

SOBRE LA ALIMENTACION CHINANTECA

ROBERTO J. WEITLANER

Las observaciones presentadas en este trabajo fueron hechas en dos pueblos chinantecos, Chiltepec y Usila, del Estado de Oaxaca.

El objeto de reunir y confrontar este material, fué principalmente el de dar a conocer a grandes rasgos las características de la alimentación de cada uno de estos dos pueblos, e indagar hasta qué grado se diferencian uno del otro. Por añadidura se hacen algunas observaciones preliminares sobre el problema de la influencia que pueden haber tenido los centros urbanos más importantes, como Tuxtepec y Ojitlán, sobre la calidad y variedad de la alimentación.

Estas poblaciones fueron visitadas en varias ocasiones entre 1935 y 1943, siendo de un mes la estancia más prolongada. Se permaneció un total de 45 días en Usila y 50 en Chiltepec. En su mayoría, los datos fueron recogidos en tres familias de Chiltepec y en dos de Usila, pero no constituyen una lista completa de la alimentación, sino más bien un muestrario.

En cambio, los datos pueden generalizarse por referirse casi exclusivamente a la alimentación indígena y no a la de las pocas familias mestizas cuya alimentación es, en general, la de la región de Tuxtepec y Sotavento.

No hemos incluido aquí, salvo algunos casos, cifras sobre las cantidades absolutas, ni observaciones sobre las influencias de la estratificación social, y estacionales, en la alimentación.

Incidentalmente hemos reunido algunas notas sobre ciertos alimentos algo extraños para nosotros, tal vez desconocidos hasta ahora, y que pro-

bablemente representen vestigios o residuos de antiguas prácticas de la región chinanteca, dándole cierto sabor exótico.

En notas adicionales citamos ciertos datos sobre plantas y alimentos como aparecen en las Relaciones de la Chinantla (Valle Nacional) y de Usila, a fines del siglo XVI, que permiten una visión general sobre algunos cambios ocurridos a través de casi 400 años.

EL AMBIENTE

Ambos pueblos están situados sobre ríos caudalosos, que son el Río del Valle Nacional y el de Usila, respectivamente. El Río de Usila es tributario del Río de Santo Domingo, que se une al del Valle Nacional poco arriba de Tuxtepec, formando el Papaloapan. El clima es tropical y los dos pueblos se encuentran al borde de un bosque virgen y exuberante.

DISTANCIAS, COMUNICACION Y TRAFICO

Chiltepec dista 20 km. de Tuxtepec, río arriba, y hay un tránsito regular de lanchas hasta San Cristóbal, cerca del pueblo de Valle Nacional, que llevan pasajeros y carga, pasando por Chiltepec. En tiempo seco hay comunicación, durante unos cuantos meses, por medio de camiones. En todo tiempo se hace el recorrido de Tuxtepec a caballo en unas tres y media o cinco horas.

Todo el tráfico del Valle hasta Tuxtepec, por río o tierra, pasa por nuestro pueblo, y consiste principalmente en cargas de tabaco, plátano, caña, arroz, café, y ganado porcino.

Usila dista 24 km. de Sta. Rosa, 35 km. de Ojitlán y 84 km. de Tuxtepec. Hay tráfico por vía fluvial hasta Santa Rosa y Las Bodegas, cerca de Ojitlán. De estos lugares se hace el recorrido a Usila a caballo, en unas cinco o seis horas, por un camino que se encuentra en regulares condiciones, y solamente en tiempo de lluvias se dificulta mucho el tránsito. En viajes muy forzados se puede llegar en un día de Tuxtepec a Usila.

Hay un tráfico muy nutrido río abajo, desde Usila hasta Tuxtepec y Papaloapan (ambos puntos situados sobre el ferrocarril), para el que se utilizan balsas de jonote.¹ Los productos que se exportan de Usila son principalmente el tabaco, la naranja, el maíz desgranado, el frijol, el café y la manteca.

Las balsas se venden después de cada viaje en los lugares mencionados

¹ Nombre local de un árbol de crecimiento rápido.

que están río abajo. Aparte del tráfico principal con Tuxtepec, existe cierto comercio por medio de vendedores ambulantes zapotecos de la Sierra, chinantecos de Yolox, cuicatecos y mazatecos de Chiquihuitlán.

LA POBLACION

Hay importantes diferencias en la densidad de población de estos pueblos y municipios. Según el censo de 1930 el Municipio de Chiltepec tenía una población total de 1019 habitantes, y el de Usila 4315, o sea, más de cuatro veces el monto del primero.

Por otra parte, en Chiltepec la mitad de sus pobladores hablaban chinanteco (51.87%),² pero en Usila casi la totalidad lo hablaba (99.37%). El monolingüismo alcanzaba un 3.27% en Chiltepec, es decir, era casi nulo, en tanto que llegaba a más de las tres cuartas partes en Usila (77.57%).

Cabe mencionar que los dos dialectos, el de Chiltepec y de Usila, son muy distintos, y que se hallan separados por otro, el de Ojiltán, que es ininteligible a ambos.

Los dos pueblos no se apartan mucho en cuanto a su vida agrícola a base de maíz, frijol, chile y calabaza. Se distinguen por la base de los productos de venta, pues en Chiltepec está constituida principalmente por el plátano y el tabaco, mientras que Usila exporta preferentemente tabaco. Hay además otra diferencia, que consiste en que las plantaciones de plátano y tabaco de Chiltepec están en manos de finqueros, quienes emplean a los chinantecos como jornaleros en sus labores, en tanto que en Usila todos los sembradíos de tabaco están en manos de los mismos usileños chinantecos, como pequeña propiedad y ejidos.

En ambos lugares existen tiendas, siendo más numerosas y mejor surtidas las de Chiltepec que las de Usila.

Una característica que no solamente distingue a estos dos pueblos chinantecos, sino también a los que están en la Sierra, es que no existe un día de plaza semanal que complete la función de las tiendas.

Solamente en los días de fiesta del pueblo, y en otras como las de Semana Santa, etc., se establece un mercado al cual acuden comerciantes de muchos pueblos, algunos tan lejanos como Chiquihuitlán.

Esta ausencia de la plaza, como medio de intercomunicación económica e intercambio de aspectos culturales, tiende a influenciar profunda-

² El porcentaje de los que hablan chinanteco en el pueblo de Chiltepec, es demasiado bajo e incluye probablemente las fincas plataneras que están en manos de no-nativos.

mente su vida material y cultural, a lo que hay que añadir la renuencia de los chinantecos para viajar fuera de su región.³

MENU BASICO⁴

Ch. A las 7 a. m. se desayuna frijoles, arroz, tortillas y café.

U. Se desayuna muy temprano café, tortillas, y a veces camote cocido.

Ch. Se almuerza a las 2.30 p. m. carne, frijol, arroz, salsa, tortillas y café.

Ch. Se cena café.

U. Se cena café y frijoles.

ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

Alimentos a base de maíz

En ambos pueblos se consume, en orden de preferencia, maíz blanco, amarillo y prieto.

En U. el maíz blanco, de granos grandes o chicos, es el que generalmente se vende, mientras que el prieto sirve para alimentos como el pozol y otros más.

Tortillas. En Ch. el nixtamal, cocido con cal y lavado en el río, se muele sobre el metate de tres soportes⁵ colocado sobre un pequeño banco, trabajando la molendera de pie; anteriormente el metate se ponía en el piso y la molendera trabajaba hincada. Por lo regular se prepara el nixtamal para el consumo de dos días.

También en U. con anterioridad se colocaba el metate sobre el suelo, pero ahora se pone sobre tablas o jonotes; el nixtamal se muele tres veces y en la primera molienda solamente se quiebran los granos.

En ambos grupos se extiende la masa con los dedos, sobre una hoja de plátano o pozol⁶ y dando la vuelta con los dedos se da a la tortilla la forma redonda; después se pone con la palma sobre el comal, pero sin tocarla con los dedos. En Ch. el comal yace sobre tres piedras, mientras que en U.

³ BEVAN, B. 1938, pp. 129-44.

⁴ Cuando los datos se refieren a ambos pueblos no se hace ninguna anotación. Cuando hay distinción, o cuando no se había observado un hecho en uno de los dos pueblos, se anota la inicial del pueblo, Ch. o U., respectivamente.

⁵ En Ch. todavía existe en la memoria de la gente el recuerdo del uso de piedras (lajas) del río, en lugar del metate moderno, mientras que en U. hay unas pocas personas que todavía usan piedras del río para moler o como tejolotes.

⁶ Arbol grande, con hojas semejantes a las del plátano.

reposa sobre cuatro pares de piedras colocadas como se muestra a continuación (fig. 1).

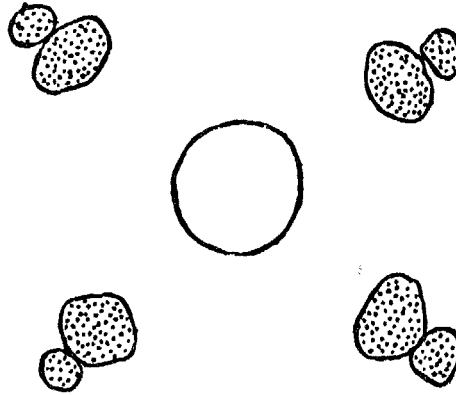


Fig. 1. Disposición de las cuatro pares de piedras sobre las que en Usila se hace descansar el comal.

En algunas casas de Ch. ya se usa el fogón de herradura en lugar de las piedras de lumbre, mientras que en U. se emplea muy poco el fogón.

En toda la Chinantla, las tortillas son de tamaño grande, y existe la costumbre de ofrecerlas a los forasteros al entrar a la casa.

En Ch. el consumo es de ocho hojas de pozol o siete hojas de plátano por semana, y de una o dos hojas por semana en U.

En San Andrés Teotlalpan, pueblo cuicateco distante un día de Usila, empieza parcialmente la hechura a mano de las tortillas. En Chiquihuitlán (mazateco-cuicateco) ya es general servirse de la mano.

Variantes. Solamente en Ch. se hacen tortillas de maíz revuelto con frijol o con pepita de calabaza, o de coyol con masa de maíz o de trigo. En ambos pueblos se conocen las tortillas con camote (en U. de maíz con camote), las hechas de elote sobre el metate, las de yuca con frijol molido, chile y aguacatillo, y en U. las de plátano.

Tamales. Los tamales de elote se envuelven, en ambos pueblos, en hojas de maíz; en Ch. también se usan las hojas de pozol, o primero se envuelven en hojas de elote y después en hojas de pozol. En U. se usan, además, las hojas de molinillo.

En ambos se preparan tanto tamales de pozol como de frijol.

En Ch., los "tamales de 7 cueros" de la Navidad, se hacen con masa de maíz o yuca, con frijol. También se conocen los tamales "cabeza de tigre", hechos de frijol entero con masa de maíz, envueltos en hojas de pozol. Se hace también un tamal de yuca.

Los tamales a base de carne se llaman tamales de "piltre" o "pilde", conocidos en ambos pueblos, que contienen pescado chico y se asan sobre cenizas. Además, para los tamales de piltre se emplean hojas de plátano. En U. se preparan tamales de pescado entero, de pescado horneado y en ambos pueblos los hay de pescado cocido.

Los tamales de gallina y cerdo se sirven en Ch. en las mayordomías; los de tortuga, envueltos en hojas de pozol, forman parte preferente del menú, durante las fiestas de Año Nuevo. En U. se acostumbra los de guajolote y de puerco, pero no los de res, y se emplean las hojas de acuyo como condimento.

Tacos. Solamente en Ch. conocen la preparación de tacos.

Atole. En los dos pueblos se preparan atoles de maíz molido, de pinole y el chilatole, este último con epazote, sal, panela y chile.

En Ch. se conocen, además, el atole de cacao y de coyol, y en U. el de maíz y arroz. El atole agrio, como se prepara en Ch., no gusta mucho en U. Antiguamente se tomaba en Ch. el atole, en lugar del café.

Pozol. Parece que solamente en Ch. se hace el pozol agrio, dejando descansar la masa de maíz por algunos días, hasta que se vuelve agrio, y añadiendo después miel. Se bate e ingiere como el atole, para refresco.

Pinole. Para hacer el pinole de maíz, en Ch. se tuesta el grano sobre el comal, mezclándolo con agua sobre el metate y revolviéndolo con chocolate. El pinole de yuca de U. se hace de masa de yuca, formando pequeñas bolas. Estas se ponen en una olla con frijol, chile, culantro y hojas de aguacatillo.

Totoposte. En U. se lleva el totoposte en los viajes. Se tuestan las tortillas solamente por un lado, quedando crudo el otro; se quiebra con los dedos y se tuesta de nueva cuenta cerca de la lumbre; no se usa sal en su preparación. Es también alimento para enfermos.

Huilimole. En U. se prepara un mole con frutas, como nueces, etc., con chile, sal y hojas de acuyo.

Cuitlacoche. Estos hongos de las mazorcas aparentemente no son muy gustados, como se deduce de que en Ch. se conozcan poco y en U. solamente unos cuantos los coman en forma de piltre con epazote.

Alimentos de otras plantas cultivadas

Frijol. En Ch. se cultiva el frijol negro, el blanco, y los ejotes; los últimos solamente se destinan al consumo de la casa.

En U. se siembra frijol "de palo", "de bejuco" y el frijol "parado",

además de un "frijol de arroz" que parece extraño en nuestra región, existiendo esta especie en estado semisilvestre. Su tamaño es como el del arroz, de color blanco y rojo, y se prepara de la misma manera que el otro frijol. En dicho pueblo el frijol es cocido con culantro.

Arroz. En ambos poblados se cultiva y consume bastante arroz, pero en U. se maja el grano en grandes morteros de madera. Estos morteros también sirven para majar el café.

Chile. En Ch. se siembran tres clases de chile, y dos en U., aparte de la chilpaya que se emplea para los guisos.

Calabaza y otras cucurbitáceas. Hay dos clases de calabazas en Ch. y en U. En este último lugar solamente una es comestible, pero en Ch. hay dos clases de sandías y una de melones.

Tomate. En ambos lugares hay dos especies, los tomates y jitomates, verdes y colorados.

De una importancia especial son los *quelites*, de los cuales en Ch. hay tres clases, o sea: 1) la *yerba mora*, que crece y se cosecha con el maíz; es muy estimada y se comen las hojas cocidas y fritas; 2) el *huele noche* y 3) el *quelite blanco*, semejante al primero, pero que realmente es una planta silvestre recolectada.

En U. la *yerba mora* es silvestre, se come con frijol o en manteca, reuelta con blanquillos, siendo muy apreciada. Del *huele noche* se comen los cogollos tiernos, cocidos o con frijol, y la *yerba blanca* (quelite) se usa para el caldo, con chile. Además, gusta mucho la *yerba santa* en mole, así como la *yerbabuena*.

Muy gustados son los *camotes*, aunque de uso netamente doméstico, de los cuales hay en Ch. una variedad blanca, otra amarilla y otra celeste; en U. se come, y en parte cultiva, la blanca y la amarilla, así como una roja en lugar de la celeste.

Además, hay en U. un *camote volador* que en realidad es un bejuco de frutas chicas. Se guisa el camote con frijol y aguacatillo. Otro camote recibe el nombre de *camote grande*, que se cuece con frijol y se come con mole y aguacatillo. Cuando por el año de 1894 hubo hambre en el pueblo de Ch., la gente se alimentó de yucas y camotes.

Otra especie de camotes merece mención especial, la conocida en ambos lugares bajo el nombre de *malanga*. En Ch. se conocen varias especies, considerándose que una de ellas es venenosa y que procede de Cuba.

En U., hay un *camote malanga* cuyas hojas también sirven de paraguas. No se puede comer el camote en su estado crudo porque es venenoso, produciendo vómito de sangre. Hay que tostarle primero bajo las cenizas, o

bien hervirlo; entonces adquiere un sabor muy agradable. En U. se siembra, por lo que realmente debe considerársele como planta cultivada.

En Ch. hay dos clases de *yucas*. En U. se siembra la *yuca colorada* y la *yuca de palo*, prefiriéndola a los camotes; se comen cocidas con chile y aguacatillo. En Ch. se siembra en cualquier tiempo la yama, que dura uno o dos años; es un bejuco con un camote muy grande; una vez cocida, en U. le llaman *nayame* o *papa voladora*, que crece en cualquier tiempo. Es de poca importancia, comiéndose el camote grande hervido o asado en cenizas.

Jicama. En Ch. se siembra y en U. se come cruda.

Del *cebollín* se conoce una sola clase en Ch., pero en U. se siembra poco el cebollín blanco y colorado.

Chayote. Hay dos clases en Ch. y una en U.

En ninguno de los pueblos de referencia se cultivan papas.

Cacao (cultivado y silvestre). En ambos pueblos se lava la fruta con agua tibia, después se envuelven los granos en hojas de pozol, dejándolos así por ocho días hasta que se pudren; después se secan al sol durante uno o dos días y se tuestan con todo y cáscara sobre el comal. Para preparar el Popo se muele el cacao sobre el metate junto con panela, se mezclan con agua en una jícara con hojas de bejuco (*cocomécatl*), hasta que hace espuma. En Ch. a veces se añade la barba de bejuco del Popo cuando se tuesta. En U. se tuesta el bejuco de Popo tierno, se muele y se mezcla con el cacao. En ambos lugares se sirve el Popo en jícaras individuales. (Sobre el uso del cacao y del Popo, véase más adelante).

Entre los árboles frutales de más importancia, y que con más frecuencia se cultivan en nuestros dos pueblos, tenemos los siguientes:

Plátanos, *mangos* (dos clases en U), *naranjas* (las naranjas de U. son famosas por su dulzura exquisita; se conservan por algunos meses dejándolas sobre el tapanco situado encima de la lumbré, convirtiéndose en verdaderas naranjas ahumadas), *naranja agria*, *lima*, *lima real* en U., *limón*, *limón dulce*, *toronja*, *chicozapote*, *guayaba* (en toda la Chinantla se come esta fruta medio cocida), *aguacate cimarrón* (poco en U.), *mamey*, (sus huesos se usan para la extracción del aceite cosmético pistle),⁷ *anona*, *ilama* en Ch., *guanábana*, *castañas*, *tamarindo* (en refresco en U.), *papaya* (poca), *pomarrosa*, (semejante a una granada pequeña, con dos semillas), *almen-dra*, *capulín*, (en tiempo de lluvias, en U.) *hobo* o *jobo*, *coco*, *ciruelas* (dos clases en Ch.)

⁷ De interés histórico.

Alimentos de plantas recolectadas.

Aparte de los quelites antes mencionados, y que en parte son cultivados, hay en Ch. un *quelite de venado* que es recolectado y se come con huevo.

Verdolagas. Se toman fritas en Ch. y en U. durante la Semana Santa.

Hojas de aguacatillo. Estas hojas aromáticas se emplean en U. en la preparación del piltre.

Acuyo. Se usan sus hojas para el mole verde en Ch.; en U. se emplean las hojas para envolver tamales, para caldo de res, para el mole y el caldo de tepexcuintle y jabalí.

Acuyo cimarrón. En Ch. se comen las hojas con huevos y en U. sirven como sustituto del anterior.

Tepejilote. El corazón de palmita; se come en Ch. hervido con carne o asado, durante la Navidad. En U. se distinguen cuatro clases diferentes, siendo una de ellas el *tepejilote de espina*. Se come en febrero, para lo cual se asa y en seguida se fríe en manteca.

Palma real. En Ch. se come la punta tierna.

Palmita espinal. En Ch. se come su fruta.

Coyol. En Ch. se muele para tortillas (véase más arriba), pero en U. se come la fruta.

Guajinicuil. En Ch. se come el tepejilote; en U. lo llaman jinicuil y se come en julio.

Orégano. En U. se emplea para el caldo de res y de puerco.

Culantro. En Ch. se recoge del monte; en U. se usa para el caldo de pescado, de puerco, o cocido en frijoles.

Culantro de Habana. En Ch. se usa para la carne de res.

Uva silvestre.

Pitaya. En Ch. se come la fruta. Tuna cimarrona. En U. hay una fruta grande, colorada, que tal vez sea idéntica a la anterior.

Piñón. Con este nombre se conoce en U. un pequeño fruto con tres semillas en su interior; se come tostado.

Hongos. Hay distintas variedades en Ch., pero en ambos pueblos el *hongo de encino* se come guisado. Los hongos *amarillos*, los *blancos* y los *nanacate* se comen en Ch. con el mole. El hongo llamado *teonanacatl*, tan conocido en la región mazateca de Huautla, es desconocido en ambos pueblos, pero los usileños afirman que se come en el pueblo chinanteco de Tlacoatzintepec de la Sierra. *Hongos deliciosas.* En U. conocen solamente dos clases de hongos.

Vainilla. Se recolecta algo en ambos pueblos, vendiéndose en Ch., pero en U. se usa únicamente en la fabricación de puros finos.

Maíz cimarrón. Fué mencionado por un informante de U. Sin embargo, el tallo que se nos mostró no se parecía a la caña de maíz (faltan detalles sobre esta interesante planta).

Trabajo de recolección. Como datos obtenidos en U. mencionaremos que en este lugar son las mujeres las que, por lo general, recolectan las plantas y frutas silvestres, como son también ellas y los muchachos quienes cogen camarones y pescan en el río. Por otra parte, es obra de los hombres el buscar y llevar los tepejilotes y los hongos.

ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL DOMESTICO ⁸

Reses y cerdos. En ambos pueblos, la carne de res y puerco forma parte de la dieta indígena, especialmente en Ch. La sangre de res se guisa con manteca tanto en Ch. como en U.

La *leche*, como bebida alimenticia, repugna a los indígenas de Ch. y U., pero les gusta el queso que se vende en las tiendas de Ch., o el que llega a U. de Tlalixtac (poblado cuicateco).

Aves de corral. Las gallinas y los guajolotes se reservan más bien para las comidas de fiesta. En U. hay, además, un reducido número de patos domésticos. El consumo del huevo de gallina es bastante regular en ambos pueblos, pero más en Ch. que en U.

Apicultura. Los dos pueblos producen una cantidad regular de miel y cera doméstica,⁹ pero para el consumo casero y para curaciones se prefiere la miel del monte que proviene de numerosas especies de abejas silvestres. La miel es también artículo de venta y exportación, especialmente en Ch.

Alimentos obtenidos por la cacería. Los informantes insistieron en que la carne de venado y de jabalí formaban parte importante de la alimentación en Ch., hasta hace una generación.

⁸ Un censo aproximado de los animales domésticos, arroja los siguientes datos:

		Chiltepec	Usila
Canado vacuno	en el pueblo	80	100
Ganado vacuno	en las fincas	1000	—
Bueyes	en el pueblo	—	5
Bueyes	en las fincas	200	—
Gallinas	por casa	10	10
Guajolotes	por casa	—	2
Guajolotes	en el pueblo	200	—

⁹ Las Relaciones ya mencionan la apicultura en el siglo xvi.

A continuación se enumeran los animales salvajes cuya carne se aprovecha.

Venado, jabalí, jabalí marín, conejo, chango (no en U. sino en la Sierra), *brazo fuerte y cabezavieja* en Ch., *anteburro, tigre* (uso esotérico en U.), *león* (uso esotérico en U.), *tigrillo, tepexcuintle, mapache, tejón, tuza, armadillo, ardilla, guajolote del monte* (dos clases en U.), *chachalaca, pato salvaje, paloma* (varias clases), *perico, cotorra y guacamaya* en Ch. *Huevos de chachalaca, de perdiz, de paloma y de faisán.*

Preparación de la carne

En ambos pueblos el caldo de res se prepara para las fiestas, principalmente para "bistec" de res; en U. se emplea la naranja agria, en lugar de limón.

El chicharrón se prepara también en Ch. y en U.

En Ch. se seca la carne de venado y de tepexcuintle durante unos tres o cuatro días sobre la lumbre, y se ahuma la carne del armadillo. En U., la carne de jabalí y de bobo se seca sobre la lumbre. En U. el piltre sustituye a la barbacoa, que no se acostumbra, envolviendo la carne de res en hojas de pozol o aguacatillo, con epazote, chile, sal y tomate y asándola en cenizas.

Lo que en U. llaman barbacoa es un guiso que se hace en una olla colocada dentro de otra más grande (sobre este asunto no se obtuvieron más detalles).

En otros lugares, se usa una forma poco conocida para asar grandes trozos de carne del monte, así como de pescado. Al efecto se emplea un tripié con una especie de envarillado, sobre el cual se asan los trozos sin sal ni condimentos, pero se añade sal cuando se come el asado. En Ch. existe una variante, la que consiste en el uso de cuatro horquetas en lugar del tripié.

Otra manera de asar, y que tiene una distribución casi continental, es la vara para ensartar pequeñas piezas de carne (*Spit-roasting*), pero en Ch. la vara se sostiene con la mano, mientras que en U. se deja en el suelo.

ALIMENTOS RELATIVOS A LA FAUNA ACUATICA

Los ríos de la Chinantla y de Usila suministran gran variedad de peces y crustáceos, como los siguientes:

Mojarra, bobo y boabino, lisa, robalo, anguila (solamente en U. donde se comen en piltre), *pez puerco* en Ch.; *pepesca, cuiles, trucha, jolote, roncador, pico aguja* en U.; *cangrejos, caracoles* (los cogen en el arroyo, les trozan

la punta, los hierven y los chupan); *camarones*, *langostinos*, *hueva de lisa* y *bobo* (seca al sol en Ch.), *hueva de bobo* ahumada y salada en U., *tortuga de agua y tierra* (solamente en Ch. durante el tiempo seco); huevo de *tortuga* hervido, carne de *lagarto*, *iguana*, huevo de *iguana* en Ch. y *garroba*.

Preparación del pescado

En Ch. se comen a veces crudos los pescados chicos, y en U. se come crudo el primer pescado que se logra coger, con todo y cabeza, pero sin entrañas ni aletas, para tener buena suerte en la pesca.

En U. se prepara el pescado haciendo cortes laterales, poniéndole sal y ahumándolo sobre la lumbre durante dos o tres meses.

El pepesca se sala, se seca al sol o se tuesta sobre el comal; o bien se prepara como piltre en cenizas; se come con chilimole.

A veces se asa sobre el comal el pescado entero, en piltre.

Condimentos

De lo antes expuesto se deduce el uso restringido de la sal en ciertos casos. En Ch. se come pescado asoleado con sal, o ahumado; en U. se asolea sin sal, pero se ahuma con ella. En U. a veces se asan mojarras sobre varas, como alimento para enfermos. Los camarones y langostinos se hierven en U. para hacer caldo con sal y epazote. En Ch. se envuelve la carne de lagarto en hojas de pozol y se prepara a manera de piltre o bien se guisa con chile, tomate, ajo, sal, epazote, culantro y cebollín, aunque a veces también se asa. En U. es poco frecuente que se emplee la carne de lagarto para hacer chicharrones y manteca.

Tabúes

Importante nos parece el hecho de que, según los informantes usileños, la gente vieja de Zautla y Sochiapa, pueblos situados arriba de Tlatepusco, observen el tabú de no comer pescado. Ni en Ch. ni en U. se comen las ranas de cualquier especie, porque podría ser que tuvieran alma de hombre.

Antiguamente en Ch. no se fumaba desde el Domingo de Ramos hasta el de Resurrección. En U. no se fumaba durante la Cuaresma.

ALIMENTOS Y PROCEDIMIENTOS MUY CARACTERISTICOS

En seguida se mencionan algunos procesos y alimentos raros que revelan la subsistencia de costumbres que en el pasado tal vez hayan tenido mayor

importancia. A su vez, estos rasgos forman un substrato cultural que los conecta con costumbres de una distribución mucho más extendida.

La tierra. En Ch. hasta los adultos comen tierra gustosos, pero de lo cual resulta que la gente empiece a palidecer, hinchándose la cara y muriendo prematuramente. En U. se dice que solamente los chicos comen tierra por gusto.

Los gusanos. En Ch. se comen los gusanos de jonote, que tienen unos 5 cm. de largo, quitándoles la cola, la cabeza y las entrañas, asándolos sobre el comal. De igual manera se prepara otra clase de gusanos, llamados de "guásimo".

Los chapulines. A los chapulines verdes, que en junio viven en las ramas de los árboles, se les corta la cabeza y las alas, se lavan con agua salada y se tuestan sobre el comal, poniéndose rojos. Así tostados, se comen con chilimole hecho de ajo, cebollín, chile y culantro; a los pocos gusanos que hay en el río se les llama "chanecos".

En U. tuvimos la oportunidad de ver a los muchachos buscando "gusanos" negros del río, los que en realidad son las larvas de libélulas llamadas "caballitos". Primero les quitaron las tenazas, y los comieron vivos. En Ch. y en U. también se tuestan estos "gusanos" sobre el comal. En U. se nos negó que se comieran chapulines, pero se nos indicó que en los pueblos de la Sierra acostumbran comer tanto gusanos como alacranes, y una lagartija llamada "chintete".

Caldo de Playa. En U. pudimos participar del famoso "caldo de playa", el conocido *stone-boiling* de las tribus del norte, y que consiste en lo siguiente:

Se hace un hueco en la arena de la playa del río; éste se reviste cuidadosamente con hojas de pozol para no dejar salir el agua que se echa adentro. Al lado del pequeño pozo se enciende una fogata y en sus brasas se calientan piedras un poco más grandes que un huevo de gallina; estas piedras calientes se sacan de la lumbre por medio de palos bifurcados, echándolas al pozo donde ya se han puesto pedazos de pescado con chile, verdura y sal. Una vez que hierve el agua, se sirve el pescado y el caldo sobre hojas de pozol.

Hubo ocasión de observar un procedimiento diverso, consistente en que los muchachos buscaron camarones bajo las piedras del río y los tiraron a la orilla; después los introdujeron en una jícara que tenía agua con sal, cebolla, etc., echando las piedras calientes en la jícara, pero para que no se quemara el fondo removieron las piedras con una pequeña vara bifurcada. En Ch. se sigue el mismo procedimiento durante el invierno, quitando a los pescados

las entrañas y las escamas, pero no la cabeza. El caldo de playa es preparado exclusivamente por los hombres.

BEBIDAS

Agua. La gente de Ch. y U. acostumbra beber el agua del río. En U. se cuenta, además, con unos pozos de agua más limpia que sale de unas cuevas. En los viajes, en ambos pueblos se aprovecha el agua de un bejuco.

Café. El café ha ocupado el lugar del atole, como bebida indispensable en las comidas; a veces el café se prepara con la mitad de maíz, tostándolo sobre el comal¹⁰ y endulzándolo con piloncillo.

Los balseros de U. preparan el café en las playas, usando el sistema del "caldo de playa", mediante piedras calientes y jícaras.

Te de limón. Sólo se conoce en Ch.

Chocolate y Popo. Otras bebidas son el chocolate con atole y el Popo ceremonial que se toma durante las fiestas de Año Nuevo, Santos Reyes, etc., usándose en su preparación las hojas de *cocomécatl*. En U., el Popo substituye al chocolate.

En Ch. y U. se toma la *miel con jugo de limón*, como refresco.

En U. hace las veces de refresco el pozol de maíz, cocido con cacao verde.

Tepache. En Ch. se prepara tepache de caña de azúcar con maíz tostado, dejándolo fermentar 24 horas. El tepache de plátano se prepara en una olla con dos plátanos, agua y panela, dejándolo fermentar también 24 horas. La preparación del tepache de piña es muy semejante.

En U., el consumo de tepache es muy reducido (véase más adelante la Comida de los 12 Apóstoles). Solamente en el vecino pueblo de San Esteban, con frecuencia se hace tepache de caña asada, añadiéndole cáscara del "palo amarillo" para producir una fermentación más rápida, agregándole también maíz tostado.

Vinos. En Ch. se prepara como refresco un vino de los cogollos de la palma real; se cortan los cogollos y se deja fermentar el jugo durante tres días. También se hacen vinos de varias frutas no especificadas.

En U. antiguamente se hacía un vino de la uva cimarrona, exprimiendo el jugo con la mano, que se depositaba en una olla, añadiéndole panela y maíz tostado. La bebida era semejante al tepache, pero muy tóxica.¹¹

¹⁰ WISDOM, CH. 1940, p. 87.

¹¹ La Relación de la Chinantla y la Relación de Usila mencionan diferentes clases de vinos en el siglo XVI.

Sobre el triste capítulo del alcoholismo entre los pueblos chinantecos, así como sobre su abuso progresivo por parte de los pueblos de la Sierra, véase el trabajo de Bevan.¹²

En U. antiguamente se usaba también una "cachimba" hecha de un pequeño tubo y un hueso de coyol (fig. 2).



Fig. 2. Sección longitudinal de la "cachimba" usada antiguamente en Usila.

Solamente contadas personas de Ch. acostumbran mascar el tabaco.

Chicle. En ambos pueblos se utiliza el latex del árbol chicozapote. En U. se mastica el chicle ya solidificado, pero también directamente el latex, todavía líquido. Solamente las mujeres sacan y cuajan el chicle, pues para el hombre, el hacerlo sería ridículo.

COMIDAS CEREMONIALES

Festividades periódicas. Las comidas típicas de Navidad y Año Nuevo son en Ch. los "tamales de 7 cueros" y los "tamales de tortuga", siendo el Popo la bebida de rigor. Los tepejilotes son las verduras que se dan en esa estación.

En U. se matan muchas reses (hasta 15 ó 20), así como guajolotes; se prepara chocolate, atole y Popo para las posadas (llamadas "la Rama").

El Popo es bebida general en Navidad, Todos Santos, el Santo Patrón (8 de septiembre), el 1° de mayo, el Año Nuevo y en el Cambio de Vara (16 de enero).

Semana Santa. Solamente en U. tuvimos la oportunidad de presenciar las suntuosas fiestas públicas, las que culminan con la Comida de los 12 Apóstoles. En 1942 sirvieron a los "muchachos apóstoles" la siguiente comida: caldo de pescado, frijoles, arroz, platos con miel y pan, y finalmente tepache con un pedazo de pan. Enfrente, sobre la mesa, había un pedazo de pescado en una tortilla, un huevo, un pan, medio mamey y un chicozapote, todo lo cual era para que se lo llevaran los muchachos.

En 1943, el menú consistió en caldo de pescado, miel de abeja, un pedazo de pescado, huevos, pan, mamey y chicozapotes.

El 16 de enero, fecha del Cambio de Vara, el nuevo presidente de U. sirvió en su casa una comida con guajolotes, gallinas, mole y Popo. En el

¹² BEVAN, B., 1938, pp. 129-44.

carnaval se preparan tortillas de yuca, con una pasta delgada de frijol molido, aplicada con las manos; gallinas y capones completan esta comida.

Todos Santos. En Ch., el 1º de noviembre sirven pan, café, chocolate, y ponen frutas frente al altar. La comida que el 2 de noviembre se pone en el altar, está constituida por mole, camote y yuca cocida con frutas, Popo, chocolate, pescado, tamales en hojas de pozol, con yerba santa y acuyo.

En U. hay una fiesta de tres días en la que se come pollo, gallina y capones en mole, que se matan el primer día. Los ponen frente al altar con pan, plátanos, limas, naranjas, pero no se bebe alcohol. Durante los tres días se comen tortillas de yuca (masa de maíz con yuca), las que sirven untadas de frijol; además, hay pan, tamales de frijol, fruta, chocolate y pescado. La comida es llevada al cementerio.

En las fiestas de los *Santos del pueblo* matan en U. hasta 20 reses.¹³

Vigilia. En U. se come pescado y yerba mora. Se ofrecen también seis manojos de tabaco en esta fiesta, así como en la de los Santos.

Fiestas no calendáricas

Casamientos. En Ch., después de la ceremonia civil, se sirve una comida con guajolote, pan, café y cerveza. Después de la ceremonia de la iglesia, sigue la "bendición" en la casa, sirviéndose chocolate y pan. La comida de la boda consiste en mole de guajolote, arroz blanco, dulce (un manjar de arroz), café y cerveza. Durante esta comida se parte en dos una tortilla para los casados.

En U., para la comida de boda matan un novillo o un puerco que se sirve con Popo y café. También se parte la tortilla para los casados, quienes comen en un mismo plato.

Velorio. Se ofrece café dulce y aguardiente.

La Novena. Se invita a un plato de frijoles, lo mismo que al finalizar el año.

Construcción de casas. En Ch. participan hasta 40 ó 50 personas durante dos días, a quienes se les da pozol y frijoles. En U. son hasta 15 los hombres que llevan las vigas, a quienes se les da frijoles. En la construcción de la casa y del techo trabajan entre 20 y 100 personas, durante unos dos días, sirviéndose frijoles molidos, pozol y dulce, parte de lo cual se llevan a su casa. Para 20 hombres, el gasto es de dos arrobas de frijol cocido,¹⁴ y para la construcción de una casa grande, en que participan de 50 a 100 personas,

¹³ Véase también BEVAN, B., 1938, p. 68, sobre la Fiesta de la Cera en Lovani, con comida de puerco asado, frijoles y pozol.

¹⁴ Una arroba equivale a 11.5 k.

el gasto es de más de ocho arrobas. En lugar de agua se toma pozol con pancla.

COSTUMBRES DE MESA

En ambos pueblos toda la familia come reunida en la cocina, y solamente se sirve primero al hombre, en caso de que esté por salir al campo.

En Ch. se cuenta con mesa, bancos y bateas para servir la comida; antiguamente los individuos solían sentarse en el suelo. En U. se sientan tanto en el suelo como en bancos, existiendo la creencia de que comiendo en cuclillas no se llenan bien.

En Ch. se usan servilletas y se come en platos, usando cucharas, los dedos o tortillas. No se emplea la cazuela para el uso común durante la comida.

En U. se sirven tortillas en tecomates, y no en servilletas. Hay platos, cazuela común, no se emplean cucharas sino que se usan los dedos o tortillas, y no usan tazas.

En ambos pueblos se lavan las manos antes y después de comer, haciéndose buches con agua.

CREENCIAS

En Ch. se cree que cuando se está moliendo chocolate ante otras personas, se echa a perder el chocolate y el Popo.

Tanto en Ch. como en U., una mujer embarazada no debe estar presente cuando están haciendo chicharrones, porque éstos se "encuatan". Si los niños comen de la misma cazuela, habrá lluvia el día que se casen. Si los niños comen con la cuchara con que se sirve la comida, sus hijos nacerán con una boca como cuchara. Si en U. los niños comen de la misma olla, entonces no serán aptos para bucear en el río.

CONSUMO

Maíz. En Ch., el consumo diario de maíz por persona es de unos 700 gr. siendo, según otros datos, de 40 zontles por año¹⁵ para una familia de 6 personas. En U. el consumo es de 50 mazorcas cada dos días, para 5 adultos. Según otro informe, es de 40 mazorcas diarias. Una familia numerosa consume 15 zontles en cada una de las cosechas, o sean 30 zontles por año. Una familia numerosa consume de dos a ocho arrobas en cada cosecha.

¹⁵ Un zontle equivale a 400 mazorcas.

Frijol. A este respecto los cálculos son muy inseguros y diversos, pues en Ch. el consumo diario es de unos 200 gr. por persona, o de 1 kilo para una familia de 5 personas. Una familia numerosa gasta $\frac{3}{4}$ de arroba en dos días, y bastan de 8 a 15 arrobas para medio año por cada 5 personas, según algunos informes.

En U. se gasta de $1\frac{1}{2}$ lb.¹⁶ a 1 kilo diariamente, por familia.

Chile. En Ch. el consumo es de 1 kilo para 3 ó 4 meses.

Arroz. En U. es de 1 lb. por semana.

Carne. En Ch. se mata una res y cuatro puercos dos veces por semana.

En U. se come carne 2 a 3 veces por semana, pero se matan hasta 20 reses en las grandes fiestas del pueblo.

Huevos. En Ch. casi diariamente se comen huevos. En U. la familia come 5 huevos una o dos veces por semana.

Sal. En Ch. se consumen de 2 a 3 k. por mes, para una familia de 4 ó 5 personas. En U., una arroba alcanza para 6 ó 7 meses.

Café. En U. se gasta de 1 a 2 lb. de café por semana.

Pan. En Ch. se vende pan regularmente en las tiendas y existen varios hornos en el pueblo. En U. hay tres panaderos que hacen pan tres veces al año (en Semana Santa, el 8 de septiembre y Todos Santos). La mayoría del pan que se consume en las fiestas de la Semana Santa llega de Chiquihuitlán y de Teutila, de la vecina región cuicateca.

CONCLUSIONES

Estas breves notas llevan a ciertas conclusiones preliminares sobre las características de la alimentación de los dos pueblos estudiados.

A pesar del escaso contacto cultural entre Chiltepec y Usila, existe una sorprendente semejanza tanto en cantidad como en calidad de los alimentos básicos, así como en lo que toca a las técnicas de su preparación; se destaca la relativa abundancia de la sencilla alimentación de los pueblos chinantecos de la Sierra. Como resultante se tiene el intenso aprovechamiento de la flora y la fauna silvestre y acuática.

Las variantes que distinguen a los dos pueblos son relativamente reducidas, limitándose, por ejemplo, a la preferencia por los camotes, a ahumar las naranjas, al uso de los huesos de mamey para refresco en Usila, etc.

Los cambios, que según observaciones casuales están efectuándose de una alimentación indígena hacia la no indígena, se verifican más rápidamente en Chiltepec que en Usila. Estos se deben en gran parte, al mayor número

¹⁶ Una libra tiene 460 gr.

de tiendas que hay en Chiltepec, a su proximidad con Tuxtepec, y a la influencia de los elementos foráneos.

Sin embargo, estos cambios de la alimentación de Usila siguen la misma dirección de los que han ocurrido y siguen ocurriendo en Chiltepec, lo que quiere decir que obedecen a la misma influencia mestiza que en ambos lugares opera.

OBRAS CITADAS

- BEVAN, B. *The Chinantec*. 1938. Instituto Panamericano de Geografía e Historia. México.
- Relación de Usila, en *Papeles de Nueva España*. 1905. Vol. IV, Madrid.
- Relación de Chinantla, en *Papeles de Nueva España*. 1905. Vol. IV, Madrid.
- WISDOM, CH. 1940. *The Chorti Indians of Guatemala*, Chicago.

