde 1990 hasta 1995 se dejó de usar la casita, específicamente cuando el Carnaval se celebraba en el parque.

### *Huevos perfumados*

Se refieren a cascarones vacíos rellenos de perfume y tapados con cera de colmena.

### *Huchina*

La huchina es una pasta que se mezclaba con manteca, con la finalidad de que no se borrara tan fácil de la piel, cara y ropa. Esta mezcla se embarraba en las dos manos y así manchaban a otras personas.

### *Música*

En el Carnaval se escucha la marimba, en este caso la llevaban un día viernes como a las 5:00 pm para que empezara a tocar el día sábado por la madrugada. La marimba se quedaba en la casa del señor que hacía el cohuiná, les daban una especie de galera para dormir y ahí se quedaban todos los días de la fiesta. Cabe hacer notar que en el inicio del Carnaval la marimba la mandaban a traer en carreta a Cristóbal Obregón, el dueño de la marimba era don Celín Morales. Los horarios de la marimba eran desde las 4:00 am hasta las 8:00 pm y el día miércoles terminaba a las 10:00 pm.

Los primeros marimberos de la comunidad fueron:

- Don Emilio Gil
- Don Juan Manga
- Don Antonio Gómez
- Don Noé Manga

En los años de 1960-1968 también se usaba el tambor y el carrizo. El tamborero era de origen coiteco, venía desde el día sábado; traían flautas y tambores, el jefe era tío Minguito Camacho, se bailaban muchos zapateados.

En palabras de don Moxel Ferra Moreno (2021):

Lo celebré aproximadamente 5 años, el último año fue solito y en el parque, tocó la marimba Reyna Fraylescana, por cuatro noches cobró \$26,000 pesos fue en el año de 1985, ya no se movió y se quedó en el parque. La última noche vino el grupo Carreri de La Concordia, el dinero recaudado fue usado para encerrar el campo de fútbol que se encuentra enfrente del panteón. En ese tiempo era comisariado Oscar Petriz y mandó a comprar cinco bolsas de harina para manchar a los bailadores, se les habló por micrófono para que no anduvieran manchando o se suspendería el baile, nadie hizo caso y siguieron haciendo esa actividad, a las 11:00 pm se suspendió el baile porque no obedecieron (Entrevista a Moxel Ferra Moreno, 2021).

Es importante destacar que hace aproximadamente 30 años iniciaron los conjuntos (grupos musicales grandes) el baile se realizaba en el parque y se dejó de hacer en casa particular, participaron: los 7 soles (Cintalapa), Grupo Carreri (Revolución), los Frailes Show (quienes participaron como por 10 años), los Moguel y el conjunto de los hermanos Gómez.

## Días de celebración

### *Sábado / Bendición del Caballito*

En el inicio del Carnaval la bendición del caballito se realizaba en la casa del presidente que hacía el cohuiná. Se bendecía el sábado en la tarde, lo hacía una persona que era experta en esta actividad y esa noche había baile con marimba.

La marimba tocaba desde el sábado hasta el miércoles desde las 4:00 am hasta 8:00 las pm. El día sábado la marimba iniciaba desde las 4:00 am y a esa hora se salía a bailar con el caballito para invitar a la gente al cohuiná. Se les brindaba desayuno y pozol. A las 10:00 am u 11:00 am se festejaba un baile donde había comida para todos, el caballito se bendecía en el cohuiná a las 4:00 pm, antes de las 8:00 pm se daba de cenar

y se terminaba de tocar la marimba donde la gente se retiraba a su casa, alumbraban con lámparas de gasolina, chicas y grandes. Los padrinos y vaqueros salían disfrazados a pedir cooperación, en la mañana y en la tarde, les daban maíz, semilla de calabaza, leña para cocinar la comida.

Con el paso de los años la bendición del caballito se lleva a cabo en donde se ubica la escuela primaria, en este recinto se ubica un teatro que tiene una pared muy alta pintada con venados y jabalí, justo en ese lugar bendecían el caballito, también se le conocía como la placita, la escuela era una casita de adobe y aún no había iglesia. Los encargados de bendecir eran don Guillito López y don Eladio Gutiérrez, se hacía a las 3:00 pm.

De acuerdo a lo anterior, don Romeo Nucamendi Gonzales (2020) sostiene que:

Muchachas y señoras eran invitadas, les mandaban a avisar que irían por ellas, así se arreglaban y llevaban cooperación para la fiesta. Iban por ellas y las acarreaban en las casitas. Se pedía cooperación en especie. El dinero que la gente aportaba era para pagar la comida y música de los cinco días de fiesta.

Cuando se hacía el Carnaval en la casa de don Belisario García el arroyo estaba muy cerca de su casa y llevaban a la hombrada a la poza del río que se había hecho días antes, en las pozas se metía puros hombres jóvenes y viejos, la mujerada quedaba en la fiesta (en casa de don Belisario). Si no querías que te mojaran pagabas una multa, si eras mujer pagabas entre \$3 y \$4 pesos, si eras hombre pagas un cartón de cerveza o medio litro de trago, había mucha gente, se manchaba con huevos perfumados, polvo con aroma (talco), huchina con manteca y achiote. Esto se hacía de domingo a miércoles, los cuatro días se llegaba al río porque no había otra fiesta y era cada año. La mayoría de la gente comía en la casa del que hacía el cohuiná (Entrevista a Romeo Nucamendi Gonzales, 2020).

La colonia estaba dividida en dos partes, una cuadra antes del parque para arriba (hacia el lado norte) vivía toda la coitecada, una cuadra después del parque hacia el lado sur vivía toda la suchiapanecada, tam-

bién estaban los oaxaqueños, todos eran hermanos: Sebastián Santiago Hernández, Ángela Santiago Hernández Antonia Santiago Hernández y Diovigilia Santiago Hernández.

### *Domingo y lunes*

La música iniciaba a las 4:00 am, las salidas para pedir cooperación eran a las 7:00 am y a las 4:00 pm. Las personas daban su cooperación voluntaria y a cambio se les entregaba dulce de pepita con panela, si llegabas al cohuiná a la hora del desayuno se te compartían los alimentos. “*Los que eran acarreados en las casitas cooperaban \$3 pesos*”. En el caso de los mayores se les respetaba, y solo se mojaba a la gente joven.

A los que bailaban no los mojaban, se les respetaba porque su cuerpo estaba caliente. Cuando paraba la tanda del baile llevaban a los hombres al río y los aventaban en las pozas que se hacían, otros eran mojados con cubetas llenas de agua. Entrando la noche las personas se iban a su casa.

### *Martes / Matada del Mahoma*

El Carnaval en Nuevo México, Villaflores lo iniciaron los pobladores coitecos que se asentaron en este ejido después de su fundación. En dicha comunidad se realiza un solo cohuiná que aglomera la mayoría de los personajes representativos del Carnaval Zoque coiteco; El Caballito, El rey David, Mahoma, Mahoma cabeza de cochi, anteriormente en ocasiones los monitos y los tigres. De acuerdo a la cultura zoque-coiteca el cohuiná que ha persistido en Nuevo México desde su inicio es el que alude a Santo Domingo representado por el caballito, incluyendo a los Mahomas y al David sin su cohuiná original al que están adheridos.

Originalmente las danzas en el Carnaval coiteco son para pedir por la lluvia, el sol o la tierra, también para rescatar lo que los antepasados heredaron al pueblo zoque. La actividad que se efectúa el día martes en este ejido es una adaptación retomada del Baile de Plaza de la Danza de Los Enlistonados (del rey David contra Goliat y la danza del Mahoma con El rey David y El Caballo, baile que evoca con sus elementos la cultura

española y la árabe). La danza de Los Enlistonados del rey David contra Goliat; es consecuencia de la conquista española y representa de acuerdo a la enseñanza de los frailes dominicos la lucha entre el bien y el mal.

Todo esto fue una adaptación de las costumbres zoques a la creencia cristiana para la evangelización. Desde sus inicios la matada del Mahoma se hacía en la placita, después en la plazuela (la cancha del parque central) al terminar el programa, regresaban a la casa del presidente y seguían con el baile.

Se vestían, salía El Caballito, Los Mahomas, El rey David, pedían cooperación, la gente se unía en el recorrido para llegar todos juntos a la fiesta, salían en la mañana y en la tarde. A las 4:00 pm se realizaba la danza de la mataban al Mahoma, donde El Rey David vence al gigante Goliat que es representado por Los Mahomas.

Uno de los encargados de celebrar el Carnaval por la noche se robaba el caballito y lo llevaba a casa de otra persona, para que al día siguiente en la mañana los vaqueros salieran a buscar al caballito. Cuando encontraban al caballito lo regresaban con música de banda.



Figura 17. Matada del Mahoma, Carnaval 2021.

### *Miércoles de Ceniza / cuarenta días antes de la cuaresma*

Los vaqueros salían a buscar al caballito y el dueño de la casa donde lo encontraban al caballito ponía su marca y daba su cooperación para que siguiera la fiesta. La madrina que robaba el caballito hacia el baño, invitaban a sus amistades y llegaban a traer gente junto con Los vaqueros, El rey David, Los Mahomas y El Caballito para llevarlos al cohuiná, en este mismo se hacía el baño de zapoyol, daban trago, dulce de pepita y bailaban con la música de marimba debajo de las ramadas de sauz.

Cuando se hacía en la casa de don Bernal, salían en la mañana, se descansaba a medio día. El baile se hacía en la noche en la misma casa y se cobraba la entrada. Se le daba de comer a toda la gente, bailaban con máscaras de madera, máscaras de hule. El baño iniciaba a las 10:00 am en la misma casa.

Años después el baño de zapoyol pasa al parque, después que el señor Moxel Ferra llevará el cohuiná y el Carnaval a este mismo sitio, iniciaba a las 9:00 am, al llegar al parque las personas se les ponía agua de zapoyol en la cabeza, les daban licor o trago y dulce de pepita con panela. Terminaba a las 7:00 u 8:00 pm, ya no había baile más noche.

### *Jueves*

Los componentes ponían música de marimba en la casa del presidente, tomaban y bailaban. Iban a dejar la marimba, hacían cuentas, pagaban los animales que habían prestado y se repartían la ganancia.

### **Gastronomía**

En la fiesta del Carnaval en Nuevo México, Villaflores se atendía a toda la gente porque todos cooperaban para dar de comer los cinco días de fiesta, en algunos casos prestaban animales: vaca, torito, cerdos, guajolotes y al finalizar la fiesta se pagaba con el dinero que se reunía de la cooperación voluntaria. Eran muy bien atendidos, desayunaban, tomaban pozol, comían, tomaban café con pan y cenaban.

Doña Petrona Santiago Vázquez (2020) platica que:

No había cerveza y en casa se preparaba el vino que se repartía en el Carnaval. Compraban la esencia de vino, esta era de color guinda, dos botellas de trago, se endulzaba con panela o azúcar. Se ponía a hervir el agua, se dejaba caer la esencia y se tanteaba el dulce que se mezclaba muy bien, se dejaba enfriar, nuevamente se mezclaba, pero ahora con el trago, se embotellaba y listo para repartir, las tortillas eran hechas a mano y en comal porque en ese tiempo no había máquina, invitaban a las mujeres a hacer tortillas y se servían en un tol (Entrevista a Petrona Santiago Vázquez, 2020).

Siguiendo este orden de ideas, don Jesús García López (2021) expresa:

Eran ollas grandes de comida las que se hacían, la comida era variada, un día daban caldo de res, la pepita con tasajo se daba mucho, otro puerco, otro pollo y en ocasiones daban caldo de pescado fresco que se mandaba a traer de Arriaga. La mayoría de las comidas se acompañaban de arroz, chile en vinagre, chile en escabeche (enlatado), la jamaica no se conocía.

El ponsoki era un muñequito de masa que era muy duro. Las señoras lo hacían, molían la masa, formaban los muñequitos, los horneaban o los cocían en el comal y los repartían los días de Carnaval.

También elaboraban dulce de pepita con panela, puxinú, ponsoki y pan, éste era hecho con manteca de cerdo. Una vez que terminaban de hacer esas preparaciones las guardaban en artesas de aluminio para que se repartieran en la fiesta, todo eso se elaboraba con días de anticipación. Daban de tomar polvillo recargado de cacao, pozol de cacao, en los inicios del Carnaval no daban trago porque solicitaban apoyo y venía un teniente a resguardar la fiesta, él se llamaba Manuel Pola, años después vino un sargento de apellido Gopar, venían para evitar el escándalo y resguardar la fiesta de sábado a miércoles (Entrevista a Jesús García López, 2021).

A juicio de don Celín Vázquez Pola (2020) la comida que se ofrecía en el Carnaval:

Era un mole de pepita de calabaza, le dejaban caer el huevo crudo y lo movían, quedaba como el caldillo y el huevo quedaba en pedacitos. El aguardiente era de lo mejor, era de calidad, (si prendía lumbre era de calidad) (Entrevista a Celín Vázquez Pola, 2020).

Entre las costumbres y la cultura alimentaria en el Carnaval de Nuevo México, Villaflores, el día miércoles inicia con la vigilia de la Semana Santa y se respetaba mucho, no daban carne, la comida de ese día era el arroz con frijol acompañado con chile de lata o frijol frito con chipilín acompañado de arroz, chile de mata y chile en vinagre.

En otras palabras, doña María Cruz Carrizales Serrano (2021):

El día miércoles de ceniza se daba frijol con arroz, chile en vinagre y repollo entomatado, pozol de cacao, se respetaba mucho por ser la primera vigilia (Entrevista a María Cruz Carrizales Serrano, 2021).

Doña Magdalena López Guillén (2019) dice:

Salían a pedir cooperación, les regalaban leña, maíz, frijol, semilla de calabaza, La comida grande era el pescado baldado, daban arroz con frijol, pepita en mole, pepita con chirmol y huevo duro, huevo entomatado, sopa de fideos con frijol, frijol cocido, chile en vinagre, frijol con queso y crema. No se daba carne porque se respetaba mucho la vigilia tenía como 10 años cuando empecé a llegar al Carnaval, la comida era muy sencilla (Entrevista a Magdalena López Guillén, 2019).

La comida que se daba antes en el Carnaval era variada, se usaban tres proteínas, la de res, cerdo y pollo, en ocasiones se usaba el pescado. El maíz, frijol, pepita, chile y arroz juegan un papel muy importante dentro de la gastronomía de Nuevo México, porque son productos prehispánicos, nativos de Mesoamérica que eran y son la base de la alimen-

tación en México y la comunidad, estos ingredientes complementan y enriquecen las preparaciones culinarias.

El trago, la gaseosa y la cerveza se tomaban a temperatura ambiente porque no había refrigeradores y tampoco hielos. Se consumía mucho la tortilla de mano que se cocía en comal de fierro o barro, la masa de la tortilla se molía en piedra o molinito manual, todo se cocinaba en ollas de barro, peltre o aluminio. Para cocinar no se usaba la estufa, se usaba el fogón con leña.

A continuación se describen las recetas que de acuerdo a la investigación cualitativa y entrevistas a profundidad se rescatan en el marco del Carnaval y forman parte de su cultura alimentaria. Cabe mencionar que las porciones y cantidades son aproximadas, antes no se usaba la licuadora, no había refrigeradores, utilizaban accesorios desechables, por lo que las jícaras, toles, platos de barro, vasos de veladoras son los utensilios principales.

Nuevo México, Villaflores, Chiapas.  
Platillos que se elaboraban  
en el Carnaval



# Bisteces

Rendimiento: 8 porciones.

Tiempo de preparación: 30 minutos.

Tiempo de cocción: 1 hora.

## **Ingredientes**

- 1 kilo de posta (pulpa) de res.
- 1 kilo de tomate.
- 1 pieza de cebolla.
- 150 gramos de manteca.
- 250 mililitros de agua.
- Cantidad necesaria de sal.

## **Procedimiento**

1. Cortar la posta (pulpa) en bistecs con un cuchillo filoso y salar.
2. Lavar y desinfectar las verduras.
3. Filetear el tomate y la cebolla.
4. Calentar la manteca en la sartén.
5. Dejar caer la carne en la manteca caliente.
6. Una vez cocida la carne dejar caer la cebolla.
7. Cuando la cebolla está transparente dejar caer el tomate.
8. Cuando el tomate ya está frito y suelte su jugo, agregar el agua.
9. Cocinar 20 minutos más, apagar cuando suelte el hervor.
10. Servirlos y acompañarlos con arroz.



# Cabeza de res

Rendimiento: 40-50 porciones.

Tiempo de preparación: 1 hora.

Tiempo de cocción: 5 a 8 horas.

## **Ingredientes**

- 1 cabeza de res.
- 5 hojas de hierba santa.
- 1 rollo de aluminio.
- Cantidad necesaria de sal.

## **Procedimiento**

1. Lavar la cabeza de res y salarla.
2. Picar la cabeza con la punta del cuchillo.
3. Cubrir la cabeza con hojas de hierba santa.
4. Envolver la cabeza con aluminio y liarlo con el alambre.
5. Colocar la cabeza directamente dentro del horno.
6. Hornear en horno de tierra desde 5 hasta 8 horas.
7. Sacar la cabeza del horno.
8. Servirlo caliente, se come en tacos y se acompaña con salsa verde.

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



# Caldo de res

Rendimiento: 80 porciones.

Tiempo de preparación: 1 hora.

Tiempo de cocción: 3 horas.

## **Ingredientes**

- 5 kilos de pulpa de res troceada.
- 5 kilos de hueso o costilla de res.
- 3 kilos de yuca.
- 3 kilos de chayote.
- 3 kilos de plátano.
- 2 piezas de repollo.
- 2 kilos de tomate.
- 2 kilos de cebolla.
- 1 cabeza de ajo.
- 40 litros de agua.
- 2 manojos de cilantro.

## **Procedimiento**

1. Cocer la carne y las costillas en agua por 2 horas aproximadamente.
2. Lavar y desinfectar las verduras.
3. Pelar y trocear la yuca y el chayote.
4. Trocear el plátano y el repollo sin pelar.
5. Rebanar el tomate y la cebolla.
6. Dejar caer la yuca, chayote, plátano, repollo, tomate y cebolla.
7. Cuando las verduras estén cocidas retirar la olla del fuego y dejar caer el cilantro.
8. Servirlo acompañado de chile curtido y tortillas.



# Estofado de res

Rendimiento: 180 porciones.

Tiempo de preparación: Desde 1 hasta 2 horas.

Tiempo de cocción: 4 horas.

## **Ingredientes**

- 20 kilos de pulpa de res.
- 10 kilos de costilla de res.
- 500 mililitros de vinagre.
- 500 mililitros de aceite.
- 40 litros de agua.
- 5 kilos de zanahoria.
- 5 kilos de papas.
- 5 kilos de chayote.
- 1 kilo de pasitas.
- 1 kilo de ciruela pasas.
- 3 kilos de tomate.
- 250 gramos de chile guajillo.
- 1 kilo de cebolla.
- 1 manojo de tomillo.
- 60 piezas de pimienta.
- 40 hojas de laurel.
- 1 lata de chiles en escabeche.
- Cantidad necesaria de sal.

## **Procedimiento**

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Lavar y trocear la pulpa y costilla, sazonar con sal y vinagre.
3. Engrasar una paila y colocar la carne y la costilla dentro, cocer durante 2 horas.
4. Pelar y trocear la zanahoria, papa y chayote.
5. Agregar a la paila las pasitas, la ciruela pasa y 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 durante 1 hasta 2 horas.
10. Servirlo caliente y acompañar con arroz.



# Pata con panza

Rendimiento: 60 porciones.

Tiempo de preparación: 3 horas.

Tiempo de cocción: 5 horas.

## **Ingredientes**

- 4 patas de res.
- 12 kilos de panza y librillo de res.
- 250 gramos de cal.
- 80 litros de agua.
- 625 gramos de chile guajillo.
- 3 kilos de tomate.
- 1 kilos de cebolla.
- 1 manojo de tomillo.
- 12 piezas de pimienta.
- 2 kilos de masa de nixtamal.
- 8 manojos de epazote.

## **Procedimiento**

1. Remojar de una a dos 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 cuatro horas a fuego lento.
5. Remojar el chile guajillo, licuarlo con tomate, cebolla, tomillo y pimienta.
6. Colar la mezcla y dejarla caer sobre la pata y panza cocida.
7. Agregar masa de nixtamal batida en agua y colada para espesar.
8. Cuando la preparación esté hirviendo agregar el epazote.
9. Servirlo caliente, acompañar con cebolla, cilantro y chile verde picado, tortillas y limones.



# Frijol caldoso

Rendimiento: 20 porciones.

Tiempo de preparación: 20 minutos.

Tiempo de cocción: 2 horas.

## ***Ingredientes***

- 1 kilo de frijol.
- 4 litros de agua.
- Cantidad necesaria de sal.

## ***Procedimiento***

1. Lavar el frijol de dos a cuatro veces.
2. Colocar dentro de una olla de barro, agregar cuatro litros de agua y sal.
3. Cocinar a fuego alto por una hora y media.
4. Cocinar a fuego lento y retirar del fuego cuando esté suave y caldoso.
5. Servirlo caliente acompañado con arroz.



# Arroz

Rendimiento: 20 porciones.

Tiempo de preparación: 30 minutos.

Tiempo de cocción: 1 hora.

## ***Ingredientes***

- 1 kilo de arroz.
- 500 gramos de tomate.
- 250 gramos de cebolla.
- 500 gramos de manteca de cerdo.
- 4 litros de agua.
- Cantidad necesaria de sal.

## ***Procedimiento***

1. Lavar y picar las verduras.
2. Lavar y escurrir el arroz.
3. En una cacerola freír el arroz con manteca.
4. Dejar caer la cebolla, luego el tomate.
5. Sazonar con sal.
6. Agregar agua cubriendo el arroz.
7. Retirar del fuego cuando el arroz esté seco.
8. Servirlo caliente



# Frijol con arroz y queso

Servirlo en un plato hondo una cucharada de arroz y una cucharada de frijol caldoso, acompañar con queso, chile curtido y tortillas.



# Frijol caldoso con chipilín y arroz

Rendimiento: 20 porciones.

Tiempo de preparación: 20 minutos.

Tiempo de cocción: 20 minutos.

## ***Ingredientes***

- 1 receta del frijol caldoso.
- 1 receta de arroz.
- 2 manojos de chipilín.
- 50 mililitros de aceite vegetal.
- Cantidad necesaria de sal.

## ***Procedimiento***

1. Deshojar el chipilín y lavarlo.
2. Calentar el aceite en una sartén onda y dejar caer las hojas de chipilín.
3. Cuando el chipilín ya está suave dejar caer el frijol caldoso.
4. Esperar a que hierva y retirar del fuego.
5. Servirlo y acompañarlo con arroz y tortillas, chile de mata y queso.



# Frijol frito con chipilín y arroz

Rendimiento: 20 porciones.

Tiempo de preparación: 15 minutos.

Tiempo de cocción: 40 minutos.

## **Ingredientes**

- 1 receta de frijol caldoso con chipilín.
- 1 receta de arroz cocido.
- 100 gramos de cebolla.
- 250 gramos de manteca de cerdo.

## **Procedimiento**

1. Calentar la manteca en la sartén.
2. Escurrir el frijol caldoso.
3. Cuando el aceite esté caliente agregar la cebolla.
4. Agregar inmediatamente el frijol y machacar.
5. Cuando el frijol ya está bien machacado se retira del fuego.
6. Se sirve una bola de arroz y una bola de frijol.
7. Se acompaña con tortillas, chile en vinagre, chile curtido.



# Pepita, chirmol y huevo duro

Rendimiento: 20 porciones.

Tiempo de preparación: 30 minutos.

Tiempo de cocción: 30 minutos.

## **Ingredientes**

- 1 kilo de pepita de calabaza.
- 20 piezas de huevo.
- 3 litros de agua.
- 2 kilos de tomate.
- 500 gramos de cebolla.
- 2 manojos de cilantro.
- Cantidad necesaria de sal.

## **Procedimiento**

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 con agua y pelarlos una vez cocidos.
3. Hervir el tomate y la cebolla con tres litros de agua.
4. Chirmol: tamular o machacar la cebolla y el tomate en el molcajete y agregar el cilantro picado.
5. Servirlo caliente en un plato el *chirmol* seco, pepita molida y huevo duro.
6. Acompañar con tortillas y chile curtido.



# Pepita con tasajo

Rendimiento: 100 porciones.

Tiempo de preparación: 2 horas.

Tiempo de cocción: 4 horas.

## **Ingredientes**

- 20 kilos de carne de res.
- 500 gramos de chile guajillo.
- 4 kilos de tomate.
- 1 kilo de cebolla.
- 1/2 manojo de tomillo.
- 5 kilos de pepita molida.
- 2 manojos de epazote.

## **Procedimiento**

1. Asar la carne de res, partir en piezas y hervir.
2. Limpiar y remojar el chile guajillo en agua tibia.
3. Licuar el chile, tomate, cebolla, tomillo, y la pepita molida para espesar.
4. Colar y dejar caer la mezcla sobre la carne cocida.
5. Cuando suelte el hervor se deja caer el epazote.
6. Servirlo caliente, acompañarlo con tortillas y chile curtido.



# Caldo de gallina con arroz

Rendimiento: 10 porciones.

Tiempo de preparación: 1 hora.

Tiempo de cocción: Desde 2 hasta 3 horas.

## **Ingredientes**

- 1 gallina.
- 4 litros de agua.
- 250 gramos de tomate.
- 50 gramos de cebolla.
- 2 dientes de ajo.
- 1 manojo de hierbabuena.
- ½ receta de arroz cocido.
- Cantidad necesaria de sal.

## **Procedimiento**

1. Matar a la gallina.
2. Remojarla en agua caliente para desplumar.
3. Retirar las vísceras y trocear en piezas la gallina.
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 hierbabuena.
8. Servirlo caliente una a dos presas con caldo, acompañar con arroz rojo, chile curtido y tortillas.



# Caldo de gallina con chayote y papa

Rendimiento: 10 porciones.

Tiempo de preparación: 1 hora.

Tiempo de cocción: 2 horas.

## **Ingredientes**

- 1 gallina.
- 4 litros de agua.
- 250 gramos de tomate.
- 50 gramos de cebolla.
- 2 dientes de ajo.
- 1 manojo de hierbabuena.
- ½ receta de arroz cocido.
- 2 piezas de chayote.
- 500 gramos de papa.
- Cantidad necesaria de sal.

## **Procedimiento**

1. Matar a la gallina.
2. Remojarla en agua caliente para desplumar.
3. Trocear y retirar las vísceras.
4. Lavar y desinfectar las verduras.
5. Trocear el chayote, la papa, cortar en rodajas el tomate y la cebolla.
6. Cocer la gallina con agua y agregar la cebolla, el tomate y ajo.
7. Agregar el chayote y la papa.
8. Cocinar de dos a tres horas.
9. Retirar del fuego y agregar la hierbabuena.
10. Servir caliente una a dos *presas* con caldo, acompañar con arroz rojo, chile curtido y tortillas.



# Mole de gallina con arroz

Rendimiento: 50 porciones.

Tiempo de preparación: 2 horas.

Tiempo de cocción 3 horas.

## **Ingredientes**

- 5 gallinas, en presas, cocidas.
- 2½ receta de arroz cocido.
- 250 gramos de chile guajillo.
- 250 gramos de chile ancho.
- 250 gramos de chile mulato.
- 250 gramos de chile pasilla.
- 1 litro de aceite vegetal.
- 1 kilo de plátano maduro.
- 500 gramos de cebolla.
- 5 dientes de ajo.
- 3 piezas de tomate.
- 10 piezas de tortilla.
- 10 piezas de bolillo.
- 1 kilo de galletas ovaladas.
- 500 gramos de azúcar.
- 1 barra de chocolate dulce.
- Cantidad necesaria de sal.

## **Procedimiento**

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 acompañarlo con arroz.



# Chile en Vinagre

Rendimiento: 10 porciones

Tiempo de preparación: 1 hora.

Tiempo de cocción: Se reposa 2 horas.

## ***Ingredientes***

- 1 pieza de repollo.
- 500 gramos de zanahoria.
- 3 piezas de chile verde.
- 1 pieza de cebolla.
- 10 piezas de mango común verde o zarazón.
- 250 mililitros de vinagre blanco.
- Cantidad necesaria de sal.

## ***Procedimiento***

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Rebanar el repollo.
3. Pelar y cortar la zanahoria en rodajas.
4. Pelar el mango y cortarlo en gajos.
5. Cortar la cebolla en rodajas delgadas.
6. Cortar el chile en rodajas delgadas.
7. Mezclar todo en un recipiente, agregar sal y vinagre.
8. Dejar reposar dos horas y servirlo.



# Repollo entomatado

Rendimiento: 10 porciones.

Tiempo de preparación: 30 minutos.

Tiempo de cocción: 30 minutos.

## **Ingredientes**

- 1 pieza de repollo.
- 500 gramos de tomate.
- 1 pieza de cebolla.
- 200 mililitros de manteca de cerdo.

## **Procedimiento**

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Rallar o trocear el repollo.
3. Calentar la manteca en un sartén.
4. Dejar caer la cebolla en la manteca caliente y sazonarla con sal.
5. Dejar caer el tomate cuando la cebolla esté translúcida.
6. Dejar caer el repollo cuando el tomate esté cocido.
7. Retirar del fuego.
8. Servirlo con arroz o frijol frito o caldoso al gusto.



# Tortillas hechas a mano

Rendimiento: Desde 25 hasta 30 piezas

Tiempo de preparación: 15 minutos.

Tiempo de cocción: 2 horas.

## ***Ingredientes***

- 1 kilo de maíz criollo.
- 30 gramos de cal aproximadamente.
- 5 litros de agua.

## ***Procedimiento***

1. Cocer el maíz con agua y cal
2. Lavar el maíz con agua fría para quitar el exceso de cal.
3. Moler en molino de mano o de nixtamal.
4. Amasar para que se ablande y se pueda estirar la masa.
5. Formar las tortillas.
6. Colocarlas sobre un comal encalado y caliente.
7. Cocer de ambos lados.
8. Una vez cocida colocarlas sobre una manta y taparlas.



# Cochinito

Rendimiento: 50 porciones.

Tiempo de preparación: 1 hora.

Tiempo de cocción 3 horas.

## **Ingredientes**

- 5 kilos de pulpa de cerdo.
- 5 kilos de costilla de cerdo.
- 250 gramos de chile guajillo.
- 200 gramos de cebolla.
- 12 dientes de ajo.
- 2 litros de agua.
- 25 piezas de pimienta.
- ½ manojo de tomillo.
- 7 hojas de laurel.
- 250 mililitros de vinagre.
- Cantidad necesaria de salsa de soya.
- Cantidad necesaria de sal.

## **Procedimiento**

1. Limpiar y asar los chiles, cebolla y ajo, remojarlos en agua tibia con 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 de la cochitera de barro.
5. Tapar con aluminio y meter al horno.
6. Hornear de una a dos horas.
7. Servirlo caliente, acompañarlo con lechuga, cebollas encurtidas, arroz, tortillas y salsa verde.



Nuevo México, Villaflores, Chiapas.  
Bebidas que se elaboraban  
en el Carnaval



# Agua de melón

Rendimiento: 60 porciones.

Tiempo de preparación: 30 minutos.

## **Ingredientes**

- 6 melones grandes.
- 20 litros de agua.
- Azúcar al gusto.

## **Procedimiento**

1. Lavar y desinfectar los melones.
2. Pelar el melón, quitarle toda la semilla. trocear y batir con la mano.
3. En una olla agregar el agua y el melón batido, endulzar al gusto.
4. Servirlo en un vaso.



# Limonada

Rendimiento: 60 porciones.

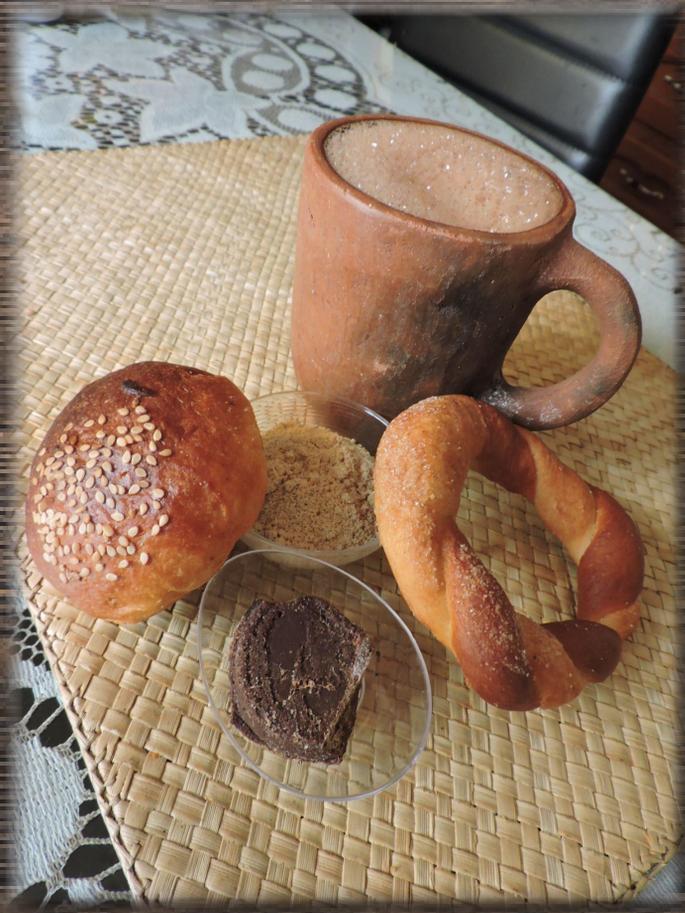
Tiempo de preparación: 30 minutos.

## **Ingredientes**

- 8 kilos de limón.
- 20 litros de agua.
- Azúcar al gusto.

## **Procedimiento**

1. Lavar los limones y partarlos por la mitad.
2. Exprimirlos directamente en agua, endulzar al gusto y servirlo.



# Bebida con pan

Rendimiento: 60 porciones.

Tiempo de preparación: 2 horas.

## **Ingredientes**

### **Polvillo**

- 2 kilos de maíz.
- 200 gramos de cacao.
- 20 gramos de canela.
- Se obtiene 1.5 kilos aproximadamente.

### **Bebida**

- 1.5 kilos (1 receta de polvillo).
- 20 litros de agua.
- 1 kilo de azúcar.

## **Procedimiento**

### **Polvillo**

1. Dorar el maíz en comal de barro por una hora aproximadamente.
2. Dorar el cacao en comal de barro 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. Servirlo caliente y acompañarlo con pan o galletas.



# Chocolate

Rendimiento: 20 porciones

Tiempo de preparación: 1 hora.

## ***Ingredientes***

### ***Tableta de chocolate***

- 1 kilo de cacao.
- 750 gramos de azúcar.
- 1 raja de canela.
- (15 tabletas de chocolate).

### ***Chocolate***

- 5 tabletas de chocolate.
- 5 litros de agua.
- 500 gramos de azúcar.

### ***Procedimiento para hacer la tablilla***

1. Dorar el cacao en comal de barro por una hora.
2. Moler en el molino el cacao con el azúcar.
3. Formar las tabletas o bolitas de chocolate.



# Horchata hecha con arroz

Rendimiento: 80 porciones.

Tiempo de preparación: 1 hora.

## **Ingredientes**

- 1 kilo de arroz.
- 500 gramos de azúcar.
- 2 rajas de canela.
- 20 litros de agua.

## **Procedimiento**

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. Servirlo frío.



# Pozol blanco / cacao

Rendimiento: 60 porciones.

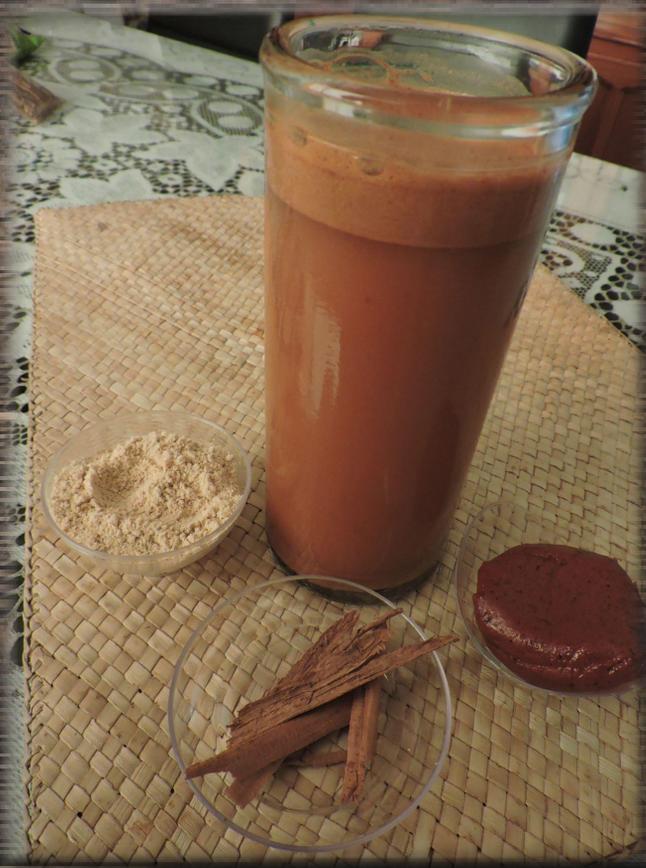
Tiempo de preparación: 2.5 horas.

## **Ingredientes**

- 3 kilos de maíz.
- 30 gramos de cal.
- 250 gramos de cacao.
- 20 litros de agua.
- 1 kilo de azúcar.

## **Procedimiento**

1. Cocer el maíz con agua y cal para nixtamalizar por dos horas.
2. Lavar con abundante agua cuando esté 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. Servirlo frío y en jícara.



# Tascalate

Rendimiento: 30 porciones.

Tiempo de preparación: 1 hora.

## ***Ingredientes***

- 2 kilos de maíz en grano seco.
- 200 gramos de cacao.
- 1 raja de canela.
- 1 cucharadita de achiote.
- Se obtiene 1.5 kilos aproximadamente.

## ***Para preparar el agua***

- 10 litros de agua.
- 1 kilo de azúcar.
- 1.5 kilos aproximadamente.

## ***Procedimiento***

1. Dorar el maíz en comal de barro por una hora aproximadamente.
2. Dorar el cacao en comal de barro aproximadamente media hora.
3. Dorar el achiote en comal de barro aproximadamente de cinco a diez 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.
7. Servirlo frío, es acompañante de comidas o sustituto del pozol.



Nuevo México, Villaflores, Chiapas.  
Dulces que se elaboraban  
en el Carnaval



# Puxinú de Calabaza / Madeja / Dulce de pepita con panela

Rendimiento: 30 porciones.

Tiempo de preparación: 1 hora.

Tiempo de cocción: 1 hora.

## **Ingredientes**

- 2 kilos de pepita seca.
- 2 piezas de panela.
- 2 pencas de jolochi (15 hojas).

## **Procedimiento:**

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 repartirlo.



# Melcocha

Rendimiento: 50 piezas.

Tiempo de preparación: 20 minutos.

Tiempo de cocción: 1 hora.

## Ingredientes

- 2 kilos de azúcar.
- 1.5 litros de agua.
- 3 pencas de jolochi (25 hojas).

## Procedimiento

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 está tibio se estira y así se convierte en melcocha.
5. Se cortan tiritas que se giran formando un ocho y se colocan sobre jolochi.
6. Se deja enfriar por unos minutos y se come natural o se usa para acompañar el pozol sin dulce.



## Glosario

**Cochitera:** Tradicional olla de barro, previamente curada, para preparar el cochito.

**Jolochi:** Conocido también como joloche (o totomoxtle), es la hoja seca del maíz.

**Liarlo:** Amarrar.

**Morraletear:** Limpiar el maíz dentro de una morraleta para que caiga el sollejo. Acción de agitar algo con fuerza.

**Paila:** Recipiente amplio y extendido que sirve para preparar un alimento o cocer un platillo.

**Sollejo:** Cáscara quemada que resulta del proceso de asado del maíz.

**Tamular:** Machacar con la mano del molcajete.

**Zaranda:** Instrumento rectangular hecho de madera con malla de agujeros pequeños que sirve para colar arena y se utiliza para limpiar semillas.



## Referencias

- Aguilar Maza, G. (2019). *Entrevista para conocer la historia del Carnaval, las festividades y tradiciones en la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas* Realizada en agosto, 2019.
- Carrizales Serrano, M. C. (2021). *Entrevista para conocer las actividades que realizan los habitantes, conservación de platillos, costumbres y el Carnaval de la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas*. Realizada en enero, 2021.
- Del Carpio Penagos, C. U., Araujo González, R., Márquez Espinosa, E. y Gutiérrez Cruz, S. N. (2015). *Tradición y modernidad en México: contribuciones multidisciplinarias*. 1ª edición. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México: Editorial UNICACH, 308p. Disponible en: <https://repositorio.unicach.mx/handle/20.500.12753/1507>
- Ferra Moreno, M. (2021). *Entrevista para conocer la historia del Carnaval en la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas*. Realizada en enero 2021.
- García López, J. (2021). *Entrevista para conocer la historia del Carnaval en la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas*. Realizada en enero 2021.
- García Morales, T. (2019). *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.
- García Santiago, A. (2020). *Entrevista para conocer la historia de las festividades y tradiciones en la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas*. Realizada en febrero, 2020.

- Giovannelli, C. (2021). *Pueblos y localidades de México*. Jalisco México. Disponible en: <https://www.mapas.mipueblo.mx/5/319/nuevo-mexico/>
- Gómez Burguete, W. (2019). *Entrevista para conocer la historia del Carnaval en la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas*. Realizada en agosto, 2019.
- Gómez López, E. (2019). *Entrevista para conocer la historia del Carnaval en la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas*. Realizada en agosto, 2019.
- Hernández Santiago, B. (2021). *Entrevista para conocer la historia del Carnaval en la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas*. Realizada en enero, 2021.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía [INEGI] (2019. 1 de mayo). *Censo de Población y Vivienda 2010*. Disponible en: <https://www.inegi.org.mx/app/mapa/espacioydatos/default.aspx?ag=071080176>
- Lagunes Quevedo, V. (2022). *Archivo fotográfico personal de recetas de Carnaval*. Villaflores, Chiapas, Realizadas abril, 2022.
- López Guillén, J. (2019). *Entrevista para conocer las actividades que realizan los habitantes, conservación de platillos, costumbres y el Carnaval de la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas*. Realizada en julio, 2019.
- López Guillén, L. (2019). *Entrevista para conocer las actividades que realizan los habitantes, conservación de platillos, costumbres y el Carnaval de la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas*. Realizada en julio, 2019.
- López Guillen, M. (2019). *Entrevista para conocer las actividades que realizan los habitantes, conservación de platillos, costumbres y el Carnaval de la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas*. Realizada en julio, 2019.
- Mendoza García, A. (2019). *Entrevista para conocer la historia del Carnaval en la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas*. Realizada en septiembre, 2019.
- Mendoza García, J. (2020). *Entrevista para conocer la historia del Carnaval en la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas*. Realizada en enero, 2021.
- Mendoza Maza, I. (2020). *Entrevista para conocer la historia del Carnaval en la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas*. Realizada en enero, 2020.

- Moreno Teco, J. (2019). *Entrevista para conocer la historia del Carnaval en la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas*. Realizada en diciembre, 2019.
- Nucamendi Gonzales, R. (2021). *Entrevista para conocer la historia de las festividades y tradiciones en la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas*. Realizada en enero, 2020.
- Santiago López, L. de M. (2020). *Archivo fotográfico personal Nuevo México, Villaflores, Chiapas*. Realizada de enero del 2018 a abril del 2020.
- Santiago Rivera, Genaro. (2020). *Entrevista para conocer la historia del Carnaval en la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas*. Realizada en enero, 2020.
- Santiago Rojas, G. (2020). *Entrevista para conocer la historia del Carnaval en la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas*. Realizada en noviembre, 2019.
- Santiago, Vázquez Petrona. (2020) *Entrevista para conocer las actividades que realizan los habitantes, conservación de platillos, costumbres y el Carnaval de la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas*. Realizada en enero, 2020.
- Vázquez León, M. E. (2020). *Entrevista para conocer la historia del Carnaval en la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas*. Realizada en febrero, 2020.
- Vázquez Pola, C. (2020) *Entrevista para conocer la historia del Carnaval en la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas*. Realizada en enero, 2020.
- Vázquez Pola, J. (2020) *Entrevista para conocer la historia del Carnaval en la comunidad de Nuevo México, Villaflores Chiapas*. Realizada en enero 2020.

## Anexos



Nombre: Josefa López Guillén  
Fecha de nacimiento: 10/11/1943  
Fecha de entrevista: julio de 2019



Nombre y fecha de nacimiento:  
Magdalena López Guillén: 17/04/1956  
Wilfrido Gómez Burguete: 24/10/1946  
Fecha de entrevista: julio-agosto de 2019



Nombre y fecha de nacimiento:

Lorena López Guillén: 11/04/1969

Genaro Santiago Rivera: 19/10/1966

Fecha de entrevista: julio de 2019 y enero de 2020



Nombre: Gilberto Aguilar Maza

Fecha de nacimiento: 29/04/1947

Fecha de entrevista: agosto de 2019



Nombre: Elsa Gómez López  
Fecha de nacimiento: 06/01/1963  
Fecha de entrevista: agosto de 2019



Nombre: Tomasa García Morales  
Fecha de nacimiento: 02/11/1919  
Fecha de entrevista: septiembre de 2019



Nombre: Abel Mendoza García  
Fecha de nacimiento: N/D  
Fecha de entrevista: septiembre de 2019



Nombre: Galindo Santiago Rojas +  
Fecha de nacimiento: 28/08/1925  
Fecha de entrevista: octubre de 2019



Nombre y fecha de nacimiento:

Josefa Moreno Teco: 29/09/1945

Romeo Nucamendi Gonzales: 27/07//1940

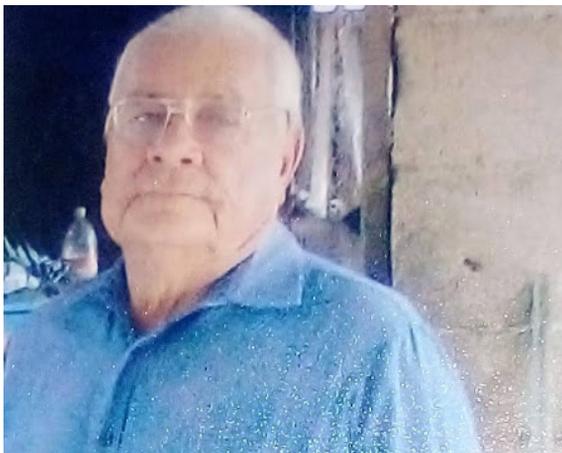
Fecha de entrevista: diciembre de 2019 y enero de 2020



Nombre: Juvenal Vázquez Pola

Fecha de nacimiento: 09/03/1962

Fecha de entrevista: enero de 2020



Nombre: Iturbide Mendoza Maza +  
Fecha de nacimiento: 22/05/1935  
Fecha de entrevista: enero de 2020



Nombre: Celín Vázquez Pola +  
Fecha de nacimiento: 17/10/1946  
Fecha de entrevista: enero de 2020



Nombre: Petrona Santiago Vázquez

Fecha de nacimiento: 29/06/1933

Fecha de entrevista: febrero de 2020



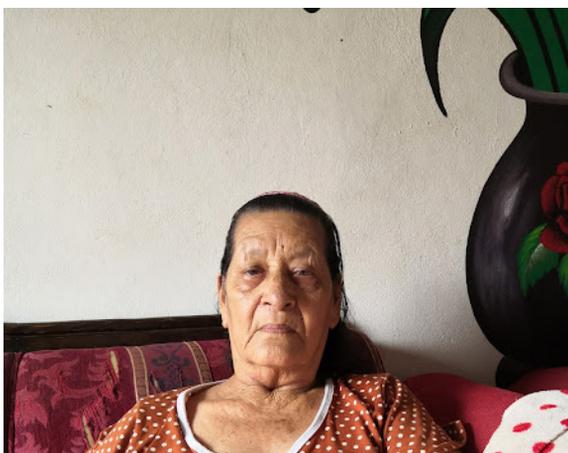
Nombre: Jesús García López

Fecha de nacimiento: N/D

Fecha de entrevista: enero de 2021



Nombre: Jaime Mendoza García  
Fecha de nacimiento: octubre de 1944  
Fecha de entrevista: enero de 2021



Nombre: María Cruz Carrizales Serrano  
Fecha de nacimiento: 03/05/1945  
Fecha de entrevista: enero de 2021



Nombre: Bernal Hernández Santiago

Fecha de nacimiento: 12/08/1934

Fecha de entrevista: enero de 2021



Nombre: Moxel Ferra Moreno +

Fecha de nacimiento: 29/05/1954

Fecha de entrevista: enero de 2021



Nombre: Mario Enrique Vázquez León

Fecha de nacimiento: 19/05/1983

Fecha de entrevista: enero de 2020



# *Rectoría*

Mtro. Juan José Solórzano Marcial  
RECTOR

Dra. Magnolia Solís López  
SECRETARIA GENERAL

Mtro. Rafael de Jesús Araujo González  
SECRETARIO ACADÉMICO

Lic. Enrique Pérez López  
DIRECTOR GENERAL DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA

Mtro. Sergio Mario Galindo Ramírez  
DIRECTOR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTOS

**Colección  
Montebello**



**UNICACH**

*Cultura alimentaria y Carnaval  
de Nuevo México, Villaflores, Chiapas*

El diseño tipográfico estuvo a cargo de Salvador López Hernández y la corrección de Luciano Villarreal Rodas. El cuidado de la edición fue supervisada por la Oficina Editorial de la UNICACH, durante el rectorado del Mtro. Juan José Solórzano Marcial

Esta obra describe la Cultura Alimentaria y el Carnaval de Nuevo México, Villaflores. Es el resultado de una investigación cualitativa basada en entrevistas a profundidad realizadas a los fundadores de esta colonia que tienen el conocimiento acerca de las tradiciones y gastronomía en el marco de esta festividad relevante en la cultura zoque y que en la actualidad aún se conserva.

Contiene relatos inéditos sobre la historia del origen del Carnaval, los personajes principales, objetos utilizados, días de celebración y su gastronomía donde se integran las recetas de platillos, bebidas y dulces.

El documento está permeado de percepciones, recuerdos, historias de vida y fueron compartidas a través de las voces de sus protagonistas; con el objetivo de difundir el patrimonio gastronómico de esta zona geográfica del estado de Chiapas, haciendo hincapié en aspectos culturales, religiosos y sociales que se relacionan con su cocina.