

Comida en Tláhuac, notas para un diario de campo

*Antrop. Verónica Isabel Torres Cadena**

IIA/FFyL-UNAM

Hablar de comida no es sólo enumerar una lista de platillos que han pasado de generación en generación o de secretas recetas familiares, sino que dicho tópico es mucho más amplio se tiene que tomar en cuenta la ubicación de la región, lo que el medio ambiente produce, la cultura y costumbres del lugar, las técnicas, modos de preparación y de conservación de los alimentos, el tipo de cocina, así como los utensilios adecuados para la elaboración del platillo.

Al centrar nuestro estudio en Tláhuac tenemos que decir que se ubica en la delegación del mismo nombre, al sur del Distrito Federal, y está formado por siete pueblos que son: San Pedro Tláhuac, San Andrés Mixquic, San Francisco Tlaltenco, San Juan Ixtayopan, Santa Catarina Yecahuizotl, San Nicolás Tetelco y Santiago Zapotitlán.

Tláhuac también forma parte de la Cuenca de México, el cual se integraba por cinco lagos, Zumpango, Xaltocan, Texcoco, Chalco y Xochimilco, donde el sistema lacustre, combinado con un entorno montañoso abundante en recursos animales y vegetales, ríos y manantiales aprovechables para la irrigación, hizo de la región un punto privilegiado que mantuvo y atrajo a poblaciones humanas desde los albores del poblamiento de América¹.

La pesca, la caza, la recolección de plantas silvestres, la agricultura de legumbres y flores a través de las chinampas², la extracción de sal, la captura de tortugas, ranas, ajolotes, pequeños crustáceos, moluscos e insectos diversos y sus larvas, así como de algas y otras plantas acuáticas, contribuyeron al enriquecimiento de la dieta y de la subsistencia de los habitantes de esta zona³.

De acuerdo al trabajo de campo realizado entre los meses de febrero a abril del presente año y de las entrevistas hechas a las señoras que pertenecen a los *clubes de personas mayores*, se tuvo la oportunidad de conocer lo importante que era para su vida cotidiana el medio ambiente en el que vivían y, en particular, el lacustre, por lo que en este trabajo se presenta la comida de "antes" en Tláhuac.

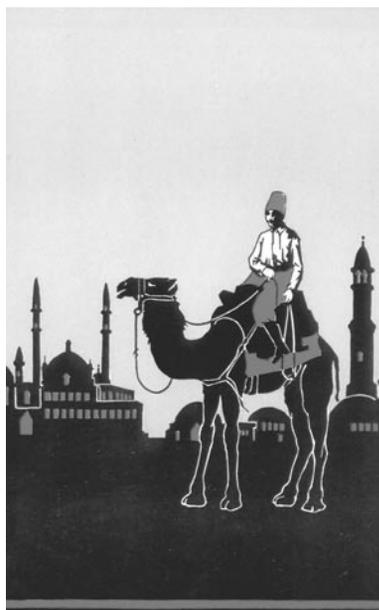
A principios del siglo XX en Tláhuac hasta 1950, la pesca, la caza, la recolección de plantas silvestres, el cultivo en las chinampas, seguían proveyendo de alimentos a las personas originarias. Durante este periodo, la comida en Tláhuac era una actividad que se les inculcaba desde pequeñas a las mujeres y sus cocinas se formaban del fogón o tlecuil alimentado por la leña. Dentro de los utensilios presentes estaban: el comal, metate y el metlapil, el molcajete con el tejolote, el aventador, las ollas, las cazuelas, platos y jarros de barro, el chiquihuite para las tortillas, algunos otros cestos, cucharas de madera y el machete. A estas cocinas se les conoce como cocinas de humo. El tipo de combustible que se utilizaba era el rastrojo, la cañuela (obtenidos de las hojas del maíz), el chicalote y el huizache.

La vida era diferente y el tiempo culinario, absorbente. Tres veces al día se hacían las tortillas, tres veces se amartajaba el maíz, se elaboraba la salsa y algún guisado que acompañará a las tortillas, además de los frijoles.

También se utilizaba el brasero con el carbón. Con el paso del tiempo han entrado a estas cocinas las estufas de petróleo, las de gas y en últimas fechas el horno de microondas, que opera con energía eléctrica.

Una peculiaridad encontrada en las cocinas de las señoras con las que se hizo el trabajo de campo fue que la mayoría cuenta con su estufa de gas, pero también tienen su parrilla de gas, las cuales son más amplias y permiten elaborar mayores cantidades de comida que en una estufa convencional.

Las técnicas de cocimiento en algunos de sus platillos eran: *el hervido, el asado, tostado o la utilización del horno bajo tierra*. Las técnicas de conservación que utilizaban antes de que tuvieran el refrigerador eran: el hervido, salado, ahumado y cuando ya estaban los platillos elaborados se ponían las cazuelas al vuelo, y se hacía un hoyo lleno con arena y humedecido para depositar las cazuelas. Con este tipo de técnicas se preparaba el ahuate o hueva de mosco, el mixmole o salsa de pescado, tamales de pescado, pescado asado, de patos, mextapiques de ranas o ajolotes, acociles, el chileatole por mencionar algunos de los guisos antes de la llegada de los españoles y que posteriormente se siguieron elaborando.



Tela producida en La Trinidad. Museo Textil La Trinidad.



El maíz junto con el frijol, el chile y la calabaza también son base en su alimentación. El proceso de nixtamal les permitía obtener la masa para elaborar las tortillas, los tamales, atoles, gorditas, quesadillas, entre otros.

Como condimentos estaban el epazote y el tequesquite los cuales también los obtenían en el lugar y por lo regular estaban presentes en la mayoría de sus guisos.

Actualmente, las chinampas de donde se obtienen los productos frescos están presentando problemas para mantenerse como modo de producción, por la escasez de tierras para el cultivo y por la mala calidad de las aguas del lago, lo que está bajando la calidad de los productos obtenidos. Así pues, los productores se preocupan ante esta situación, porque como se vio en otros tiempos, esta forma de explotación de la tierra era productiva y rentable para ellos cuando se cumple con los requisitos mínimos para esta actividad.

Además, a través del comercio fue como los productores lograron que los productos cosechados llegarán a los hogares para la elaboración de sus comidas. En otras épocas, el alimento no se obtenía a través del comercio, se empleaba más el trueque o los tlacos. También ahora, la compra y venta de alimentos sigue vigente y se pueden obtener no sólo productos naturales sino también industrializados.

La contaminación del lago ha dañado los cultivos de las chinampas y ha acabado con determinada flora y fauna que los habitantes utilizaban en sus platillos, ya sea de fiesta o cotidianos.

Como el tlacuesón o las lenguas de vaca que se utilizaban para preparar el mixmole o salsa de pescado y que crecían a las orillas de la ciénega, se han logrado sustituir por quintoniles o quelites. Las aves migratorias han

logrado preservarse debido a las medidas de protección ecológica que se han establecido lo cual las ha beneficiado. Así se ha logrado la conservación de las especies, aunque se está perdiendo un platillo con antecedentes prehispánicos.

De los árboles obtenían la leña que alimentaba los fogones de las señoras en sus cocinas de humo. Por mucho tiempo, la leña fue el combustible por excelencia. Otra forma de aprovechar los recursos que disponían era el uso, del tequesquite, el marrubio o la ceniza que se obtenía después de la elaboración de los alimentos, para el lavado de los trastos.

Los ahuejotes, los petates elaborados con el tule y costales de ayate eran utilizados para sentarse a la hora de comer en las cocinas, la tortilla fue la cuchara, antes de que éstas empezaran a hacer su aparición dentro de las cocinas, incluso hasta ahora, en algunos lugares, se sigue utilizando de esa manera. En el aseo de dientes se utilizaba una tortilla quemada, antes de la aparición de las pastas dentales.

Las comidas presentaban dos horarios según el tipo de actividad y de los sexos. Los hombres que se iban a trabajar al campo o la chinampa, desayunaban antes de irse y esto era alrededor de las cinco o seis de la mañana, dependiendo la distancia. Al medio día, hacían un alto en sus actividades para consumirlo. Cuando regresaban del campo comían y por la noche, en compañía de la familia, cenaban. Los que se quedaban en casa desayunaban a las siete, comían entre una y dos, y a las seis o siete cenaban.

Actualmente, en Tláhuac se pueden encontrar estos platillos tanto para días de fiesta como para consumir cotidianamente de lo que sus habitantes, hoy en día, denominan comida de "antes". Para las fiestas ya sean patronales, de carnaval, bodas, quince años o bautizos se sirven platillos como: mole de guajolote con arroz o pollo con arroz y mole ya sea verde o rojo, frijoles, tortillas y tamales de frijol o tamalates, aguas de frutas o de horchata y jamaica. Sin faltar las salsas.

En Mixquic, en una boda, se acostumbraba, a los ocho días despedir a los invitados con la correteada ofreciendo el mixmole, con pescado, tlacuesón o lenguas de vaca. Término rerefido a las señoras que correteaban a los peces para entraran en la red y con lo que prepararían el Mixmole.

Actualmente, ya se sirven carnitas, barbacoa y mixiotes de pollo, por mencionar algunos.

Durante semana santa, se acostumbra el revoltijo con sus tortas de

camarón, tamales de judas con alberjón y tequesquite, pescado, chiles rellenos de queso en guisado de jitomate con arroz rojo.

En día de muertos, se prepara el platillo favorito del difunto y se coloca en la ofrenda. Entre los platillos que suelen cocinar destacan el mole con pollo, arroz, tortillas, tamales, dulce de tejocote, calabaza en tacha, necuatole, arroz de leche, chocolate, pan de muerto, entre otros.

Cuando hay un difunto, se ofrece a los asistentes revoltijo con romero, mole y camarón, charales con huevo en guisado de salsa de tomate, tamalates, arroz, tortillas y salsas.

En un velorio y en el rosario se acostumbra dar pan blanco (bolillos o teleras), pan de dulce, té de canela o café negro. En Navidad se hace también el revoltijo, ensalada de betabel con jícama, naranja, cacahuete y plátano y pollo enchilado. Para Fin de año, guajolote o pavo, lomo al horno.

Por otra parte, los platillos que se consumían cotidianamente y que aún en estos tiempos se pueden elaborar son:

Ayocotes en adobo, alberjones con nopales, ahuate con nopales, charales con nopales en salsa verde, quesadillas de flor de calabaza, quesadillas de huitlacoche, chileatole con elotes (con chile ancho o verde), tamales de frijol, tamales de chile con carne o pollo, atole de masa, atole de chocolate con leche, atole de frijol quebrado, atole blanco con sal, tlacloyos de frijol con tequesquite, tostadas en piedras de hormiguero al comal, tortilla tostada con chile ancho (para que dé color), frijoles cocidos con sal y tortillas salidas del comal, burritos con xoconoxtle picado con cebolla y cilantro, venas y sal, elotes hervidos, chicharrón con chile verde, menudo, longaniza, habas





con calabacitas, frijoles quebrados con cilantro, cebolla y chile, pepitas de chile ancho con ajo y cebolla, quesadillas de cáscara de papa con epazote, tortas de papa, papas con rajadas, tortas de garbanzo, pato en mole de olla con lenguas de vaca y xoconostle, pato asado o en tamales, conejo al mojo de ajo, en mole verde o en chile guajillo y gorditas con crema. En el desayuno o cena como bebidas, atole, té de canela o de hierbabuena y café. Como endulzantes destaca la miel y entre los dulces están: el dulce de tejocote, necuatole en trozo con caña y hojas de naranjo, dulce de calabaza, amaranto, palomitas con forma de granizo. Y después de todo esto no pueden faltar el estafiate, el marrubio o el tequesquite, como tés para el dolor de estómago.

En este breve trabajo se pretendió resaltar la forma en la que el medio ambiente estaba no sólo presente en sus comidas sino en su forma de vida. Considero que en Tláhuac su comida sigue elaborándose en relación a lo que la Cuenca les proveía. Así, cuando no se consigue un ingrediente, se sustituye por otro que iguale su sabor. De todos modos, en la actualidad, se pueden buscar determinados productos en los mercados, no sólo de la zona sino del Distrito Federal.

Con la inserción de la mujer al mercado de trabajo se han empezado a modificar ciertos hábitos alimentarios y patrones de consumo, donde ya la comida lacustre y "la de antes" como dicen las informantes ya no se hace y a las nuevas generaciones ya no les gusta. Así, se está empezando a imponer la comida rápida que no tiene tanto que ver ya con las gorditas, tacos, tortas,

quesadillas sino con comida que viene de otros países y que se conocen como hamburguesas, hot dogs, pizzas, sopas instantáneas u otras golosinas como las palomitas de maíz en horno de microondas ya sea con sabor a mantequilla o de otros sabores, los cuales están presentes también en las ferias que se desarrollan en la zona. No se sabe cuánto tiempo estará presente la comida de "antes" ante el embate de la publicidad y la gran variedad de productos que ofrecen las transnacionales de la alimentación. Es

por ello que la comida se hace más diversa, quedando, quizás, en la memoria de las personas mayores los platillos tradicionales.

NOTAS:

* Estudiante de la Maestría en Antropología, en el Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México.

¹ Teresa, Rojas Rabiela. *La cosecha del agua en la Cuenca de México*, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, México, 1998, p. 15.

² Las chinampas son parcelas agrícolas de forma rectangular a manera de islotes, largos y angostos, cuyas proporciones están diseñadas para capturar por infiltración la humedad de los canales que las rodean.

³ Teresa, Rojas Rabiela, op. cit., p. 15.



Etiqueta para tela producida en La Trinidad. Museo Textil La Trinidad.



Etiqueta para tela producida en La Trinidad. Museo Textil La Trinidad.