

1073

SUPLEMENTO CULTURAL

el tlacuache

CENTRO  INAH MORELOS

Viernes 24 de marzo, 2023

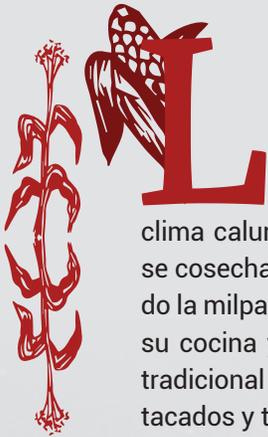
La cocina

TRADICIONAL

de Coatetelco, Morelos

Jairo Macedonio Flores





La cocina tradicional de Coatetelco, Morelos, esencialmente se encuentra caracterizada por su entorno natural, su cuerpo lacustre y las tierras fértiles que producen alimentos derivados del clima caluroso. En su mayoría son productos que se cosechan durante la temporada de lluvias, siendo la milpa y su laguna las principales fuentes para su cocina y de las que se origina la gastronomía tradicional de Coatetelco, cuyos platillos más destacados y tradicionales dan identidad al poblado.

De su gastronomía destacan el tamal de mojarra, el mole verde con tamales nejos o de sal, el mole rojo casero, los tacos de quijudas con salsa macha, sin dejar a un lado el caldo de pescado con ciruelas agrias, los tlacoyos de frijol chino, los tamales de calabaza con frijol, los tamales dulces o "de regalo", los tamales de elote, el pan de almidón o marquesote y las rosquetas. De bebidas, el chocolate casero, el atole de maíz negro y las bebidas embriagantes "Toro" y el "Sopelic" como bebida ceremonial.



Vista de la laguna en Coatetelco, Morelos, México. Ca. 1975. 
 Fototeca Juan Dubernard. Centro INAH Morelos.
 No. Inventario 2842.





Dentro de los guisos cotidianos complementarios se encuentran, los “pepetos”, huajescuites y variedad de salsas en molcajete elaboradas con semillas o frutos de temporada, como la ciruela y el guaje.

Actualmente aún es evidente el uso de la biodiversidad natural en la cocina tradicional, siendo aún utilizados dentro de la alimentación cotidiana la fauna silvestre, entre ellos el conejo, la iguana, el pato, la gallareta. Asimismo, se recurre a la flora silvestre de temporada, entre ellos la ciruela, el guaje, el huamúchil, los hongos de cazahuate, entre otros.

En la memoria oral aún se guardan las recetas de sus antepasados, los guisos cotidianos lacustres a base del pescado criollo o mojarra copetona y blanquilleras, que obtenían en las aguas de la laguna, siendo aún recordados el mole verde con pescado seco, los tamales de huevecillos de mojarra, los tamales de blanquilleras y otros más que actualmente ya no se elaboran por la extinción de estas especies en la laguna.

Es de notar que el tamal y caldo de mojarra, son los alimentos lacustres más consumidos cotidianamente durante el año, siendo la pesca local una de las principales actividades que da identidad cultural al municipio indígena de Coatetelco, caracterizado particularmente por su entorno natural lacustre y guisos lacustres que se ofrecen a los visitantes como platillos prestigiosos.

Es el sector femenino de la población que realiza estos guisos y forman parte de la dieta alimenticia de la población, asimismo es el sector especialista en conservar celosamente las técnicas tradicionales de la elaboración de los alimentos tanto en el ámbito familiar a menor escala, así, como en el ámbito comunal, donde se requiere de un mayor compromiso comunitario y organización, cuyos conocimientos son heredados en su mayoría a través de la línea parental.

◀ Mole verde con tamales blancos o de sal. Coatetelco, Morelos, 2022. Fotografía: Jairo Macedonio Flores.

LAS COMIDERAS ~GUISANDERAS~ COCINERAS TRADICIONALES



Es de relevancia mencionar que a las personas de Coatetelco que se dedican a la elaboración de alimentos en grandes cantidades se les denomina localmente con el nombre de “comideras” o “guisanderas”, mujeres originarias del municipio, especialistas en el ámbito gastronómico que impregnan a través de los ingredientes la sazón que les da el reconocimiento de la población.

La labor de las comideras, guisanderas o cocineras tradicionales, en todo el territorio mexicano son el soporte fundamental de la identidad mexicana, donde resguardan el conocimiento y lo ponen en práctica, socializan con la comunidad, conocen su gente y se hacen partícipes a través de un compromiso que la misma población les otorga. De acuerdo con la UNESCO (2010) sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de la identidad a nivel nacional, regional y local.

La función de las comideras se extiende no solo en fiestas patronales religiosas, sino, en celebraciones, rituales de sanación, eventos funerarios y eventos festivos particulares como son bodas tradicionales, bautismos y/o aniversarios, que durante décadas no se remuneraba, pero actualmente se les da un pequeño incentivo como agradecimiento por la elaboración de los alimentos.





Cocinera Gloria Solís elaborando tamales de mojarra o pescado. Coatetelco, Morelos, 2022. Fotografía: Salma Jiménez Nabor

En estos eventos festivos los alimentos más tradicionales elaborados para los comensales se encuentran: las carnes de puerco o pollo, guisadas ya sea en mole rojo, salsa verde, roja, ajonjolí, "cochinita" y "especie", caracterizada con el toque de condimentos y picor que se degusta con frijoles de olla o arroz y tortillas de maíz cocinadas en comal de barro.

Conforme a la temporada y los precios de los ingredientes, las comideras proponen guisos de acuerdo a la economía de cada familia y al tipo de evento a realizar, calculando a través de la experiencia las cantidades a comprar para cierta cantidad de comensales o para distinta celebración realizada.

La comidera en la mayoría de los casos es auxiliada por su ayudante, persona activa que se encarga de apoyar en lo que se requiera durante el cocimiento de los alimentos, siendo las únicas personas responsables de distribuir la comida para que nadie se quede con hambre.

Durante las celebraciones no son las únicas que acuden a ayudar en la preparación de los alimentos, asisten numerosas manos femeninas que llegan a elaborar tortillas de maíz, cada una trabajando más de 10 kg de masa nixtamalizada, retribuyendo su trabajo con una pequeña cantidad de comida para su familia (guiso, frijoles de olla y tortillas hechas a mano).

El oficio de comidera guarda y recolecta los saberes tradicionales a través de manera empírica, el compromiso y responsabilidad de cada una de ellas se refleja en la confianza de las familias de Coatetelco, reconociendo la labor de cada una de ellas, cuya jornada comienza desde la tarde de un día antes de la preparación, seleccionando los ingredientes para que al día siguiente a muy tempranas horas elaboren y terminen de repartir los alimentos hasta muy entrada la noche.



Páginas 6 y 7. Mujeres elaborando tamales nejos »
o de "Cuanextle". Coatetelco, Morelos, 2022.
Fotografía: Xiadani Mateos Claudio.





Su reconocimiento social comunitario es relevante dentro de la población, siendo en su mayoría personas adultas que acuden con el gusto de cumplir un compromiso que adquieren desde días antes, asistiendo a ver el tamaño de animal a sacrificar y deducen de acuerdo a la experiencia las cantidades de ingredientes a utilizar, para después “descolar” los chiles, pelar tomates, ajos y más ingredientes de acuerdo al guiso a realizar.

Son las primeras que acuden en llegar el día de la preparación, desde las 5 de la mañana, colocan los “tenamastles” o piedras donde se colocan las grandes cazuelas y ollas de barro. Cuentan los pedazos de carne, sofríen y sazonan el guiso a preparar, hasta muy anochecer culminan su labor, justo cuando terminan de servir y repartir los últimos trozos de comida.

Las recetas tradicionales desde siglos han alimentado la convivencia comunitaria, vinculando y cohesionando a la población a través de los años, mismas capaces de alimentar a más de 500 personas en festividades grandes, principalmente bodas tradicionales donde se requiere el compromiso de las comideras durante más de 3 días consecutivos.

Cazuela con mole verde de pipián. Coatetelco, Morelos, 2020. 
Fotografía: Xiadani Mateos Claudio.





A lo largo de los años, la comida ha sido el soporte fundamental de la reproducción cultural de Coatetelco, siendo su vital importancia para seguir manteniendo las practicas ceremoniales y festivas que siguen perdurando en la actualidad. La comida ritual o colectiva es uno los elementos primordiales de las festividades y reuniones comunitarias, así también elemento utilizado como parte de los bailes ceremoniales y festivales de la comunidad, como el baile Xochipitzahuatl realizado durante las bodas tradicionales de Coatetelco, donde se bailan varios molcajetes de barro llenos de quijadas fritas en manteca, acompañadas con salsa “macha” y tortillas hechas a mano.

A través de la cocina tradicional se comparten los alimentos, se reparten las tareas y se intercambian conocimientos. Ciertos guisos se preparan y consumen de acuerdo a un contexto determinado, ya sea cotidiano, festivo o ritual, siendo el mole verde y tamales nejos característicos de las festividades patronales, rituales de sanación y propiciatorios. Los tamales de elote elaborados y consumidos el día 28 de septiembre, el atole de maíz negro con tamales en los festejos navideños, las rosquetas en las festividades en honor a la virgen de la Candelaria, el chocolate casero y pan marquesote en los rituales funerarios, el tepache o sopelic en los ritos propiciatorios de lluvia y el toro bebida embriagante en las festividades patronales de la virgen de la Candelaria y San Juan Bautista.

Baile “Xochipitzahuatl” con molcajetes llenos de comida. Coatetelco, Morelos, 2015. Fotografía: Jairo Macedonio Flores.





Hombre moliendo pepitas en morteros en festividad de Coatetelco, Morelos, México.
Raúl Arana [Atribuido] Ca. 1975. Fototeca "Juan Dubernard"- Centro INAH Morelos.
No. Inventario 2600

El consumo y elaboración de estos alimentos en fechas establecidas están marcados por la "costumbre", es difícil excluir estos alimentos, que en muchos casos son codiciados dado que no se realizan cotidianamente y de acuerdo a la población tienen una sazón característico singular. Por ejemplo, el mole verde siempre se degusta en las vísperas de las fiestas patronales, en los rituales de sanación escapulario o "mixcotón" y durante las ofrendas a los fieles difuntos, cuya preparación y elaboración es de una manera singular, moliendo la semilla de pipián en una "forma" o tronco ahuecado y cocinado en olla o cazuela de barro con el meneo constante de un otate o palo de madera.

Es de notar que, a pesar de la participación activa de las mujeres, los quehaceres y elaboración de ciertos alimentos se reparten a los hombres, ya sea para sacrificar a los animales y asimismo preparar algunos guisos como la barbacoa o "cocido", el chicharrón, los "chales", la moronga o "rellena", los tacos y tamales de sesos. Mismos que se degustan y comparten entre quienes asisten a ayudar y "acompañar" en el evento.

La cocina tradicional de Coatetelco, continúa siendo parte esencial de la gastronomía morelense, misma que algunos poblados vecinos la han adoptado, y del que se continúan compartiendo y transmitiendo las recetas tradicionales a las nuevas generaciones gracias a la labor y saberes de las cocineras tradicionales de Coatetelco, llamadas también comideras o guisanderas.

Referencias bibliográficas

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), 2010. La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán. Consultada el 1 de marzo de 2023 en <https://bit.ly/3TydXWw>

Elaborando tamales de sesos. Coatetelco, Morelos, 2022. »
Fotografía: Genaro Barrera Martínez.





CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA



**Coordinador editorial:
Tania Alejandra Ramírez Rocha**

Nuestras redes sociales:



/Centro INAH Morelos

SUPLEMENTO CULTURAL
el tlacuache
CENTRO  INAH MORELOS

**Órgano de difusión de la
comunidad del INAH Morelos**

Consejo Editorial

Erick Alvarado Tenorio

Giselle Canto Aguilar

Eduardo Corona Martínez

Raúl Francisco González Quezada

Mitzi de Lara Duarte

Luis Miguel Morayta Mendoza

Tania Alejandra Ramírez Rocha

*El contenido es responsabilidad
de sus autores.*

Karina Morales Loza
Coordinación de difusión

Emilio Baruch Quiroz Tellez
Formación y diseño

Apoyo operativo y tecnológico
**Centro de Información
y Documentación (CID)**

Sugerencias y comentarios:
difusion.mor@inah.gob.mx

Crédito portada:
Tostando semilla de pipián. Coatetelco,
Morelos, 2020. Fotografía: Xiadani
Mateos Claudio.

Crédito contraportada:
Anselma Ponciano, cocinera tradicional
de Coatetelco. Coatetelco, Morelos, 2020.
Fotografía: Xiadani Mateos Claudio.

Centro INAH Morelos
Mariano Matamoros 14,
Acapantzingo, Cuernavaca,
Morelos.