

Memoria del agua, la tierra, la milpa y los sabores: cambios en la alimentación tradicional en Tlalpan

Gerardo Mora Jiménez* / Esther Gallardo González**

ISSN: 2007-6851

p. 63-p. 73

Fecha de recepción del artículo: febrero de 2017

Fecha de publicación: abril de 2018

Título del artículo en inglés: *Memory of water, land, milpa, and flavors: changes in traditional food in Tlalpan*

Resumen

En esta investigación se aborda la importancia de las transformaciones y cambios en la alimentación en los pueblos del sur de la Ciudad de México, en particular en San Lorenzo Huipulco, en la delegación Tlalpan. Se analizan algunas de las relaciones sociales e históricas que los pobladores tenían con el entorno agrario y el patrimonio natural, así como el efecto del desarrollo urbano en la identidad y la cultura de un pueblo de origen rural.

Palabras clave: identidad, alimentación, procesos.

Abstract

This research addresses the importance of food transformations and changes in towns in southern Mexico City, particularly in San Lorenzo Huipulco, in the Tlalpan delegation. It analyzes some of the social and historical relationships that the inhabitants had with the agricultural environment and their natural heritage, as well as the effect of urban development on the identity and culture of a community with rural origins.

Keywords: identity, food, processes.

* Integrante del Consejo de Cronistas de Tlalpan, diseñador gráfico, antropólogo e investigador de los pueblos originarios de la Ciudad de México (tecuiche@yahoo.com.mx).

** Profesora en la Escuela Nacional de Antropología e Historia, INAH, e integrante del Consejo de Cronistas de Tlalpan (esgallardo2000@yahoo.com.mx).

Las costumbres del buen comer, que vienen de lejos, tienen, en algunos países, miles de años de refinamiento y diversidad, y son un patrimonio colectivo que de alguna manera está en los fogones de todos y no sólo en la mesa de los ricos.

EDUARDO GALEANO

San Lorenzo Huipulco es un pueblo originario de la Ciudad de México localizado en la delegación Tlalpan. Es uno de los 11 pueblos originarios del antiguo San Agustín de las Cuevas, y por su ubicación constituye una puerta de entrada a los pueblos del sur, así como un corredor comercial y cultural desde épocas prehispánicas. Sus relaciones sociales históricas e identitarias se han observado desde hace mucho tiempo, sobre todo con los pueblos de Xochimilco, Coyoacán, Tláhuac, Iztapalapa, Milpa Alta, Morelos, Estado de México y la población migrante.

El barrio de San Lorenzo (Huipulco) aparece en el *Códice Mapa de San Agustín de las Cuevas*, de 1532, en el que además se identifican algunos de los antiguos caminos, cruces y límites naturales que sirvieron como mojoneras. Otra fuente en la que se reconoce a Huipulco, junto con *Tlalpam*,¹ es el mapa de reconocimiento del lago Chalco-Xochimilco, practicado por Antonio Peñafiel en 1884, en el que se ubican también las relaciones con pueblos vecinos, junto con los ríos de San Juan de Dios y San Buenaventura, además de Acospa [sic], Cuernavaca y poblaciones ribereñas como Tláhuac, Iztapalapa y Culhuacán.

Dada su ubicación geográfica, Huipulco se caracterizó por la gran riqueza de biodiversidad. Contaba con variados ecosistemas, como el pie de monte, vegetación con característica de matorral y bosque, una zona de pedregal y el sistema lacustre o de humedal que se creó por la cercanía de los lagos de la cuenca de México. Los lagos de Xochimilco y Chalco, la sierra Ajusco-Chichinautzin, las praderas, bosques y llanuras cercanas a Xochimilco y el pedregal de Coyoacán crearon una biodiversidad de flora y fauna, con características originales de estos ecosistemas y una multiplicidad de especies silvestres.

A principios del siglo xx Huipulco ofrecía un paisaje natural lleno de belleza y era un remanso de tranquilidad para el visitante; además, poseía una amplia gama de productos que los pobladores obtenían o elaboraban a partir de los recursos naturales de su entorno inmediato. Aunado a esto se daba el comercio cotidiano con los habitantes de otros pueblos, quienes frecuentaban Huipulco para vender e intercambiar una gran variedad de alimentos y productos de distintos lugares, como los traídos de las zonas lacustres, entre los que podemos mencionar las carpas, los acociles, patos, ranas, ahuate y sal. De la zona chinampera se conseguían hortalizas, como la lechuga, la col, el betabel, la zanahoria y el brócoli. Productos como éstos y otros más se comercializaban e intercambiaban con pueblos cercanos como Tulyehualco, San Gregorio Atlapulco, algunos de Coyoacán y de la montaña de Tlalpan.

1. Se escribía *Tlalpam*.

En Huipulco había una extensa variedad de quelites, que eran una parte importante de la alimentación de los pobladores. Era común el ajolote para algunos guisos como el *michmole* (de los vocablos nahuas *michin* = pescado y *molli* o *mulli* = salsa),² que es un caldo elaborado con acociles, pescados y chile guajillo; y los tradicionales *tlapiques*, especie de tamal relleno con pescado, charales, tripas de pollo o mollejas, que se elaboran con tomate verde, epazote, cebolla, nopales y chiles secos, y se envuelven en hoja de totemoxtle. La preparación y consumo del *michmole* y los *tlapiques* es común en la región de Xochimilco, Milpa Alta y Tláhuac, ya que ambos platillos forman parte de la cultura y de la cocina tradicional lacustre. Era amplia la variedad de frutos y algunos productos de los pueblos que se asentaron sobre la lava volcánica o zona de pedregal que se localiza en los territorios de Coyoacán, Tlalpan, Contreras y Álvaro Obregón. En el pedregal había fauna y flora que los pobladores aprovechaban, como las víboras (Gallardo y Mora, 2007: 22),³ los nopales, hierbas comestibles como la lengua de vaca y hierbas medicinales y aromáticas como la hoja santa.

En las ciénagas o pantanos de Coapa, Xochimilco y Xico crecía principalmente el romero, que muchas familias y niños iban a recolectar y era parte de la comida durante diciembre y en Semana Santa, aunque cabe señalar que este vegetal crecía todo el año y por ello estaba disponible para la dieta cotidiana de las familias. A lo largo del año, de acuerdo con las estaciones y las variaciones climáticas que acompañaban a éstas, en Huipulco se privilegiaba el consumo de cierto tipo de alimentos; por ejemplo, en los meses en que las aves migraban a los lagos se preparaba un platillo con pato cocinado en mole de olla:

Antes había pato de campo, lo hacían en mole de olla; ésa es una comida prehispánica, traía mi abuelita los patos y mi mamá los limpiaba, les quitaba las plumas, los chamuscaba, lavaba bien, los descuartizaba y cocía; luego le ponía chile pasilla, lengua de vaca y xoconostles, ¡ay, pero sabe ese pato! A mí me gustaba porque estaba uno comiendo y salían las municiones. Es pato de campo porque lo cazaban allá por el lago de Texcoco, pero luego lo compraban aquí, andaba vendiendo un señor; junto con el ahuate [Gallardo y Mora, 2007: 126].

En época de lluvias, las ranas constituían el ingrediente principal de un platillo que se consumía con frecuencia: "La rana verde la hacía mi abuelita en salsa verde, le digo a mis hijas que la carne de rana es blanca, y en la cabecita tiene una crucecita como de cartílago. A nosotros nos gustaba que nos hiciera mi mamá las ranas, nos gustaba que cociera la carne y verle a la rana la crucecita que tenía" (Gallardo y Mora, 2007: 126).

El clima favoreció la llegada de nuevas especies de árboles a los pueblos y, en consecuencia, a los ranchos y los huertos. Estos árboles formaban parte del paisaje campirano, convivían

2. Véase <<https://www.laroussecocina.mx/diccionario/definicion/michmole>>.

3. Fray Diego de Durán menciona que los mexicas fueron derrotados después de su llegada al valle en Chapultepec y confinados por los acolhuas en Tizapán (localizado actualmente en la delegación Álvaro Obregón), lugar inhóspito, plagado de víboras y alimañas, donde sobrevivieron al incorporar a su dieta la fauna y vegetación del sitio.

con la milpa, representaban un ingreso económico para los campesinos y les ofrecían la certeza de tener siempre frutos frescos y abundantes. Las peras, tejocotes, manzanas, capulines (en náhuatl *capolin* o *capoli*), zarzamoras, nísperos y membrillos se hicieron frutos representativos de Huipulco y Tlalpan, y muchas comunidades los cultivaban. Muchos pueblos contaban con árboles originarios, como los zapotes, exuberantes tanto por su sabor como por su tamaño. Es importante señalar que los árboles frutales y los huertos familiares eran y son parte del paisaje y de la gastronomía del sur de la Ciudad de México.

El maíz, cultivo de origen mesoamericano, fue y todavía es imprescindible en la alimentación de los pueblos originarios. En el área de Tlalpan se cultiva aún y existen campesinos que lo cosechan junto con otros productos de la milpa, como el huitlacoche y el totemoxtle, forraje para los animales, calabazas, chile y chilacayotes. Algunos de los alimentos que se elaboran a partir del maíz son tortillas, pozole, tamales de diversas formas y sabores —entre ellos los de elote—, atoles, pinoles y tlaxcales, que en muchos casos tienen una significación ritual y ofrendaria que resulta evidente en las fiestas patronales y en las celebraciones litúrgicas. Por otra parte, la variedad de antojitos preparados con maíz es muy amplia: esquites, totopos, quesadillas, tacos, molotes, tamales de diversos sabores —entre los que se encuentran algunas variedades cada vez menos frecuentes en la Ciudad de México, como los fritos o “encueraditos”—, garnachas, dulces de elote, tostadas y algunos dulces que han perdido las técnicas tradicionales de elaboración, como los burritos, que son maíces cocidos que mezclan ingredientes de origen prehispánico y colonial, que incluyen al piloncillo y la canela.

Topilejo alberga hoy en día un gran potencial económico y cultural con su feria anual del elote —con productos derivados del maíz cacahuazintle—, efectuada en septiembre. También debe mencionarse a Santiago Tepalcatlapan, que recientemente empezó a celebrar su feria del maíz y la tortilla, y a Coyoacán, que en febrero realiza la feria del tamal durante la Fiesta de la Candelaria.

Todo lo que se producía era importante en la economía local y de autoconsumo de las familias originarias y migrantes. Los productos formaban parte de la economía local, pero a la vez vendían sus productos en plazas como Xochimilco, el centro de Tlalpan y La Merced. Y Algunas hierbas medicinales y aromáticas se llevaban al mercado de Sonora, así como a los tianguis de la ciudad y los pueblos. En la actualidad, algunos productores han extendido sus espacios de venta y comercializan sus bienes en la Central de Abastos de la Ciudad de México.

Una característica de los pueblos de la Ciudad de México es que a los pobladores se les da el nombre o seudónimo de la flora, fauna, gastronomía o actividad propia de cada lugar. Ofrecemos algunos ejemplos para ilustrar nuestra afirmación: a los de Huipulco se les conoce como los Cantarranas, a los de Xochimilco como los Carpas, a los de Santa Úrsula como los Tecuiches, a los de San Pedro Mártir como los Zapotes Blancos y a los de Santa María Tepepan como los Gorda Seca.

La fiesta, la familia, el mole y la milpa

El siguiente testimonio es de un integrante de una familia antigua de Huipulco, quien narra parte de las relaciones sociales y la convivencia con la naturaleza; habla sobre los animales domésticos, el campo, la flora y los paisajes comunitarios; ofrece elementos relacionados con las festividades gastronómicas y da cuenta de las actividades y los rituales en que la alimentación tiene un papel preponderante en el pueblo de San Lorenzo Huipulco, en Tlalpan, y las áreas circunvecinas que comparten ciertas características y celebraciones, como la Semana Santa y el Día de Muertos, bodas, bautizos, confirmaciones, cumpleaños y la fiesta patronal:

Vísperas de la fiesta patronal, 10 de agosto, San Lorenzo Huipulco, Tlalpan. El siguiente testimonio lo cuento como un homenaje al trabajo de las mujeres de mi familia, quienes me enseñaron a sembrar, conocer las plantas, árboles frutales, cocinar, conocer y usar los utensilios de cocina prehispánicos y modernos, así como los animales de cría que convivían con nosotros en la familia, eran parte de ella de algún modo. “Meterme a la cocina”, contrariamente a lo que se decía sobre la presencia de un hijo hombre en las cocinas, según los preceptos de una época machista y patriarcal: “el hombre no tiene nada que hacer ahí”, consideradas las labores culinarias como “asunto de mujeres”, el trabajo rudo del campo, la tierra y los animales eran labores propias de los varones.

Entre los meses de junio y julio es común esperar “la fiesta” que se aproxima el 10 de agosto, que se celebra y festeja según el calendario en turno, el día domingo más cercano, la llegada de los primeros juegos mecánicos de la feria, así como la colocación de los cartelones que anuncian el programa de las actividades.

En Huipulco, hasta el año de 1989, existían animales de traspatio como guajolotes, gallinas, pollos, todavía puercos, vacas —extraordinariamente— y algunos becerros. Eran residuos culturales de las haciendas de las zonas productoras de vacas lecheras. Hasta los años cincuenta, algunas familias todavía criaban y pastoreaban borregos y chivos, además del forraje para los animales que aún quedaban en el área. A la cría de animales se sumaba la siembra de maíz, calabaza y frijol —principalmente—, en algunos terrenos fraccionados del pueblo y el ejido viejo. Paradójicamente, el territorio que se conoce como el ejido de Huipulco, en Coapa, se lotificó y urbanizó en su totalidad antes que en el propio pueblo.

Estos recuerdos que narro son parte de cómo se vivía la fiesta en Huipulco, antes de que desaparecieran los últimos resquicios de un pueblo semiurbano. Las medidas sanitarias, el crecimiento urbano y las “molestias” con los nuevos vecinos catapultaron y transformaron en mayor o menor grado muchas de nuestras tradiciones y costumbres.

La fiesta comenzaba propiamente una semana antes del día feriado o después del 10 de agosto. Comenzaba con la limpieza de la casa, cortinas, ventanas y el escombro de los cuartos; mientras, se escuchaban las primeras salvas de cohetes. Tres días antes, mi mamá compraba en el centro de Xochimilco los ingredientes del mole que era receta de una tía que vivía en el barrio de San Juan, Xochimilco:

chile ancho, chile mulato, cacahuete, nuez, almendra, avellanas, pasas, clavo, ajonjolí, chocolate, tortilla quemada, plátano macho. Los chiles se desvenaban y preparaban en casa, se llevaban a los molinos de Xochimilco y de paso se compraba el pollo fresco en callejones cercanos al mercado, donde se concentraban señoras que ofrecían pollos frescos y gordos, y se compraban los demás implementos para acompañarlo, como arroz, chícharos, jitomates, cebollas, chiles cuaresmeños, los tradicionales frijoles que casi siempre eran flor de mayo, canario o mantequilla, la jamaica y el tamarindo para las bebidas que se ofrecían a los invitados, además de los refrescos que traíamos en una carretilla de la tienda cercana, en la que comprábamos las cocas, las pepsis y las manzanitas. Existía una empresa y fábrica de Pepsi en la comunidad, a la que el pueblo le decía “la Manzanita”. También se compraban tehuacanes, para las bebidas con ron. Había quienes todavía compraban el pulque o tlachique en las dos últimas pulquerías del pueblo: Voy de Nuevo y Me Sueñas, expendios pulqueros, que tenían amplia fama en la región. La primera era propiedad del señor Concepción López, al que apodaban Chino López, y la segunda de la familia Tomé. Este pulque era traído de Milpa Alta e Hidalgo. Platica el señor Lino Mora que en estas pulquerías se ofrecían los días sábados chilaquiles picosos y diario tenía unos molcajetes grandes con salsas de diferentes chiles. Los señores y señoras que iban por sus litros aprovechaban para echarse un taco de chicharrón, nopales o algún guisado traído de la casa, o con las simples tortillas a secas, sólo embarradas con las salsas. Platica la señora María Teresa Luna que con su papá, afuera de la pulquería Voy de Nuevo, vendía en carretilla algunas botanas que consistían en semillas asadas, saladas y tostadas, como capulines, habas, cacahuates con sal y enchilados, las tradicionales pepitas de calabaza asadas con sal, y dulces, como chocolates, garapiñados, pinole y los antiguos y clásicos burritos.

La señora Tere, originaria de una familia tradicional y antigua de Huipulco, me explica que estas semillas las compraban en el Centro y La Merced, en la calle de Ramón Corona. Tomaban los viejos camiones de la línea Tiburcio Montiel, que pasaban por Huipulco, venían desde el Ajusco y llegaban a La Merced. Las pepitas se juntaban de las calabazas criollas de las parcelas y los huesos de capulín se conseguían en Xochimilco. El pinole se molía en la casa en metate con maíz azul, canela y azúcar, hasta dejarlo en polvo. Los burritos se elaboraban también con maíz azul, se asaban en una cacero-la, encima del bracero, y se iban cubriendo en varias capas de piloncillo, hasta que quedaban gruesas y se secaban. Los expendios de pulque cerraron definitivamente a finales de la década de 1980.

Mi abuela gustaba de preparar quesadillas de huitlacoche, flor de calabaza y sopes, como preámbulo al festín del mole y el arroz o las carnitas. Recuerdo las flores de calabaza recolectadas en el ejido y que desde mayo hasta agosto las íbamos a ofrecer a colonias cercanas, con los vecinos. La calabaza se vendía en el mercado de Tlalpan y a veces se intercambiaba por mandado de otros productos, como fruta y verdura. Estos antojitos se hacían con productos de la cosecha en la parcela y se cocían sobre el bracero y comales de lámina de tinaco. El gusto de mi abuela era preparar estas quesadillas junto con unas buenas salsas molcajeteadas con chile molido, ajo y tortillas o gordas hechas de maíz nixtamalizado, producto de las mazorcas del año anterior. Así sucedía cuando se hacían los clásicos y típicos tamales para algún festejo o cumpleaños.

El maíz de la cosecha, una vez seco y convertido en mazorca, se pizcaba y se subía a la azotea de la casa para terminar de secarse y asolearse. Después se guardaba en un sincolote o granero para desgranarse y usarse para elaborar tamales y tortillas o gordas para quesadillas y sopas.

También recuerdo que cuando teníamos gallinas y guajolotes, y se mataba algún guajolote, era todo un ritual desde seleccionarlo por lo grande, agarrarlo, cortarle la cabeza y esperar que se desangrara. Después se metía en agua caliente para desplumarlo y por último se chamuscaba. La sangre del guajolote era esperada por mi abuela, que la guisaba, con el rabo del ave, con cebolla y chile.

Mis padres criaban puercos. A veces los hermanos los alimentábamos con maíz, alfalfa, tortillas y desperdicios de verdura de la casa. La mayoría de puercos se vendían, alguno que otro se utilizaba como semental y a veces se dejaba uno cuando ya estaba bastante crecido para “matarlo en la fiesta”. Un día antes de la celebración acudía a la casa un compadre que tenía la familia en el ejido de Huipulco y sacrificaba al puerco, lo destazaba y lo lavaba. Del animal se sacaba y aprovechaba la manteca, se elaboraba longaniza, moronga, claritos o chicharroncitos, manitas, chicharrón y la cabeza se usaba para preparar pozole o tamales de chile verde. En el pueblo, estos animales también se sacrificaban en alguna boda, quince años o Navidad y Año Nuevo. En esas ocasiones se preparaba el cazo con toda la receta: naranja, laurel, leche, cerveza, clavo, ajo y sal, y la carne de puerco se ofrecía en platos con arroz y nopales, además de las salsas.

En la feria se vendían muchas cosas en puestos que montaban comerciantes de Milpa Alta, Xochimilco y Tlaxcala: botanas de semillas, como cacahuates, pepitas, tamarindos y huesitos de capulín; también, chitos, antojitos, platillos, postres e incluso fruta. Los antojitos eran sopas, pambazos, tacos dorados o flautas, tostadas, pozole, tamales, molotes. También había bebidas, como atoles, refrescos, aguas frescas, café solo o con leche, y no faltaba el pan de fiesta elaborado con pulque. Eran comunes los elotes hervidos y los esquites aderezados con sal y limón, mayonesa o crema (esta última ya casi no se pide), tacos de carnitas (tiempo después), tacos al pastor, de suadero y longaniza. Entre los postres había *hot cakes*, churros dorados, merengues, algodones de azúcar, alegrías de Xochimilco, al igual que los dulces cristalizados. A finales de la década de 1980 llegaron frituras, como los plátanos machos, las fresas con crema y los pastelillos. Había frutas frescas que a veces se vendían en rebanadas o por montones, pero fueron suplantadas por comida y antojitos preparados con más grasa. Al comienzo de este siglo XXI llegaron las pizzas, los chicharrones preparados, las papas fritas, los Chetos y los Totis de harina reciclada.

En las casas de los mayordomos y los comisionados se invitaba a las comparsas de danzantes y música a desayunar, comer y cenar. Además, los mayordomos y los comisionados ofrecían cartones de cerveza o tequilas a los invitados a la fiesta para depositar ofrendas florales o en especie con víveres [señor Mora].⁴

4. El señor Mora, nativo del pueblo, nos dio su testimonio con base en la tradición oral y la memoria colectiva del pueblo de Huipulco. La entrevista se efectuó en 2017.

La modernidad, la gastronomía popular y las tiendas de supermercado

El impulso de la modernidad alemanista, hacia el sur de la Ciudad de México, el crecimiento demográfico y la consecuente urbanización desde el centro hacia la periferia con el surgimiento de colonias, unidades y conjuntos habitacionales (como el creado en función de los Juegos Olímpicos de 1968 y otros construidos en Coapa, Cuicuilco, Tlalpan y Cuernavaca, y en Xochimilco), condominios de varios pisos y centros comerciales con diferentes espacios departamentales, así como la construcción de vías rápidas de tráfico vehicular, como el Viaducto Tlalpan, el Anillo Periférico en su parte sur, la carretera federal y la autopista de cuota hacia Cuernavaca y Acapulco (ciudades importantes por su actual condición de puntos de paso, carga y descarga de mercancías, y de enclaves dentro del comercio en la región Asia-Pacífico con China y Filipinas), trajeron un cambio radical a Huipulco, considerado lugar de paso en Tlalpan y entrada a los pueblos del sur de la capital del país. Entre otros elementos que reflejaron ese cambio podemos señalar que desde la década de 1950 se empezaron a instalar antojerías, torterías y restaurantes.

En Huipulco fueron famosos, y hasta con cierto esplendor, a finales de la década de 1970, el restaurante El Naranjito, la tortería El Monje Loco y un puesto que expendía pancita, lugares de comida popular. Y durante años el conocido tianguis del lunes también se instaló los días viernes. Cabe mencionar que Huipulco nunca tuvo un lugar fijo para su mercado. Cuando comenzaron a surgir los centros comerciales en Tlalpan y Coapa sobresalió la llegada del centro comercial La Luna, en Huipulco, tienda de autoservicio fundada por asociados de origen español, que se encontraba en la calzada de Tlalpan y la calle que en aquel entonces se llamaba Ferrocarril. Esa tienda era reconocida por el gran sabor de los alimentos que ofreció, por su panadería, pastelería y bizcochería, así como por su servicio de atención a pedidos especiales para torterías; por la venta de pambazos, pan de muerto, calaveras de azúcar y roscas de reyes. Contaba también con un departamento de salchichonería, quesos y carnes frías, y con una fuente de sodas con venta de helados, dulces, cigarros y refrescos; ofrecía antojitos que incluían taquitos dorados, empanadas, sopecitos, tortitas, hojaldras y *hot dogs*. En sus áreas departamentales expendía vinos, cervezas y licores, comida en lata y conservas; carne roja en bandejas y refrigerada, así como carnes frías al estilo español y europeo; sabrosos ates de guayaba, tamarindo, membrillo, zarzamora, mora y uva. Se exhibían en los anaqueles bebidas gaseosas y cervezas importadas, leche industrializada, yogures, malteadas, maíz pozolero y ravioles.

Los pollos rostizados, el jamón, las carnes frías, la bizcochería y el pan blanco de La Luna formaron parte del imaginario suculento, entendido como la memoria del buen sabor y la exquisitez del gusto popular de algunos habitantes de Huipulco, y alcanzaron a sectores sociales de Tlalpan, Xochimilco, Morelos e incluso del centro y norte de la Ciudad de México, ya que muchos de los espacios donde se ofrecían alimentos de elaboración moderna durante la década de 1970 eran parte del referente culinario que invitaba a paladear las comidas y antojitos. Ése fue el hecho que explica



Un día en el tianguis. Fotografía: © Esther Gallardo (2014).

la fama que adquirió el centro comercial La Luna, que era el único del rumbo. A mediados de la década de 1970, debido a su éxito, los socios construyeron una planta alta con estacionamiento y fue considerado como un lugar de lujo exclusivo de Tlalpan. A La Luna llegaban turistas y paseantes a comprar ciertos productos, considerados propios de *gourmets*, como refrigerio, comida o cena. Era notorio que los fines de semana los choferes de autobuses que iban a Cuernavaca o Acapulco invitaban a sus pasajeros a bajar y comprar en esa tienda departamental: pan, pollos rostizados, carnes frías y bebidas. Algunas veces los empleados de la tienda obsequiaban a los choferes un pollo por llevar y bajar a la gente.

Cabe resaltar la forma en que las tiendas departamentales de autoservicio, como La Luna, transformaron las costumbres y muchas de las tradiciones y oficios del pueblo y comunidades, que fueron modificadas o implantadas, en ocasiones por el simple gusto o antojo, o por probar algo diferente. Ejemplos claros son el pan, los pollos rostizados y los antojitos. La llegada de otros productos, como los *hot dogs* y las pastas para elaborar pizzas o ravioles, al igual que los postres altos en calorías, grasas y azúcares saturados, las bebidas gaseosas y los jugos industrializados, sería determinante y cambiaría para siempre la forma de concebir la alimentación, la nutrición, los hábitos y tiempos de la comunidad. Lo mismo sucedería con los dulces tradicionales y las nuevas golosinas, como chicles y frituras industrializadas, pastelillos, cereales y galletas azucaradas, capaces de influir en la niñez y la juventud, al grado de provocar problemas de caries, obesidad, hipertensión y diabetes en las generaciones recientes.

Comentarios finales

A partir de la creciente y acelerada urbanización, los cambios y transformaciones que se han vivido en la Ciudad de México trastocaron a los pueblos originarios. En Huipulco, la llegada de la modernidad y la industria hicieron que las formas de alimentación cambiaran de modo gradual. El relato del señor Mora sobre la fiesta tradicional de Huipulco es un claro ejemplo de cómo la alimentación se pensaba directamente desde la amplia gama de productos propios del pueblo, además de las relaciones de reciprocidad sostenidas con otras poblaciones, donde la comida tenía el papel fundamental que aglutinaba a una serie de cosmovisiones, prácticas, representaciones e identidades de localidades insertas en la vida rural.

Bibliografía

- Ávila Serratos, Mauricio Antonio (2012). *Recetario tradicional del Distrito Federal*. México: Conaculta/DGCP [Cocina Indígena y Popular, 58].
- Buenrostro, Marcos (comp.), Barros, Cristina, y Méndez, Isabel (2000). *Recetario del nopal de Milpa Alta, D.F., y Colima*. México: Conaculta/DGCP [Cocina Indígena y Popular, 48].
- Consejo de Cronistas de Tlalpan (2014). *Tlalpan: crónica y patrimonio*. México: Delegación Tlalpan- Dirección General de Cultura.
- Cruz Díaz, Elpidia Elena (comp.) (2000). *Recetario nahua de Milpa Alta, D.F.* México: Conaculta/DGCP [Cocina Indígena y Popular, 19].
- Echeverría, María Esther, y Arroyo, Luz Elena (2003). *Recetario del maíz*. México: Conaculta/DGCP [Cocina Indígena y Popular, 10].
- Gallardo González, Esther (2007). "Los yerberos de Santa Ana Tlacotenco y el mercado de Sonora". En Teresa Mora (coord.). *Los pueblos originarios de la Ciudad de México. Atlas etnográfico* (pp. 156-159). México: INAH/GDF.
- _____, y Mora, Gerardo (2007). *San Lorenzo Huipulco. Entrada a los pueblos del sur. Recuperación de la identidad y la historia de un antiguo pueblo de Tlalpan*. México: Praxis.
- Gironella, Alicia (s.f), "Michmole". *Larousse Cocina*. Recuperado de: <<https://www.laroussecocina.mx/diccionario/definicion/michmole>>.
- Mora, Teresa, y Gallardo, Esther (2007). "Ferias populares de los pueblos originarios de la Ciudad de México". En Teresa Mora (coord.). *Los pueblos originarios de la Ciudad de México. Atlas etnográfico* (pp. 143-147). México: INAH/GDF.
- Peña Sánchez, Edith Yesenia (2012). *Enfoque biocultural en antropología. Alimentación-nutrición y salud-enfermedad en Santiago de Anaya, Hidalgo*. México: INAH [Antropología Física, Testimonios].
- Salgado, Juana Amalia (2010). *San Pedro de Verona Mártir, miradas verdes de lo añejo. Memorias visuales y orales*. México: Conaculta/DGCP.