



el tlacuache

S U P L E M E N T O C U L T U R A L

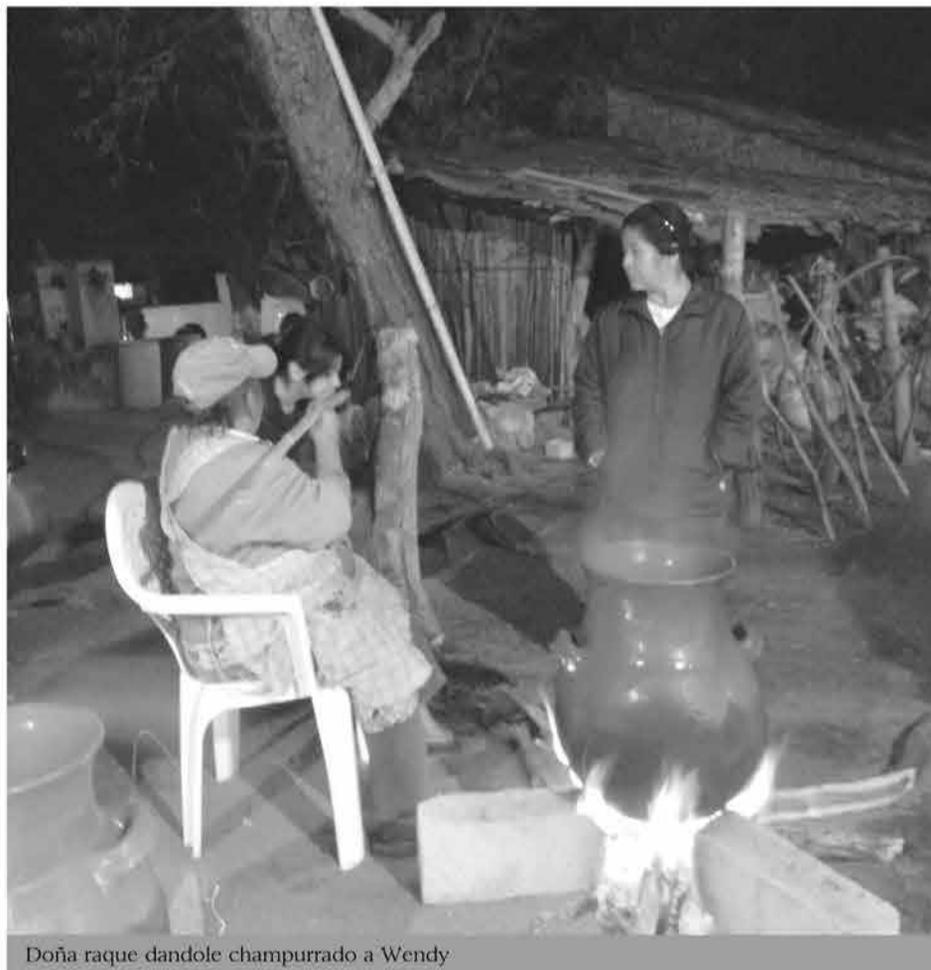
Etnografía del Champurrado en Chalcatzingo, Morelos

Royma N. Gutiérrez García
Wendy P. Osorio Cemé
Proyecto arqueológico Chalcatzingo

La elaboración del champurrado es un proceso que implica ingredientes naturales de trascendencia histórica, como son el cacao y el maíz, fruto y semilla sumamente preciadas desde la época prehispánica y base de la comida mexicana desde tiempos arcaicos; ambos han causado en los habitantes del pueblo de Chalcatzingo, localizado en el municipio de Jonacatepec del estado de Morelos, un arraigo por su sabor, el cual mantienen con gusto y capricho en sus actividades festivas para convidar a los visitantes, las cuales comprenden desde un sencillo cumpleaños, fiestas patronales, hasta las bodas (independientemente de la afinidad religiosa). La elaboración de esta bebida para eventos tan concurridos implica procesos laboriosos, ingredientes de la mejor calidad y mujeres con el conocimiento tradicional para que el champurrado quede "en su punto".

Una madrugada del 17 de febrero del 2013 tuvimos la curiosidad y la oportunidad de observar el proceso de preparación de la bebida que amenizaría el tan acostumbrado desayuno de las bodas en Chalcatzingo. Como podrá comprenderse, la cantidad requerida de champurrado era en volúmenes considerablemente grandes, puesto que a la boda estaban invitados las familias de novio y la novia, los padrinos con sus respectivas familias, los amigos y todo aquel del pueblo que quisiera acompañar a los novios en su festejo. Además de esta amplia invitación, se acostumbra que a los padrinos se les dé un "itacate" con champurrado, pan y tamales para llevar. El champurrado era lo que se iba a servir como parte del desayuno en la boda de Ana Lilia Vergara y Jose Luis Barranco.

La preparación del champurrado empezó a las 2 am del sábado 17 de febrero del 2013, se reunieron 20 mujeres, todas familiares del novio, de la novia y amigas cercanas. Ahí va la receta, en lo personal no es una simple receta, se requieren de los "olores" sí, pero también de las manos que desde la infancia han acercado sus sentidos a la elaboración de esta bebida, tiempos en que las abuelitas eran quienes vigilaban el hervor del champurrado, cuidando todo el proceso de dicha bebida, desde el tostado del cacao hasta llegar a



Doña raque dándole champurrado a Wendy



Clamolote y sedazos

servir la bebida en la jícara. Comenta doña Teresa Espejo, cuyo aprendizaje al respecto fue desde la infancia, que eran precisamente las niñas las que se involucran más en este proceso. Esta función de la mujer data de tiempos prehispánicos, ya que ellas fueron determinantes en la domesticación del cacao y tenían a su cargo la función de prepararlo como alimento¹.

Los olores (ingredientes) requeridos son el clavo, azúcar, canela, cacao, maíz (colorado) los cuales pasan por varios procesos hasta encontrarse en las ollas de barro donde hervirán conformando el champurrado.

Actualmente, el cacao se adquiere en comercios, su precio circula entre los 60 y 90 pesos por kilogramo. La olla más grande para preparar champurrado es la de un kilogramo, se les llama así dependiendo la cantidad de cacao que se utilice, por ejemplo si lo que se quiere preparar es champurrado para una familia se utiliza una olla de $\frac{1}{4}$ en razón de que es $\frac{1}{4}$ de cacao lo que se utiliza. Solo hay tres medidas: olla de 1kg, de $\frac{1}{2}$ kg y de $\frac{1}{4}$ kg. Para el caso observado fueron catorce ollas de un kilo, se necesitan las suficientes manos para generar tal cantidad.

Es la madrugada del día del festín, el maíz colorado (que le daría ese color oscuro tan característico del champurrado) hecho nixtamal se muele, se convierte en masa y se deja reposar. Por otro lado, el cacao se tuesta en comales durante media hora, se descascara y se le agregan los siguientes ingredientes (en consideración para la capacidad de la olla): cuatro rajadas de canela y 60 clavos, todo junto para posteriormente molerse utilizando los molinos de corriente o en su caso los de mano que por cierto hay quienes prefieren lo segundo, ya que de esta manera no se desperdician ingredientes, y como podrá notarse el metate quedó para la historia; al final se obtiene una masa, a la cual se le añaden 2 kg de azúcar, ello precisa moler todo de nuevo y que finalmente conformarán una sola masa que por

¹ Arqueología Mexicana, ed especial 45, pag. 46.

el momento espera.

Ya son las primeras horas del día de la fiesta, se han conseguido las ollas de barro, los clamolotes de carrizos², cedazos³, la suficiente leña y han armado los fogones necesarios⁴. Es tiempo de llenar a la mitad de capacidad de cada olla con agua y colocarla a los fogones para hervir. Llega la hora de la segunda masa que ha estado esperando, se toma la mitad del agua que ha estado hirviendo en cada olla para aguar dicha masa. Dada la cantidad requerida para la ocasión, se necesitan recipientes grandes para esta mezcla, que procede a colarla a través de los cedazos, y ahora se llama atalate⁵. La masa de nixtamal, de igual forma ha de “aguar” y colarse.

El “atalate” que ha pasado a través de los cedazos, se ha colocado en las

2 Se le llama clamolotes a los palos hechos de carrizo, que miden aproximadamente 1.80m y que se utilizan para mover el champurrado.

3 Los cedazos son filtros o cernidores de aluminio que se adquieren en cualquier comercio, estos probablemente sustituyeron a los coladores.

4 Improvisaron unos fogones en el suelo con bloques de cemento.

5 El atalate es una masa más aguada, que se cuele hasta 4 veces para que quede bien colada.



mujeres moviendo el champurrado



Algunas de las mujeres que asistieron a preparar cham

ollas de barro, ya hierve y espera la masa del nixtamal ya aguada, para finalmente conjuntarse y entrar en el proceso de que cada quien “agarra” su olla y un clamolote y hay que “mover” y “mover”. El detalle en esto, comenta doña Tere, es que quien principia esta parte del proceso debe concluirlo o se corre el riesgo de que el champurrado se “corte” y ya no tenga remedio.

Durante una hora aproximadamente el clamolote no ha dejado de remover la mezcla cuyos “olores” avisan al olfato que pronto ya estará el atole. Será la espuma producto de dichos movimientos los que indiquen que el proceso va correctamente, sin embargo, no hay que dejar que la espuma “suba” y rebose por lo que ha de agregarse agua paulatinamente. Doña Raque se da a la tarea de pasar a revisar cada una de las catorce ollas para que el champurrado no quede ni muy espeso ni muy aguado. Cuando la mezcla va a dar el primer hervor, las mujeres dicen que las ollas “empiezan a parir”.

Cuando haya alcanzado el “punto”, hay que dejar a fuego lento hasta que las demás personas ayudantes den el “gusto” bueno y aprobación de que ya está listo y no sabe a “masa”, pues su paladar conoce el champurrado desde niñas y le permite juzgar dicho proceso y reconocer que le hizo falta algún “olor” o que no está bien “movido”. Las mujeres reconocen que la forma de elaborarlo en el pueblo (incluyendo los ingredientes y el resto del proceso) es indispensable, de lo contrario el resultado no será el esperado, como suele ocurrir en otros lugares aledaños. Según las mujeres la preparación en la olla de barro es uno de los secretos que le da al champurrado de Chalcatzingo ese sabor tan único. La olla de barro ha permanecido desde la época prehispánica y se niega a desaparecer de las cocinas mexicanas. Durante la preparación presenciamos que eran los hombres, hijos de las mujeres que preparaban el champurrado, los que se encargaban de cargar las cosas pesadas como las ollas llenas del líquido, su participación en todo el proceso de preparación se limitó a eso. Doña Nata, madre del novio, junto con su comadre doña Raque, eran las personas de mayor edad dentro del grupo de mujeres, ambas pasan los 65 años. Ella son las que coordinaron y dieron el “visto bueno” al champurrado, se involucraron en todo el proceso, desde la selección de la materia prima hasta en servir el champurrado, las mujeres les pedían que probaran si ya estaba “bueno” su champurrado, y al momento de echar el azúcar las mujeres siempre preguntan qué cantidad debían agregar.

Han pasado unas cuatro horas desde que se inició el proceso y ya viene el pan (a veces los tamales rojos y verdes) que complementan el momento de beber champurrado en una jicarita tradicional decorada con motivos de flores de varios colores⁶, conmemorando el primer momento de la boda. Las mujeres que prepararon el convite no han dormido y no conforme con eso, algunas de ellas, con todo y el desvelo, ayudan a servir los tamales, el pan y el champurrado. Sin duda alguna, el esfuerzo que hicieron durante esta festividad, así como lo harán en otras festividades del poblado, son dignas de admiración, y es este olor, este gusto, parte de la identidad de Chalcatzingo.

6 Actualmente, es muy poco común que se utilicen las jícaras. Tal vez por la cantidad de invitados, la mayoría utiliza vasos desechables de unícel. Solo las personas más tradicionales, como doña Teresa Espejo quien utiliza las jicarita para sirve a todos sus invitados champurrado en su celebración del 13 de diciembre.

Entierro de 2 mil años de antigüedad en Tlayaacapan

Pieza del mes | Septiembre 2014
Museo Regional Cuauhnáhuac – Palacio de Cortés

Arq'lgo. Raúl Francisco González Quezada
Centro INAH - Morelos

La pieza del mes que presenta el Museo Regional Cuauhnáhuac – Palacio de Cortés, es un entierro de 2 mil años de antigüedad encontrado en Tlayaacapan, al norte del Estado de Morelos.

La persona que podemos observar en la ofrenda, fue enterrada al interior de un basamento piramidal ubicado en la ladera baja de los cerros Cihuapapalotzin, Tlatoani y Huixtlatzin. El basamento fue un pequeño palacio ocupado del año 150 antes de nuestra era hasta el 150 de ésta. Cerca de mil años después, la estructura del lugar fue ampliada, pero se conservó -en lo general- la misma forma pero con mayor magnitud. Asimismo, es posible observar in situ la conservación de la forma general de algunos cuartos, así como el desplante de sus muros hechos de adobe y revestidos con un enlucido de tierra.

La cámara mortuoria donde fue colocado tras su muerte, estuvo elaborada con muros de adobe y fue sellada con lajas irregulares de piedra.

Es posible que se trate de un personaje que formó parte de la clase dirigente en Tlayaacapan, ya que fue inhumado al interior del palacio y su ofrenda consiste en artefactos de piedra verde, fragmentos de navajillas de obsidiana y un conjunto de vasijas.

Los estudios revelan que se trata de un joven con deformación craneana y que oscilaba los 21 años de edad. Es posible que la cabeza le fuera desprendida en momentos cercanos a la muerte y le fuera colocada orientada su rostro hacia el este, sobre secciones de su cuerpo desmembrado. Los fragmentos de navajillas de obsidiana podrían ser restos de las herramientas que se emplearon para hacer cortes en el cuerpo.

El hallazgo es relevante en muchos sentidos, ya que contiene formas culturales que anteceden a las que más tarde se presentarían en la gran ciudad de Teotihuacan en su momento de apogeo. También da pruebas de que diversos aspectos de la identidad local de los tlayaacapanenses, formarían posteriormente parte del mundo de vida de la sociedad teotihuacana y su gran poderío sobre gran parte de América Media.

Las piezas que conforman la ofrenda, después de su hallazgo y rescate por parte de los arqueólogos, fueron sometidas a un arduo proceso de



restauración.

La restauración es la acción de volver a situar una cosa en el estado o estimación que antes tenía. Para hacer esto posible, en el Estado de Morelos existe un Taller de Restauración del Instituto Nacional de Antropología e Historia en donde un equipo de profesionales realizan investigación, preservación y conservación de los bienes culturales muebles* asegurando así su accesibilidad a generaciones presentes y futuras.

Esta etapa del proceso es el comienzo una transformación -a veces radical- para los objetos, ya que el restaurador a través de la toma de fotografías, limpiezas con diferentes utensilios y solventes, unión de fragmentos con adhesivos, reposición de partes faltantes y reintegraciones de color, logra devolver formas, colores y diseños originales del momento en que fueron enterrados los objetos. Al hacer esto posible, se facilita la apreciación, comprensión y uso de éstos para la investigación, difusión y exhibición.

*Bienes muebles son aquellos que pueden trasladarse fácilmente de un lugar a otro, manteniendo su integridad.

Estela de Tepoztlán

Arq'lgo. Jaime Resendiz Machón
Centro INAH - Morelos

Esta pieza fue encontrada por el Sr. Gaudencio Vicente Gómez en 1970, cuando el Instituto Nacional de Antropología e Historia realizaba trabajos de acondicionamiento del camino. Fue enterrada varias veces y vuelta a desenterrar, hasta que fue entregada al Arq'lgo. Jorge Angulo, en ese entonces Director del Centro INAH Morelos-Guerrero, quien integra esta pieza a la colección Permanente del Museo Regional Cuauhnáhuac, antiguo Palacio de Cortés. Es la primera vez que esta pieza es exhibida en el pueblo de Tepoztlán, lugar del cual salió hace más de 30 años.

La pieza tiene una forma rectangular, y muestra labrados en por lo menos tres de sus caras, y considerando que las dos caras principales de la piedra muestran relieves, lo más probable es que se trate de una estela. En la primera cara se observa el perfil izquierdo de un personaje, principalmente la cabeza, el tocado, el hombro y parte del brazo izquierdo. De abajo hacia arriba, se observa la pupila. Por encima de la frente también se encuentra el cabello.

Por encima del cabello, el tocado es muy elaborado, y está compuesto por una diadema con 6 bandas. En los extremos superiores e inferiores cuelgan ocho cuentas, cuatro arriba y cuatro abajo. La Diadema se sostiene por un nudo realizado con el mismo material de la banda, muy probablemente papel, y fue plegado como si fuera un abanico. Por encima de esta diadema, se encuentra un tocado de 11 plumas cortas. Si hacemos caso, al código Magliabechi, una vez más, muy probablemente estas plumas cortas fueran de color blanco. Por encima de este primer nivel de plumas, se colocó una segunda banda de papel o tela, compuesta por 3 franjas de un material similar al de la diadema. Por encima de esta cinta, se observa una hilera de 16 pequeños plumones, sobre los cuales salen 15 largas plumas. Una vez más, de acuerdo con el código Magliabechi, estas plumas largas también eran de color verde, y por lo tanto, de Quetzal. Por encima de todos estos elementos, se observan cuando menos siete pencas de Maguey, que están brotando de la parte más alta del tocado. Con base en toda esta información, no es posible determinar de manera unívoca si se trata del Dios Tepoztécatl, o de la Diosa Mayahuel, ya que se tienen elementos para poder asociar la iconografía tanto a uno como a otro Dios. Especialmente la diadema y la



forma general del tocado, ya que este elemento lo portan la mayoría de los dioses asociados a la lluvia y al agua, de tal manera, lo comparten Tlaloc, Chalchitlicue, varias deidades del pulque, entre ellas Tepoztécatl y por supuesto la Diosa Mayahuel. Por una parte, lleva el mismo banderín que porta Tepoztécatl, y si lleva un atado de cañas, es probable que se trate de flechas, lo que haría que se trate de una representación guerrera del Dios. Por otra parte, el Maguey es el elemento más característico de la Diosa Mayahuel, aunque no es imposible que el Maguey también fuera parte de los elementos asociados a la parafernalia de Tepoztécatl.

En la segunda cara, se observa a otro personaje, del cual se observa el costado derecho, por lo que los dos personajes están viendo en la misma dirección. La pieza se encuentra muy deteriorada en la parte inferior, por lo que es imposible determinar la posición del tronco y brazos. Se aprecia la forma de la cara, aunque la boca está muy deteriorada también. Sin embargo, se alcanza a apreciar que el personaje lleva algo bajo la nariz. Es posible que se trate de una nariguera lunar. La parte baja del tocado también se encuentra muy deteriorada; sin embargo, es posible observar un elemento en zig-zag, similar al que lleva Quetzalcóatl, y también el Dios del Pulque Patécatl. En la parte frontal, se observa lo que parece ser un moño de tela o papel. Encima de la cinta del tocado, se observan otros tres elementos semiesféricos sobre los cuales se colocó una diadema de 16 plumas. Este tipo de tocado, es el mismo que porta Patécatl, Dios creador del pulque.

Al parecer, en la estela se tiene una dualidad de dioses del pulque. Es posible que se trate de Patécatl-Tepoztécatl o de Patécatl-Mayahuel, ya que la evidencia del primer Dios no es suficiente como para establecer si se trata de un Dios o una Diosa. De cualquier manera, es evidente que se trata de una dualidad, ya sea la del Dios creador del Pulque y el Patrono de Tepoztán, o si se trata de la pareja de Dioses del Pulque; Patécatl y Mayahuel. En ambos casos, se trata de un recordatorio de los dioses creadores del pulque, y su asociación con dos de las deidades más importantes del México Prehispánico: Tlaloc, Dios de la lluvia, asociado a Tepoztécatl o Mayahuel, y Quetzalcóatl, con Patécatl. Así se tiene a las deidades del viento, la lluvia y el pulque.



LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA, EL CONSEJO NACIONAL PARA LA CULTURA Y LAS ARTES
Y EL INSTITUTO NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA
EN COLABORACIÓN CON LA COORDINACIÓN DE DIFUSIÓN CULTURAL – UNAM
LA DIRECCIÓN GENERAL DE ACTIVIDADES CINEMATOGRÁFICAS – FILMOTECA UNAM
Y LA MAROMA PRODUCCIONES

CINE CLUB PALACIO DE CORTÉS

JUEVES 4, 11, 18 Y 25 DE SEPTIEMBRE



Museo Regional Cuauhnáhuac

CHICANO

LA HISTORIA DEL MOVIMIENTO MÉXICO-AMERICANO
POR LOS DERECHOS CIVILES

-Capítulo 1: En busca de una patria | (57 min)

-Capítulo 2: La lucha en los campos | (57 min)

Dirigidos por Héctor Galán
Documental | EUA | 1996

El Movimiento Chicano fue fomentando en 1848, cuando la actual frontera tomó forma. Desde entonces, un sinnúmero de chicanos y chicanas se han enfrentado a la discriminación, el racismo y la explotación. El Movimiento abarcaba una amplia sección transversal de la restauración de las concesiones de tierras, los derechos de los trabajadores a una mejor educación, al voto, ejercicio de los derechos políticos, así como la conciencia emergente de la historia colectiva.

JUEVES 11 | 18:00 H. | ENTRADA GRATUITA

Tel: 01 (777) 312-81-71, 312-69-96 y 310-18-45 ext.258103
www.inah.gob.mx
palacio de cortes@inah.gob.mx



el tlacuache



Matamoros 14, Acapantzingo, Cuernavaca, Morelos

www.morelos.inah.gob.mx

Órgano de difusión de la comunidad de la Delegación INAH Morelos

Consejo Editorial

Eduardo Corona Martínez
Luis Miguel Morayta Mendoza
Giselle Canto Aguilar

Israel Lazcarro Salgado
Raúl Francisco González Quezada

Coordinación editorial de este número: Giselle Canto Aguilar
Diseño y formación: Joanna Morayta Konieczna

El contenido de los artículos es responsabilidad exclusiva de sus autores