

NUESTRA MEMORIA

Saberes históricos identitarios de Xalatlaco



GRUPO TOQUILNAMIC



CITSAC

Centro de Investigación en Tecnologías
y Saberes Comunitarios

NUESTRA MEMORIA

Saberes históricos identitarios de
Xalatlaco

Grupo Toquilnamic

XALATLACO, ESTADO DE MÉXICO 2025

Esta publicación fue elaborada, financiada y editada por el Grupo Toquilnamic con financiamiento parcial, revisión y asesoría del Centro de Investigación en Tecnologías y Saberes Comunitarios (CITSAC) y publicada el día 28 del mes de febrero de 2025.

Clasificación THEMA: JBCC1 - Cultura popular

Materia: 000-Generalidades

Tipo de contenido: Otro

© D.R. 2025, Grupo Toquilnamic

Avenida 16 de septiembre. Bo. San Juan.

52680, Xalatlaco, Estado de México. Primera edición, 2025

ISBN: 978-607-26894-1-1

Editado y hecho en México

Edited and made in Mexico



Índice

Presentación	7
Capítulo 1. Isabel Moctezuma y el linaje azteca en Xalatlahuco	13
Hechos históricos anteriores a la llegada de los aztecas a Xalatlahuco.....	13
El emperador azteca Axayacatl y la triple alianza engrandecen a la provincia de Xalatlahuco.....	24
Capítulo 2. El zapatismo en Xalatlaco	39
Sus múltiples razones	39
Otra mirada más al zapatismo en Xalatlaco	41
Testimonio de Don Juan Estañón	44
La tierra, siempre la tierra... ..	56
Capítulo 3. Las danzas tradicionales de Xalatlaco	59
Introducción	59
Organización de una danza.....	60
Danza de Tlaxinquime o Tejamanileros de Xalatlaco	62
Danza de los negritos	65
Danza de los arrieros	69
Capítulo 4. Pascua de muertos: memoria oral del regalo de muertos y vivos	73
Introducción	73
Vísperas al Día de Muertos	76
Tianguis de muertos	80
Pascua de muertos: regalo de muertos	85
Reflexiones finales	94
Referencias bibliográficas	97
Capítulo 5. Sabores de mi Tierra. Gastronomía tradicional de Xalatlaco.....	101

Introducción	101
El monte y sus prodigios	101
Recetas para preparar los hongos	107
Tés de monte	114
Conclusiones	120
Capítulo 6. Migración y aportaciones socioeconómicas de la mujer	123
Aportes económicos y socioculturales a Xalatlaco	123
¡Doña ... Irene por el extranjero!	124
¡Antonia ... retorno con sentido!	128
¡Lola ... y los negros!	134
¡Julia ...y un radio de bulbos!	136
Capítulo 7. Añoranzas	141
Algunos recuerdos	142
Plantas medicinales de Xalatlaco	143
La escuela Morelos	147
De la princesa Tecuichpo	148
Capítulo 8. Crónicas y semblanzas	151
Preámbulo	151
El Nombre de Xalatlaco... ..	151
El Maestro Chano	156
Andrés García Díaz y Radio Xalatlaco	161
Don Erasmo (“El Cuetero”)	164
Don Goyito	169
El Profr. Quintín	172
El Zafarrancho de 1937. Xalatlaco ¡Pueblo Rebelde y Noble!	
¡Pueblo con Historia!	176

Capítulo 9. Colectividad en la gestión de agua potable: integración del primer comité central	181
Introducción	181
Elecciones en el Comité Central de agua potable	185
Primeros intentos de captación de agua para bombeo....	187
Construcción de la primera red de agua potable por bombeo en el municipio.....	188
Referencias bibliográficas	202
Capítulo 10. El espacio de la producción de papas en el municipio de Xalatlaco como un lugar para explorar el cambio cultural	203
Cambio cultural	207
Inicios de la producción	208
La separación.....	214
Nuevos intermediarios.....	216
Estado actual de las formas del espacio social	218
El espacio social de las papas.....	229
Algunas conclusiones	245

Presentación

Nosotros como Grupo Toquilnamic tenemos como antecedente al Grupo Experimental Artístico (GEA) que surge en 1977, conformado por jóvenes del municipio con diversas habilidades y talentos. Entre los logros se desarrollaron actividades como la producción y locución de la estación de radio comunitaria “Radio Xalatlaco”, actividades artísticas (danza, pintura, teatro de crítica social, música, declamación y poesía), la primera biblioteca pública y la edición de un disco de acetato de música y cantos tradicionales locales.

En 2019 como Grupo Toquilnamic nos reactivamos de manera contundente con reuniones quincenales y mensuales. Tenemos evidencia de que, en años recientes, hemos diversificado hacia actividades de índole ambiental y lingüística; ahora contamos con integrantes de diversas edades y el firme interés de seguir aprendiendo sobre el municipio. En este tiempo, hemos podido planear y realizar, entre otras cosas la conmemoración anual del zafarrancho de 1937 —que da cuenta de un evento lamentable, que surgió debido a que el Gobierno Federal dio la instrucción de llevarse el agua para Santiago Tianguistenco y distribuirla entre los pueblos que habían sido afectados por el trasvase de agua del Sistema Lerma—. Este evento llevó al levantamiento de la población y a la consecuente muerte tanto de pobladores del municipio como de soldados. Por otro lado, también hemos organizado sesiones que permiten presentarnos ante la población del municipio con exposiciones, charlas, conversatorios y reuniones que pretenden reconocer y reivindicar la memoria colectiva sobre las características lingüísticas, ambientales y culturales que hay en Xalatlaco.

Nos parece necesario reconocer que Xalatlaco es un pueblo antiguo y ha sido una población indígena en cambio vertiginoso a partir del siglo XX. Proviene del vocablo nahuátl: xalli “arena”; Atlauhtli: “barranca

GRUPO TOQUILNAMIC

que conduce agua”; co “en”, “sobre”, “lugar de”, por lo que se puede entender como: “lugar donde brota el agua sobre la arena en la barranca”. El glifo es:



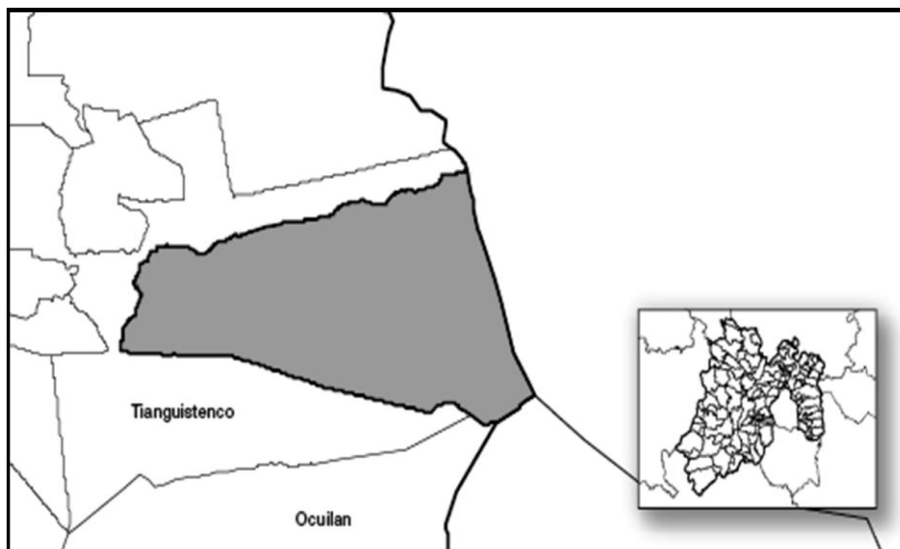
Fuente: Códice Mendocino, 1565, Biblioteca Nacional de España

En los 80s más del 50% de la población tenía como lengua materna el náhuatl, pero actualmente el porcentaje ha disminuido hasta casi desaparecer; los jóvenes ya no aprenden hablar lo que en ese entonces se llamaba “mexicano”, sin embargo, algunas prácticas culturales persisten y se entremezclan con otras expresiones.

Nuestro municipio se encuentra en la parte alta de la Cuenca del Alto Lerma, cuenta con un ecosistema de montaña y una gran área poblada, ahora deteriorada por la tala, incendios y cambio de uso de suelo. Adicionalmente, la generación de nuevas carreteras, la industrialización del vecino municipio de Santiago Tianguistenco y, en consecuencia, la integración a la Zona Metropolitana de Tianguistenco, por lo que, hemos vivido de manera indirecta los efectos que ha tenido el trasvase de agua del Sistema Lerma a la Ciudad de México, a mediados del siglo XX.

NUESTRA MEMORIA

Figura. Ubicación geográfica de Xalatlaco



Fuente: Marco Geoestadístico, INEGI, 2020

Nuestro municipio cuenta en la actualidad con más de 30,000 habitantes, de acuerdo con el censo de población del 2020. Nuestras actividades principales han dejado de ser la agricultura y ganadería a pequeña escala, para convertirse en población cuya actividad socioeconómica es principalmente el comercio y la construcción; el cambio repentino de actividades ha llevado a la transformación del espacio con la incidencia de ciertas problemáticas ambientales como la tala inmoderada, la contaminación del agua, el crecimiento desordenado, la fragmentación por la construcción de carreteras, entre otros.

De este panorama surgió nuestra preocupación por encontrar una narrativa genuina que nos ayude a entender las transformaciones que se han llevado a cabo en nuestro territorio y revalorar nuestro pasado y raíces, ya que Toquilnamic significa “nuestra memoria”. Ha habido diversos intentos por plasmar de manera más duradera la historia del municipio, sin afán de romantizar el origen, pero con la intención de reconocer el pasado de nuestro territorio.

GRUPO TOQUILNAMIC

Foto: Tezalco, Moctezuma y Tecuixpo pintado por Víctor Rangel y Jacobo Fernández ubicado en el jardín municipal



Fuente: Archivo personal de Alejandro Patiño, junio 2017

Por lo que buscamos, con este proyecto, tener un documento físico y virtual que derivado de metodologías participativas como: diálogos, observación directa, entrevistas abiertas y semiestructuradas, narraciones interpersonales, entrevistas grupales, entrevistas etnográficas, remembranzas y la participación de nuestro Grupo Toquilnamic (quienes nos integramos por líderes, servidores públicos, estudiantes, profesionistas, amas de casa y artistas), por lo que, escribimos desde el punto de vista de quienes han y hemos vivido las transformaciones del municipio en las últimas décadas. Nuestro objetivo ha sido ofrecer una visión sobre cómo los habitantes de Xalatlaco hemos experimentado y percibido estos cambios. Pretendemos que sirva como un documento de presentación que invite a seguir generando actividades y despertar interés entre las nuevas generaciones.

A esta tarea nos hemos dedicado como integrantes vigentes: Sergio Hinojosa, Rosaura Palomares, Roberto Ríos, Valeria Sánchez, Abel Aragón, Alejandro Patiño, Ángel Meza, Isabel Mejía, Gisela García, Antonio García, Emilio González y Esmeralda Pliego. Agradecemos a

NUESTRA MEMORIA

Centro de Investigaciones Tecnológicas y Saberes Comunitarios (CITSAC) por su acompañamiento y apoyo para la integración, lectura y comentarios para mejorar este libro.

Esperamos que nuestro esfuerzo sirva como provocación y motivación para quienes coincidan o no con nuestra visión de la realidad y que surjan nuevas propuestas de reconocimiento de nuestro Xalatlaco.

Grupo Toquilhamic

GRUPO TOQUILNAMIC

Capítulo 1. Isabel Moctezuma y el linaje azteca en Xalatlahuco

Antonio García Galindo

Hechos históricos anteriores a la llegada de los aztecas a Xalatlahuco

Conocer nuestros orígenes como sociedad nos permite entender el lugar en que nos encontramos y vislumbrar hacia dónde podemos ir. Asomarnos a nuestro pasado histórico es sorprendente; eso he descubierto en los últimos meses del 2020 y debo reconocer que estaba equivocado en muchos aspectos sobre la historia de Xalatlaco¹, o por lo menos me faltaban ciertas precisiones. He ido avanzando y encontrando nuevos datos que van aclarando poco a poco las interrogantes.

Un primer acercamiento fue el artículo “Tres emperadores aztecas yernos de Xalatlaco”, escrito por el licenciado Enrique Díaz Nava (2009), originario del vecino pueblo de Santiago Tilapa, y publicado en la sección cultural del periódico *El Objetivo de la Comunidad*, editado por la comunicóloga Gisela García Molina. Esta lectura me llevó a consultar otras fuentes, como las obras de Lorenzo Orihuela Flores, cronista de Texcalyacac, quien sostiene que en Xalatlaco vivió la princesa azteca Tezalco, esposa de Moctezuma Xocoyotzin, con quien tuvo una hija llamada Tecuichpo, después bautizada por los españoles como Isabel Moctezuma.

Orihuela Flores explica también que está pendiente una investigación acerca de que ya en Xalatlaco se hablaba el náhuatl cuando los aztecas²

¹ “Xalatlaco” y “Xalatlahuco” son términos que a lo largo del presente texto conviven indistintamente. Xalatlaco es el nombre actual del municipio, en tanto Xalatlahuco es el nombre con el que se le conocía en la época precortesiana.

² Aztecas y mexicas son los términos que se refieren al mismo grupo. De acuerdo con el Códice Boturini en la tira de la peregrinación, en la cosmovisión azteca se denomina así, al grupo que salió de Aztlán “lugar de las garzas”, pero en el transcurso de su peregrinaje su Dios Huitzilopochtli se les apareció, les habló y les ordenó que se separaran de los siete barrios, fue donde se cambió el nombre de Aztecas a Mexicas.

llegaron a la región matlatzinca; ningún otro pueblo de esta provincia lo hablaba. El autor se pregunta si al desintegrarse la civilización tolteca, y durante la diáspora de personas a diferentes partes de Mesoamérica, podría haber llegado un grupo de esa cultura a Xalatlaco, trayendo consigo el náhuatl. Y es que, como veremos más adelante, esta condición del idioma en Xalatlaco fue un factor decisivo para el entendimiento mutuo tanto con los tepanecas, que formaron un imperio en el Valle del Anáhuac, como, después, con los aztecas, al integrar la Triple Alianza.

En este sentido, resultan de gran valía los datos aportados por Soledad González Montes y Alejandro Patiño Díaz, quienes en su libro *Memoria campesina. La historia de Xalatlaco contada por su gente* (1994) presentan relatos transmitidos de manera oral y de generación en generación, acerca de que en Xalatlaco se asentó un grupo durante la peregrinación de los aztecas en su búsqueda del águila posada sobre un nopal y devorando una serpiente; la tradición oral dice que estas personas se quedaron primero en Mezapa y de ahí pasaron a la actual cabecera municipal de Xalatlaco. Lo curioso es que en ambos sitios se hablaba el idioma náhuatl, no como en otros núcleos de población surgidos después, donde se habla otomí a pesar de que ya formaron una zona conurbada con sus vecinos.

El maestro Donaciano Vargas Ordóñez, cronista de Xalatlaco, señala que ya desde el año 1040, en los relatos de los toltecas es mencionado “el antiguo pueblo de Xalatlahco”, que en 1280 fue invadido por los tepanecas y obligado a pagarles tributo y a contribuir en sus guerras (Vargas, 1997, p. 67). Es necesario resaltar que tanto los toltecas como los tepanecas, y posteriormente los aztecas, tuvieron en común el náhuatl; y no está de más subrayar y considerar lo escrito por Lorenzo Orihuela acerca del idioma en Xalatlahco. Un dato importante, y que confirma lo dicho por Vargas Ordóñez, lo encontramos en *Diario*, la obra histórica escrita por Chimalpáhin (1958), que refiere:

En 1280 (9 Técpatl) los mexicas salieron de dicho territorio, internándose cerca de Chapultepec en lo que después sería el

NUESTRA MEMORIA

propio territorio suyo. Entre tanto se habían fortalecido los tepanecas; desde Azcapotzalco engrandecieron su poder sobre las regiones de Cuauhuacan, Coyohuacan, Xalatlahco y Toltitlán. Los jefes tepanecas se preocuparon por los movimientos del militante grupo mexícatl cerca de su capital y el *cuauhtlahtoani* (jefe militar) de Azcapotzalco, Aculnahuácatl, hizo una alianza con Xochimilco, Culhuacan, Xaltocan y Cuauhnáhuac con el motivo de destruir a los mexicas de Chapultepec (pp. 14-15).

Chimalpáhin relata más adelante que en la guerra desatada entre tepanecas y aztecas para controlar el Anáhuac, los segundos recurrieron a los señoríos bajo su poder, entre ellos la provincia de Xalatlahco, para defender el territorio hasta entonces dominado por los tepanecas. Como vemos, desde antes de la fundación de la Gran Tenochtitlan, ya Xalatlahco es actor importante en el desarrollo social y político del Valle del Anáhuac.

La historiadora Rosaura Hernández (1966) refiere, con base en el *Memorial de pueblos*: “ayudaban a Tlacopan en las guerras, llevando armas, materiales de construcción, y se repartían el tributo: los pueblos de Xalatlahco, Cuautitlan, Tepozotlan, Tepéxic, Zumpango y Xilotépec. Toluca labraba tierras para beneficio del señor de Tacuba y le tributaba leña para su casa” (pp. 221-222). Y continúa diciendo que “Estos mismos pueblos figuran entre los dominios tepanecas según el *Códice García Granados*” (Hernández, 1966, p. 222).

De lo antes expuesto conviene señalar el hecho de que los historiadores se refieren a Xalatlahco primero como región y centro de reparto del tributo. Otros especialistas citan a la “provincia de Xalatlahco”, como Torquemada I, quien anota:

“Mozauhqui”, caballero mexicano al cual Axayácatl hizo señor de la provincia de Xalatlahco en premio a los buenos servicios que había prestado al imperio, pues había cautivado a más de once mil otomíes de Xiquipilco. [...] Mozauhqui hizo un gran templo después de que Ahuizotl terminó el de Huitzilopochtli en

GRUPO TOQUILNAMIC

Tenochtitlan, y ahí sacrificó muchos cautivos (Fray Juan de Torquemeda. *Monarquía Indiana*. Madrid, 1725. Tres volúmenes. Es la segunda edición. pp. 181 y 186).

Esta parte de la historia se detallará más adelante, dada su importancia para el presente estudio. Ahora bien, en 1280 los tepanecas dominaban el Anáhuac, y Xalatlahco, junto con los pueblos de su provincia, colaboraba para mantener este imperio. Pero 45 años después, según se sabe, concretamente en 1325, los aztecas fundaron Tenochtitlan y con ello empezaron a escribirse para Xalatlahco páginas de gloria y esplendor en el marco de la Triple Alianza.

Por el momento, nos quedamos con el hecho de que ya en 1280 Xalatlahco tenía como idioma el náhuatl, que ningún otro pueblo de la región lo hablaba y que era el centro político, económico, militar y administrativo de esta provincia, aunque sólo abarcaba hasta los pueblos vecinos: Atlapulco y Coatepec. Por esa época todavía no existían Tianguistenco, Capulhuac ni Almoloya del Río, lo cual se corrobora al revisar sus monografías municipales.

En este sentido, llama mucho la atención la información rescatada por Francisco Lizcano Fernández (2017) en su libro *Estado de México: una regionalización con raíces históricas*, en el cual hace un estudio estadístico comparativo de datos derivados del Censo General de Población y Vivienda 2010, realizado por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), sobre los pueblos indígenas de la entidad. Entre sus conclusiones sobresale que, por el tamaño de su población, los cinco principales pueblos indígenas originarios del Estado de México son, primero, los mazahuas y los otomíes; en posición intermedia se encuentran los nahuas, y en tercer lugar los matlatzincas y los tlahuicas, cuyas poblaciones son escasas.

Otro dato importante de este estudio es que en 2010 Xalatlahco seguía teniendo el mayor porcentaje de hablantes de náhuatl, por encima de los demás municipios con presencia de esta etnia. Esto lo confirman autores como Sugiura, Álvarez y Zepeda (2016), que apuntan:

NUESTRA MEMORIA

Hace cuatro décadas, la población nahua se asentaba (en su mayor parte) en el municipio de Xalatlaco, donde el número de habitantes se redujo drásticamente hasta en un 70%, por lo que en fechas más recientes se concentran en Tenango del Valle. Estos grupos, a diferencia de los mazahuas y otomíes, no sólo se han mantenido con un número de hablantes constante, sin presentar un crecimiento significativo, sino que, por lo contrario, han disminuido sensiblemente en un 30% a lo largo de las últimas cuatro décadas, hasta ocupar sólo el 0.46% de la población total (p. 309).

La situación se presenta desglosada con cifras y porcentajes, por municipio, en la siguiente tabla:

Tabla 1. Municipios con habitantes hablantes de lengua nahua

<i>Municipio</i>	Censo de 1970			Cedipiem, 1995			Inegi, 2010		
	<i>Hablantes de náhuatl</i>	<i>Población total</i>	<i>Porcentaje población indígena</i>	<i>Hablantes de náhuatl</i>	<i>Población total</i>	<i>Porcentaje población indígena</i>	<i>Hablantes de náhuatl</i>	<i>Población total</i>	<i>Porcentaje población indígena</i>
Jiquilingo	50	5 809	0.86%	42	5 698	0.73%	69	11 891	0.58%
Tenango del Valle	13	29 091	0.04%	172	29 135	0.59%	253	72 702	0.34%
Xalatlaco	688	7 861	8.75%	212	9 028	2.34%	198	24 963	0.79%
Total	751	42 761	1.75%	426	43 861	0.97%	520	112 468	0.46%

Fuente: Sugiura *et al.* (2016, p. 309).

Como podemos ver, el porcentaje de personas de Xalatlaco que hablan náhuatl ha disminuido considerablemente. Y aunque también observamos esta situación en los otros municipios, Xalatlaco sigue ostentando la mayor cantidad de hablantes de la lengua náhuatl.

En lo personal, lo viví en carne propia. Antes de 1960, la gente en Xalatlaco acostumbraba hablar el mexicano; yo tenía seis años. Hacia 1963 llegaron a las escuelas primarias los libros de texto gratuitos, entre

GRUPO TOQUILNAMIC

ellos el de “lengua nacional”, es decir, español, que los maestros enseñaban y los alumnos nos dedicamos a aprender. Los resultados están a la vista: nuestro idioma se empieza a olvidar.

—¿Y el mexicano, apá?

—Tienes que hablar bien lo que aprendes en la escuela...

Recuerdo que allá por 1950 y hasta 1980, casi todas las personas de Xalatlaco mayores de 40 hablaban o por lo menos entendían el mexicano, pero los nacidos a partir de las décadas de los cincuenta y sesenta ya medio lo entendíamos, y muy pocos lo hablaban. La tabla 1 refleja esa realidad que se vivió y aún se vive en Xalatlaco: el mexicano se está perdiendo. Pero esto ha ocurrido en los últimos 40 años. ¿Y entonces, hace 550 años, cuando Xalatlahco formaba parte de la Triple Alianza, nuestros antepasados, todos, hablaban el náhuatl? Sí, eso es seguro.

A partir de los estudios realizados en el siglo XXI, a 500 años de distancia de la dominación española y 550 del poderío azteca en el Valle del Matlatzinco, surge una pregunta: ¿cómo llegó Xalatlaco a usar el idioma náhuatl?

Aquí cobra fuerza la tradición oral recuperada por González y Patiño (1994, p. 37), respecto a la llegada de un grupo azteca que, durante su peregrinación, se quedó en esta tierra con extraordinarios manantiales, imponentes e impresionantes montes y volcanes, además de llanuras que producen el sustento diario. De hecho, dos factores que beneficiaron a Xalatlahco mientras se desarrollaban múltiples acontecimientos en el Valle del Anáhuac y después en el del Matlatzinco fueron, sin duda, la riqueza natural de su territorio y su ubicación en medio de ambos valles. Sobre el paso de los aztecas por la región, Natalio Lorenzana (1994) recuerda lo siguiente:

Decían de burla que se asustó el águila [...]

El águila aquí paró, aquí estuvo. No sé si fue en Axochitla o en Texocotitla, que es donde suficientemente sale agua como para formar una lagunita, pero sí sé que aquí paró y hasta aquí llegaron los mexicanos, porque era de ley ir la siguiendo, sólo

NUESTRA MEMORIA

que cuando llegaron (aquí), el águila voló hasta Tenochtitlán y ahí fue México. (Memoria Campesina. 1994, p. 76).

Joaquina Hernández Medina (1994), expresa: “Por aquí pasó el águila. Dicen que de por Malinalco vino el águila y que por aquí pasó” (Memoria Campesina. 1994, p. 36). Y Margarito Gaspar (1994), por su parte, refiere: “Por aquí pasó el águila [...] De ahí el resto de los aztecas se fueron a México, o sea a fundar a Tenochtitlán. Pero ya después siempre se acordaban de sus tribus y siempre tenían alianzas con ellos” (Memoria Campesina. 1994, p. 36).

Es importante resaltar cómo las cumbres de Xalatlaco, es decir, las partes más elevadas de su topografía y orografía, han ofrecido siempre un increíble espectáculo que deleita la vista. Así, no dejan de sorprendernos los maravillosos paisajes al oriente, donde se extiende el Valle del Anáhuac con los colosales volcanes Popocatepetl e Iztaccíhuatl, y al poniente, con el hermoso Valle de Toluca (antes Valle del Matlatzinco) y al fondo el imponente Xinantécatl o Nevado de Toluca.

Esta condición del territorio dio a Xalatlaco en la época precortesiana un lugar estratégico sin igual. Sus dominios abarcaban desde el oriente del Valle del Matlatzinco hasta el sur poniente del Valle del Anáhuac. Nuestros antepasados convivían, por su colindancia, con los habitantes de poblaciones como el Ajusco, Contreras, Tlalpan, Milpa Alta, etc., y con seguridad en estas relaciones el idioma jugó un papel determinante y facilitó enormemente la comunicación.

Pero, además, los xalatlaquenses hemos tenido desde siempre un espíritu inquieto que nos ha motivado a conocer más allá de donde alcanza la vista. Recordemos aquí, como destacan González y Patiño (1994, p. 50), que una actividad económica en el municipio ha sido la arriería, es decir, llevar y traer productos de otras provincias. Viene a nuestra memoria que todavía hace 30 o 40 años nuestros padres, hermanos y vecinos acostumbraban “llevar al viaje”, como le decían a comerciar productos del bosque en, por ejemplo, zonas de la Ciudad de México como Contreras, Xochimilco, Ajusco y otras más lejanas, lo

GRUPO TOQUILNAMIC

cual ha sido un sustento muy importante para la población. Esto lo podemos corroborar con los siguientes testimonios extraídos del libro *Memoria Campesina*:

“Mi mamá decía que mis abuelitos eran pobres como todos. Ninguno tenía dinero, pero entre cuatro hermanos empezaron a ir a Cuernavaca a llevar paja, a llevar tejamanil, a llevar morillos, a llevar lo que Dios les daba entendimiento.

Don Juan Medina, arriero

A Cuernavaca, a Xóchitl, llevaban madera para que compusieran sus casas allá. Les pagaban con pura plata. Con ese dinero que les daban empezaron a comprar sus terrenos.

Doña Joaquina Hernández Medina” (p 50.)

Y en el ya citado *Memoria campesina. La historia de Xalatlaco contada por su gente*, se documenta:

“Informe del cura de Xalatlaco y Coatepec al Arzobispo de México.

[...] Hay en este pueblo tres lenguas diferentes, que son: mexicana, otomí y matalcinga [*sic*]. Viven estos dichos indios de labranzas, y de llevar madera labrada y por labrar a México. [...]

Recordemos que este informe lo presentó el cura de Xalatlaco, Juan de Segura, en el año 1569, a 47 años de consumada la conquista de los españoles sobre los pueblos indígenas” (González y Patiño, 1994, p. 193).

En la actualidad, el comercio se sigue ubicando entre las actividades económicas más importantes para Xalatlaco, cuyos pobladores llevan tlacoyos, gorditas, tamales, atole y barbacoa, entre otros deliciosos productos, a la Ciudad de México y diversas partes de la república.

Pero volviendo a la época de aztecas y tepanecas, es decir, a nuestras raíces históricas, las actividades económicas principales eran, entre otras, el comercio en el Valle del Anáhuac de madera labrada y sin labrar: vigas, polines, morillos, leña, etc., muy importantes para las

NUESTRA MEMORIA

construcciones de iglesias, casas y palacios, así como el labrado de cantera y piedra para templos y otros edificios.

Sobre este asunto, la tradición oral nos recuerda que mucha gente labraba la cantera y contribuyó en la construcción de la Parroquia de Santa María de la Asunción, ubicada en el municipio de Xalatlaco; inclusive, ya en la década de los setenta hubo personas (recuerdo, por ejemplo, a la familia Rojas, del barrio de San Agustín) que trabajaron en la edificación de la Catedral de Toluca, también labrando cantera.

Como se puede apreciar, los xalatlaquenses fueron pieza fundamental para el desarrollo del Valle del Anáhuac, del cual la Gran Tenochtitlan fue parte central. Y si además de sus probadas habilidades manuales los xalatlaquenses hablaban el náhuatl, el círculo se cerraba a la perfección. Situados en la época prehispánica, los historiadores establecen que el idioma era importantísimo para el avance y dominio de un imperio. Así, cuando los mexicas se encontraban con un pueblo que hablaba su idioma, eso les generaba confianza y se establecía un vínculo que los hermanaba y unía, como fue el caso de Xalatlahuico y su incursión en la Triple Alianza.

Por el contrario, si el idioma era otro la convivencia se complicaba. Eso ocurrió con los pueblos originarios matlatzincas, que no hablaban náhuatl y, de acuerdo con los historiadores, la mayoría prefirió emigrar o huir a zonas como Temascaltepec e incluso Charo, en Michoacán, a grado tal que la Triple Alianza tuvo que repoblar algunos lugares con gente de otras regiones. En el libro *Matlatzincas*, Alma García Hernández (2004) señala que “El predominio del señorío matlatzinca se apoyó en la fundación de varios sitios importantes, entre ellos Teotenango y Calixtlahuaca, situados en la región centro-occidente y suroeste del Valle” (p. 6). Esta autora continúa explicando que:

“El afán expansionista y hegemónico del señorío mexica y su deseo de controlar la producción agrícola, lacustre y forestal del Valle de Matlatzinco desembocaron en la conquista de la región, encabezada por el rey Axayácatl y sus aliados texcocanos y tepanecas. Con la conquista de Axayácatl, que tuvo lugar entre

1474 y 1476, los principales señoríos matlatzincas [Teotenango y Calixtlahuaca] fueron obligados a pagar al Imperio mexica dos tipos de tributo [...]. A raíz de esta invasión, se origina una gran disminución de la población conquistada, que probablemente se ve obligada a huir hacia otras regiones antes que someterse a los conquistadores. Varios núcleos de población matlatzinca se dirigieron a la región purépecha, estableciéndose en Charo-Matlatzinco, Taymeo y Necotlán. Proporcionalmente, se dio un aumento en el número de hablantes de lengua otomí, de mazahua y de náhuatl, en detrimento del matlatzinca.

Por último, hacia 1560 los matlatzincas sufren otra conquista, ahora por los españoles, que obligan a quienes vivían en el cerro a bajar para fundar, en las faldas del mismo, la Villa de Tenango” (García, 2004, pp. 7 y 8).

Recurramos otra vez al informe del cura de Xalatlaco, citado, entre otros autores, por González y Patiño (1994):

Son todos los dichos indios, así de la cabecera como de los sujetos entre hombres y mujeres que se confiesan, tres mil y trescientos y setenta, y destos son mexicanos y que hablan y entienden la lengua mexicana, los mil y ochocientos y los otros mil docientos hablan y entienden solo la lengua otomí; los que restan son todos de la lengua matalcingo [*sic*] [370 que hablaban el matlatzinca] (p. 194).

Cabe recordar que este informe abarca los territorios de Xalatlaco, Almoloya, Texcalyacac, Techuchulco, Capulhuac y Atizapán. En otro párrafo, esta vez citado por Javier Romero Quiroz (1978) en su libro *Santiago Tianguistenco*, se puede leer esto:

confesando primero los mexicanos, y con ayuda de Nuestro Señor, confesaré esta cuaresma que viene los otomís [...] y a los matalcingas haré ir a Calimaya que está una legua de donde ellos habitan para que allí los confiese un religioso que sabe esta lengua [*sic*] (p. 28).

NUESTRA MEMORIA

El Valle del Matlatzincó abarcaba desde el nacimiento del actual río Lerma (antes Chignahuapan), Texcalyacac, los pueblos ribereños y los establecidos al oriente y occidente, es decir, Atlapulco, Ocoyoacac, Calimaya, Metepec y Zinacantepec (Toluca se consideró aparte). De acuerdo con los historiadores, la puerta de inicio para dominar el Matlatzincó la estableció Axayacatl, tlatoani mexica y emperador de la Triple Alianza, en Xalatlahco, sí, aunque parezca sorprendente. ¿Por qué? Hay tres razones principales que se encuentran en la lógica de la historia.

Hacia 1474, cuando Axayacatl invadió y controló el Valle del Matlatzincó, Xalatlahco, junto con Atzcapotzalco, llevaba ya 46 años bajo el dominio de la Triple Alianza y participaba en sus acciones bélicas; es decir, Xalatlahco y su provincia, Coatepec y Atlapulco, estaban en plena actividad militar del lado de los mexicas, Tlacopan y Texcoco.

Además, según los estudiosos, a esas alturas sólo en Xalatlahco, en todo el Valle del Matlatzincó, se hablaba el náhuatl, o más específicamente el mexicano clásico, lo que identificaba plenamente a la Triple Alianza en esa región.

Asimismo, Xalatlahco reunía las condiciones geográficas, físicas, topográficas y orográficas para establecer un altépetl³: abundantes manantiales, montañas y cordilleras que permitían la observación natural a los vigías y el control de entrada y salida de contingentes militares hacia los cuatro puntos cardinales; no había lugar más apropiado.

³ “Los altépetl, palabra náhuatl que significa “agua-cerro”, eran entidades políticas independientes, con su propio gobernante -llamado *tlatoani* en náhuatl-, su capital y su propio territorio. Por su tamaño, los altépetl eran como ciudades-estado, es decir, controlaban un territorio no muy grande alrededor de uno o más centros de población” (Orihuela, 2011, 73-80).

El emperador azteca Axayacatl y la triple alianza engrandecen a la provincia de Xalatlahuco

Para comprender este apartado nos apoyaremos en los párrafos anteriores. El imperio tepaneca había avanzado en sus dominios y Xalatlahuco era un elemento importante, entre otros factores, por el idioma que permitía un entendimiento pleno. Nuestra provincia sólo contaba con Atlapulco y Coatepec, todavía no llegaba al Valle de Toluca ni a la laguna del Chignahuapan.

A partir de 1325, los aztecas, ya llamados mexicas, empezaron a establecerse como grupo y ser un contrapeso para los tepanecas. Las condiciones y factores que se fueron haciendo presentes, como las exigencias cada vez más fuertes de tributos, la intolerancia y los abusos de poder del gobierno dominante, fueron creando un ambiente de rebeldía que aprovechó el pueblo mexica, a grado tal que, unido con Texcoco, venció a los tepanecas y conformó la Triple Alianza entre Tenochtitlan, Texcoco y Tlacopan, esta última una ciudad tepaneca, pero que se había distanciado de Azcapotzalco, capital del imperio. En tales condiciones, todo el territorio de los tepanecas pasó a formar parte de la Triple Alianza, con la provincia de Xalatlahuco incluida. Corría el año de 1427.

En 1472, esto es, 45 años después, ciertos acontecimientos aceleraron los hechos históricos: Axayacatl, tlatoani de Tenochtitlan y emperador de la Triple Alianza, expandió el territorio mexica conquistando la región del Matlatzinco. En consecuencia, la provincia de Xalatlahuco creció y, por sorprendente que pueda parecer, continuó siendo el centro militar, político, económico y administrativo, pero ahora abarcando el Matlatzinco.

Los historiadores Francisco Javier Clavijero y Torquemada expresan que, a raíz de estos sucesos, Xalatlahuco fue elevado a la categoría de calpulco, que significa cabecera de la región, del Matlatzinco.

¡Mozauhqui es nombrado soberano de xalatlahuco!

Después, el rey Axayácatl emprendió la conquista, dice Clavijero (2014)

NUESTRA MEMORIA

de la parte septentrional que hoy llaman Valle de Ixtlahuacan, y dirigió principalmente el golpe contra Xiquipilco, ciudad y estado poderoso de los otomíes, cuyo señor, nombrado Tlicuetzpalin, era afamado por su valor. Axayácatl, que también se preciaba de valiente, quiso medir sus fuerzas y combatir cuerpo a cuerpo con él en la batalla que dio a los xiquipilcas; pero le fue mal, porque Tlicuetzpalin le hirió gravemente en un muslo y cargando inmediatamente sobre él otros capitanes otomíes, lo derribaron a golpes y lo hicieron prisionero; pero unos jóvenes mexicanos, viendo a su rey en tan grave peligro, le salvaron con esfuerzo la libertad y la vida. Sin embargo, de esta desgracia logró una completa victoria e hicieron los mexicanos, si creemos a sus historias, 11060 prisioneros, entre los cuales fue el mismo Tlicuetzpalin y los dos capitanes que habían apresado al rey (p. 165).

Aquí vale resaltar que entre los tres jóvenes que rescataron al Rey Axayácatl iba Mozauhqui, quien sobresalió por su valor, fuerza y habilidades militares, al grado tal que por ese hecho Axayácatl decide nombrar a este valeroso guerrero como soberano y gobernante de Xalatlahuco. Pero, además, lo premia también ampliando esta provincia abarcando ya los pueblos recientemente conquistados por el Rey Axayácatl en el Valle del Matlatzinco. A partir de estos acontecimientos, hablar del Xalatlahuco, es hablar de la región del Matlatzinco, con Xalatlahuco como cabecera. Algunos autores ubican a Mozuhqui como originario de Texcoco dentro de la Triple Alianza. Estos acontecimientos impulsaron a Xalatlahuco a la categoría de altépetl, a grado tal que se puede construir un templo a imagen y semejanza del dedicado a Huitzilopochtli en Tenochtitlan, lo cual fue posible, entre otras cosas, por la gran cantidad de pueblos que tributaban al imperio y porque el gobernante del altépetl, que era Xalatlahuco, destinaba parte de los tributos para el engrandecimiento de la cabecera de la provincia.

GRUPO TOQUILNAMIC

Ya como altépetl, Xalatlahco alcanzó su máximo esplendor a partir de 1478, es decir, 43 años antes de la invasión española sobre los pueblos indígenas de nuestro actual México. Pero por el momento centrémonos en la época de mayor gloria y florecimiento para la Triple Alianza y, con ello, para su altépetl aliado: Xalatlahco.

Los historiadores e investigadores de los sucesos de esos años narran cómo era la organización social, política, administrativa, militar, económica y religiosa en la Triple Alianza; destacan, entre muchas otras, las voces de Bernal Díaz del Castillo, fray Toribio de Benavente y fray Bartolomé de las Casas.

Todos los pueblos tenían que tributar al imperio mexica y sus reinos aliados, Tlacopan y Texcoco, además de contribuir en sus guerras con gente, víveres, armas, etc. Algunos tributos eran permanentes en determinadas fechas del año.

Cada calpulli (barrio) concentraba sus aportaciones en el calpulco y luego las llevaban al altépetl respectivo, para desde ahí trasladarlas a la cabecera del reino.

Los historiadores explican que en cada calpulli (barrio) y calpulco (cabecera) se destinaban tierras colectivas que eran trabajadas de manera comunal, para obtener los productos agrícolas y agropecuarios que permitieran cumplir con los tributos que se entregaban al imperio.⁴ Les llamaban sementeras, formas de organización de las que todavía en la actualidad, y a más de 500 años, hay vestigios.

En algunos barrios (los antiguos calpulli) de Xalatlahco hay restos de esas sementeras. Yo vivo en el barrio de San Bartolomé, y aquí se conserva un terreno de labor de aproximadamente tres hectáreas y un centro recreativo plaza que administran la mayordomía (parte religiosa) y los delegados municipales (parte civil). Hace unos 40 años había más

⁴ En la cosmovisión de los Mexicas/Aztecas, denominaban “Teotitlán” a las tierras de los dioses. Dicho Teotitlán tenía la función de ser trabajado de forma comunitaria. Ya en la época colonial cambia de nombre de Teotitlán o Cafradía, dichas tierras fueron adjudicadas como tierras de los Santos.

NUESTRA MEMORIA

sementeras (actualmente llamadas cofradías), pero se fueron destinando para construir centros de salud o educativos, bibliotecas, etc.

A cada barrio vecino le ha sucedido lo mismo. Hemos visto que en otros pueblos también han tenido o tienen este tipo de terrenos, por ejemplo, en Gualupita y San Pedro Cholula, por mencionar los que he visto.

Por lo que respecta al ámbito religioso, cada calpulli, afirman los estudiosos, debería tener un templo dedicado a venerar a los dioses aztecas y, desde luego, esta lógica aplicaba también a la cabecera (calpulco), sobre todo cuando ascendía a la categoría de altépetl, como fue el caso de Xalatlahco.

Con la llegada de los españoles, la religión cobró un lugar primordial, pues sirvió para consolidar el dominio sobre los pueblos indígenas. Para ello, lo primero que hicieron los europeos fue destruir los templos existentes y edificar nuevos centros religiosos como lo marca la religión católica, con imágenes de Dios, vírgenes y santos. Sin embargo, se mantuvo la organización de los pueblos originarios, e incluso se procuró que los gobernantes indios fueran fortalecidos y su autoridad se respetara, con la condición de que se alejaran del imperio azteca y de la Triple Alianza, y reconocieran la autoridad del gobierno español y de su soberano.

Pero, repito, la organización al interior del altépetl se mantuvo hasta ya avanzada la Colonia. Un ejemplo de esto lo refiere Javier Romero Quiroz (1978), al citar datos del informe del cura de Xalatlaco, Juan de Segura, que en 1569 apunta que:

Xalatlaco, Cabecera. Xalatlaco, con ocho barrios en la Comarca de Toluca, en el Valle de Matalcingo, siete leguas distantes de la Cd. de México, hacia el poniente, Xalatlaco, con cinco estancias sujetas [*sic*], con mil quinientos tributantes. La relación señala a Gaspar Alonso de Aguilar como Encomendero y a Don Alonso Quitzilzil como Gobernador. Señala esta relación que las estancias sujetas [*sic*] son: Almoloya, Texcalyacac, Techuchulco, Capulhuac y Atizacaltitlán (p. 36).

Como vemos, ya en 1569, es decir, casi 50 años después de consumada la conquista, la región del Matlatzincó que gobernaba Xalatlahco desde 1478 se había reducido a menos de la mitad original, pues había perdido pueblos como Calimaya, Mexicaltzingo y Ocoyoacac.

El historiador Romero Quiroz (1978) recoge este interesante dato: “La relación dice que en Xalatlahco había hasta 50 indios principales, deudos del señor natural de dicho pueblo y de su mujer. Esta noticia comprueba que en Xalatlahco, como dice la tradición, había gobernantes y familias tenochcas de importancia” (p. 38). Esto fue en 1569, es decir, 47 años después de consumada la conquista.

De su lado, el párroco de Xalatlahco, el presbítero Andrés Lozano Ruiz, y Rosalva López Ruiz (2008), escribieron un libro derivado de sus investigaciones: *Xalatlahco, porción mexicana de Axayácatl y Moctezuma Xocoyotzin. Estudio histórico literario*, en el cual aportan los siguientes datos:

también era una ranchería lo que hoy es la Hacienda de Atenco cuando al Secretario Altamirano se le dieron esos terrenos, puso ahí una parte de los ganados que tenía en el monte, para lo cual el gobernador de Xalatlahco, les dijo a los rancheros por medio de un mandato *imin calen maya* que quiere decir transporten esas casas, de donde tomó su nombre Calimaya, porque allá se fueron los pueblos de la Magdalena y Guadalupe Yancuictlalpan (p. 60).”

Continúan Ruiz y López (2008):

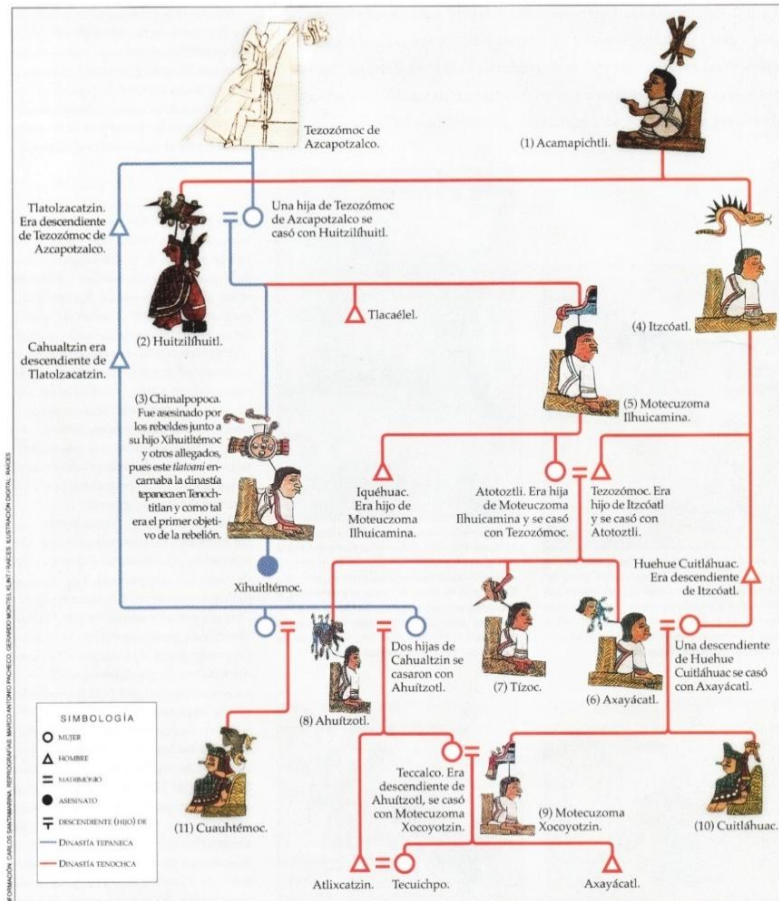
cuando en Tenochtitlán hoy México, se hizo la dedicación del Templo Mayor a Huitzilopochtli, se hizo lo mismo en Xalatlahco, y después de la conquista siguió siendo una población aristócrata de mucha importancia abrigando caziques [*sic*] de bastante nobleza y sus posesiones se extendían hasta tocar con las de Zinacantepec (p. 59).

Un dato más, aunque aislado, nos da una idea de la importancia de Xalatlahco ya en la época colonial. En el libro *Efemérides municipales del Estado de México*, el cronista de Ocoyoacac apunta: “28 octubre

NUESTRA MEMORIA

[de] 1560: En Xalatlaco el virrey Luis de Velasco otorgó al gobernador los títulos primordiales de fundación de su pueblo: San Pedro Atlapulco” (p. 148). En el diagrama 1 podemos ver la sucesión de los tlatoanis mexicas y sus descendencias, hasta llegar a Tecuichpo y Atlixcatzin.

Diagrama 1. Sucesión y descendencias de los tlatoanis mexicas



En este diagrama están numerados cronológicamente los gobernantes de Tenochtitlan. Los tres primeros fueron vasallos de Tezozómoc de Azcapotzalco, es decir, integrantes del imperio tepaneca, y de ellos, el segundo y el tercero además eran sus parientes. El asesinato de Chimalpopoca (3) y sus hijos, como descendientes de Tezozómoc, se llevó a cabo para truncar la rama tepaneca de la dinastía tenochca. Los rebeldes, tras acabar con el imperio tepaneca, retomaron la descendencia no tepaneca de Acamapichtli, beneficiando a los líderes de la rebelión. Primero gobernaría Itzcóatl (4), pese a pertenecer a una generación anterior, y después Moteuczoma Ilhuicamina (5), para continuar con los descendientes comunes de ambos. Códice Azcatlan lám. XIII; Códice Xolotl, lám. 8; Códice Telleriano-Remensis, ff. 29v, 30v, 31r, 31v, 34v, 38v, 39r y 41r; Primeros Memoriales, f. 51r.

LA REBELIÓN DE 1428 DE TENOCHTITLAN CONTRA AZCAPOTZALCO / 29

Fuente: Santamarina (2011, p. 29).

Isabel Moctezuma “Tecuichpo” y el linaje azteca en Xalatlahuco

Mocauhqui, como gobernador de la provincia de Xalatlahuco, engrandeció a estas tierras integrantes de la Triple Alianza, entre otras cosas, por la construcción de un edificio similar al Templo Mayor de Tenochtitlan. En relación a este hecho, el maestro Donaciano Vargas Ordóñez (2020), cronista de Xalatlaco, rescata los siguientes datos y los anota en el libro *Efemérides municipales del Estado de México*, editado por la Asociación de Cronistas Municipales del Estado de México:

1486. Inauguración de la pirámide de Xalatlahuco, dedicada a Huitzilopochtli, con asistencia de los gobiernos de la Triple Alianza, invitados por Mocauhqui, Señor de Xalatlahuco.

1488. Ahuizotl, VIII Hueitlahtoani de Tenochtitlán y el Tlahtoani de Tlacopan, elevan a Xalatlahuco a la categoría de calpulco.

1543. El Virrey, Antonio de Mendoza y Juan de Zumárraga, primer obispo de la Nueva España, conceden licencia a los frailes franciscanos y grupo de nativos de Xalatlahuco para la construcción del templo parroquial y su titular la virgen de La Asunción.

1545. Se inicia la construcción del templo parroquial de la congregación de Santa María de la Asunción, en Xalatlaco, utilizando los materiales de la pirámide prehispánica (p. 279).

Con estos datos se puede inferir que el templo construido a iniciativa de Mocauhqui se ubicó en el mismo lugar donde ahora está la parroquia dedicada a la virgen de la Asunción. Al consumarse la conquista, y derivado de la violencia desatada por el ejército español y sus aliados, el edificio prehispánico fue destruido y sólo quedaron los materiales que sirvieron para la construcción de la nueva iglesia católica donde, desde esa época y hasta la actualidad, se venera a Santa María de la Asunción. Los historiadores registran a Gonzalo de Sandoval, soldado de confianza de Hernán Cortés, como responsable y comisionado por éste para llevar a cabo la dominación y la destrucción.

NUESTRA MEMORIA

Un dato más que puede servir para dar fuerza a esta hipótesis me lo comentó en una conversación hace algún tiempo el señor Sergio Hinojosa Reynoso, maestro de lengua náhuatl. Su reflexión es la siguiente: “A unos metros del templo dedicado a la virgen de la Asunción, brota uno de los manantiales de agua más importantes de la población de Xalatlaco, y los pobladores lo llaman manantial ‘Yecapanteopa’, que significa ‘junto al templo’”. El nombre se refiere al templo prehispánico y no al católico, pues, de lo contrario, estaría en español (es sólo una hipótesis).

Junto al templo, además, hay lugares que pueden haber servido a la pirámide prehispánica por su localización en las partes más elevadas de la actual cabecera de Xalatlaco, donde es posible apreciar un panorama espectacular y dominar con la vista el actual Valle de Toluca, que antes se llamó Valle del Matlatzinco, teniendo como fondo el hermoso e imponente volcán Xinantécatl o Nevado de Toluca. Me refiero a sitios como, primeramente, el espacio religioso consagrado a Santa María de la Asunción, el Centro Escolar “Cuauhtémoc”, la plaza cívica, el jardín municipal, el mirador, Palacio Municipal, la iglesia dedicada a Santa Teresa de Jesús y al fondo, en lo más alto, el jardín municipal, rehabilitado y conocido como el Calvario. Es probable que en alguno de estos sitios haya sido construido el templo a Huitzilopochtli.

Pero regresemos a los tiempos de esplendor de Xalatlahco, cuando era el centro político, económico, administrativo y militar de la provincia del Matlatzinco en el Valle de Toluca. El linaje azteca en Xalatlaco gozaba de privilegios, comodidades y muchas bellezas naturales.

Lorenzo Orihuela Flores (2011) relata lo siguiente:

En el año 2-casa, 1481, al morir Axayácatl, sube al mando Tizoc y después Ahuízotl; quien a su vez heredó los territorios de Xalatlahco y Matlatzinco a los entonces principales de la realeza mexicana, Tecalco y Atlixcatzin. Tecalco o Tezalco casó con Moctezuma II de cuya unión nació Tecuichpo; quien, bautizada como Isabel Moctezuma, por herencia recibió el

GRUPO TOQUILNAMIC

territorio de Xalatlaco, y Atlixcatzin la parte de Texalatlanco y Tlalaxco, actual Texcalyacac (p. 93).

Estos datos concuerdan con lo ilustrado en el diagrama 1 del final de la segunda parte de este documento. En relación con la vida de Isabel Moctezuma en Xalatlaco, Ruiz y López (2008) describen:

Ruinas de edificios antiguos: hay en Xalatlaco en el barrio de San Francisco entre varios cimientos de la casa que fue de una hija del Emperador Moctezuma y de una concubina suya, ambos originarios del mismo pueblo, un cuarto pequeño que aún sirve de oratorio a los que habitan un pobre jacal que ha sustituido el antiguo edificio, dicho cuarto tiene una construcción de cantera en sus paredes, en la puerta hay dos columnas toscanas sirviendo de mochetas y cada lado de la misma puerta una claraboya de forma circular con una loza calada presentando figuras bajo relieve, una representando a Venus, mira al oriente y al lado sur por la parte de la calle y camino que va para el monte, se haya contiguo un sabino en el cual según tradición estaba colgada una campana, para convocar al pueblo a servidumbre (p. 59).

Esta información la envió el cura de Xalatlaco en 1569. Se comenta que la representación de Venus significa que aquí hubo un matriarcado, lo cual fortalece la idea de que, después de Mocauhqui, fue Tezalco, la madre de Tecuichpo, quien gobernó la provincia de Xalatlahco, nombrada por el rey Totoquihuatzin II de Tlacopan.

Es muy importante aclarar que el concepto de concubina lo trajeron los españoles, pues la religión católica no admite que una persona tenga más de una pareja; sin embargo, los aztecas sí lo permitían y Moctezuma ha sido famoso por el número de mujeres que se dice tenía. Para los mexicas, empero, una esposa legítima era aquella que se reconocía públicamente y con la que se cubrían los rituales correspondientes en una boda. En el caso de Tezalco, la Triple Alianza no sólo la reconocía como esposa legítima de Moctezuma, sino que la consideraba la principal.

NUESTRA MEMORIA

Tezalco fue nombrada entonces señora gobernante de Xalatlahco hacia 1486-1487. Mozauhqui todavía inauguró el teocalli en Xalatlahco, seguramente en ese mismo año de 1486, según Bernal Díaz del Castillo, con lo que coincide Lorenzo Orihuela Flores (2011). En 1488, pues, ya Tezalco era señora y gobernante de Xalatlahco, como altépetl del Matlatzinco. Y por aquel entonces, Moctezuma Xocoyotzin, sacerdote y guerrero mexica, se casa con ella. Respecto a este asunto:

Torres Quintero recogió un dato sobre la presencia de Moctezuma cerca de la laguna y Fray Diego Durán escribe que cuando fue designado tlatoani, Moctezuma vivía en el Valle de Matlatzinco, cerca de la laguna (pero no dice el nombre del lugar), ya que era sacerdote antes de ser entronizado en el poder, se encontraba en la orilla del templo, barriendo (2011).

Aquí, dice Lorenzo Orihuela (2011), “barrer” tiene un significado ritual. En el Matlatzinco, los ahuizotes y quietlazques son los graniceros y atajadores del agua que, en sus ceremonias rituales celebradas en los altos montes, “barren” la enfermedad y limpian el cuerpo. Todos estos datos se acomodan como un rompecabezas: Xalatlahco, laguna, Matlatzinco, Tezalco y Moctezuma Xocoyotzin, casamiento, entronización de Moctezuma como tlatoani, sacerdote, templo, guerrero, altépetl.

Y entonces aparece en escena, nacida del matrimonio entre Moctezuma Xocoyotzin y Tezalco en Xalatlahco, una bebé de belleza extraordinaria, que irradiaba luz y cuya sonrisa cautivaba como un imán a quienes la miraban. La tradición oral respecto a este extraordinario ser a quien Moctezuma Xocoyotzin, su padre, llamó Tecuichpo Ichcaxóchitl (copo de algodón), la recogen el padre Andrés, párroco de Xatlaco de 1963 a 1992, y su sobrina Rosalva López Ruiz, en su ya citado libro *Xatlaco. Porción mexica de Axayácatl y Moctezuma Xocoyotzin. Estudio histórico literario* (Ruiz y López, 2008, p. 53). Todavía, y con mucha frecuencia, se oyen en Xatlaco unos versos que hablan de las pasadas glorias de Tecuichpo. Son éstos:

GRUPO TOQUILNAMIC

Xochi pizahua panino yollotl	Tersa flor que llevo muy adentro del corazón
Xochi pizahua panoxtololo	
Cani nis huicas tlacotonalli	Tersa flor de pétalos que se desgranar
Quimitotica panoyohualli	¿A dónde vas en pleno medio día
Ce zohualtintli quimitotica	cubierta de sombras?
Payo chichiltic quimantlatica	Una mujercita cubierta
Muchicohuani quile huitica	Con ardiente fuego, alza el vuelo
Ce zohualtintli quimitotica.	Sembradora de bledos,
	Una mujercita cubierta.

Esta elegía, continúa el padre Andrés, grito arrancado de la tristeza o lágrima sonora desgarrada por la ausencia, suena a una despedida definitiva, a una separación irremediable: es el pueblo de sangre mexicana que canta todavía a la princesa ausente.

Una tradición que permanece incólume, y que es practicada en la danza de tlaxinques, da testimonio de que la hija de Moctezuma, Tecuichpoztlí, que después fue bautizada por los españoles como doña Isabel Moctezuma, fue separada un día de su pueblo, que la sigue añorando. (p. 53)”

Y efectivamente, Tecuichpo Ichcaxóchitl enfrentó su destino junto con su padre durante la caída de la Gran Tenochtitlan. Al morir el emperador Ahuizotl, es nombrado sucesor Moctezuma II conocido ya como Moctezuma Xocoyótzin, se traslada a la Gran Tenochtitlán junto con Tezalco, su esposa y su hija Tecuichpo.

Corre el tiempo y al morir Moctezuma II, en plena guerra de conquista, Cuitláhuac toma por esposa a Tecuichpo, como forma de emparentar con la realeza azteca y facilitar su ascenso al trono como emperador y sucesor de Moctezuma.

Cuitláhuac en plena guerra contra los españoles, se contagia de viruela, y a solo 3 meses de su reinado, muere, dejando viuda a Tecuichpo y sin consumir su unión. Es entonces que se elige a un sucesor de Cuitláhuac, siendo el turno de valeroso Cuauhtémoc, quien previamente y anticipándose a los tiempos que veía venir, también se casa con Tecuichpo, para facilitar su nombramiento; eran las reglas del

NUESTRA MEMORIA

parentesco entre la nobleza gobernante y afianzar las alianzas durante los tiempos del esplendor de La Triple Alianza.

Estos son hechos son narrados por varios historiadores. Efectivamente, tres emperadores aztecas fueron yernos de Xalatlaco; primero Moctezuma al casarse con Tezalco, después Cuitláhuac y Cuauhtémoc quienes toman por esposa a Tecuichpo, hija de Moctezuma. Al parecer, Isabel Moctezuma ya no regresó a Xalatlahco, pues Hernán Cortés le dio en encomienda el territorio de Tacuba (Tlacopan), y con anterioridad, desde 1522, el conquistador había apartado para él mismo la región del Matlatzinco, parte de la cual cedió en 1528 a Leonel de Cervantes, uno de sus capitanes, quien quedó así en posesión de Xalatlahco y sus cinco pueblos, además de Atlapulco.

Tecuichpo Isabel Moctezuma recibió, además de Tacuba, algunos pueblos del Matlatzinco, como Capulhuac, Coapanoaya, Ocoyoacac y Tepezoyuca. Xalatlahco, desde entonces, guarda en lo más íntimo de su memoria la imagen de la princesa azteca, quien desde la profundidad de los anales de la historia se hace presente formando con las nubes sobre las montañas su figura y su recuerdo...

Como conclusión puedo decir que nuestra identidad histórica como Xalatlaquenses, se encuentra fuertemente ligada a la sangre nahua, mexicana, azteca, por el idioma náhuatl y por la presencia y arraigo de familias y personajes de la nobleza azteca, antes, durante y después de que vivieran Tecuichpo, Tezalco, Moctezuma Xocoyotzin, además de Mozauhqui, en Xalatlahco.

El templo construido por Mozauhqui, ahora lo tenemos ya reacomodado y modificado pero presente en el templo parroquial, donde se venera a la virgen de Santa María de la Asunción y como testigos y huellas de nuestro pasado histórico indígena; los materiales que fueron utilizados en la construcción de la Gran Pirámide dedicada a Hutzilopochtli en tiempos de los aztecas: rocas, tezontle, cantera, en los cimientos, muros, cúpula, torres y atrio parroquial. Con ellos podemos imaginarnos el esfuerzo, el sudor y el trabajo incansable de nuestros antepasados, quienes vieron y sufrieron en carne propia los

acontecimientos y la transformación de una era de esplendor indígena a otra de esplendor en la conversión al cristianismo y la fe católica, sin perder nunca el orgullo de su origen nahua.

Referencias bibliográficas

- Amecrom (2002). Efemérides municipales del Estado de México: Editorial Emahaia.
- Chimalpáhin, D. F. (2001). *Diario*. México, DF: editorial Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Clavijero, F.J. (2014). Historia Antigua de México: Editorial Penagos. (Décima segunda edición)
- Díaz, E. (noviembre de 2009). Tres emperadores aztecas yernos de Xalatlaco. *El Objetivo de la Comunidad*, núm. 15, p. 5, Sección Cultura, Xalatlaco, México.
- García, A. (2004). *Matlatzincas (pueblos indígenas del México contemporáneo)*. Ciudad de México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas / Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. Recuperado de <https://cutt.ly/C0aj6zm>
- González, S. y Patiño, A. (1994). *Memoria campesina. La historia de Xalatlaco contada por su gente*. Toluca, México: Instituto Mexiquense de Cultura.
- Hernández, R. (1966). Los pueblos prehispánicos de México. *Estudios de Cultura Náhuatl*, VI, pp. 219-225. Recuperado de <https://cutt.ly/415uJbb>
- Lizcano, F. (2017). *Estado de México: una regionalización con raíces históricas*. Toluca, México: Gobierno del Estado de México / Instituto de Administración Pública del Estado de México / Universidad Autónoma del Estado de México. Recuperado de <https://cutt.ly/t15CL1J>
- Orihuela, L. (2011). *Atlíxcatzin: linaje de Moctezuma en Texcalyacac, señoría mexica en Matlazincó, Cápuhuac, México*: Editorial Maktub.
- Romero, J. (1978). *Santiago Tianguistenco*, México: Editorial Libros de México.

NUESTRA MEMORIA

- Ruiz, A. y López, R. (2008). *Xalatlaco, porción mexica de Axayácatl y Moctezuma Xocoyotzin. Estudio histórico literario*. Capulhuac, México: Editorial Maktub.
- Santamarina, C. (2011). La rebelión de 1428 de Tenochtitlan contra Azcapotzalco. *Arqueología Mexicana*, 19(111), pp. 26-31.
- Sugiura, Y., Álvarez, J. A. y Zepeda, E. (coords.) (2016). *La cuenca del Alto Lerma: ayer y hoy. Su historia y su etnografía*. Toluca, México: Gobierno del Estado de México / El Colegio Mexiquense, A. C. Recuperado de <https://cutt.ly/L16aJCS>
- Torquemada, J. (1725). *Monarquía Indiana*. Madrid, España: Instituto de Investigaciones Históricas.
- Vargas, D. (1997). *Xalatlaco. Monografía municipal*. Toluca, México: Instituto Mexiquense de Cultura.

Capítulo 2. El zapatismo en Xalatlaco

Alejandro Patiño Díaz

“También cambió mi opinión sobre lo que sucedió. Si uno lo mira desde el punto de vista de la revolución social campesina de México, fue una guerra tremenda entre la revolución y la contrarrevolución. Todos los gobiernos se opusieron a la revolución campesina y llevaron a cabo una guerra de exterminio, genocida”

Francisco Pineda

(Entrevistado por Ericka Montaña Garfias. Periódico

La Jornada, viernes 31 de mayo de 2019, pág. 3)

Sus múltiples razones

La primera de las grandes revoluciones sociales del siglo XX fue la sublevación armada que dio inicio en 1910 y que se le conoce como Revolución Mexicana, sin lugar a duda fue uno de los grandes movimientos sociales del mundo moderno, los testimonios de los xalatlaquenses, sobrevivientes de esta rebelión indígena que involucró al total de los pobladores, nos muestra los sucesos desde la experiencia de los derrotados, conservando en su memoria los acontecimientos que cambiaron el rumbo de su pueblo.

Por mucho tiempo el estudio del zapatismo se refirió a los grandes personajes como los hacedores de la Historia, dejando de lado a la memoria del grueso de la tropa formada por campesinos nativos de este terruño, que aspiraban a una mejor condición de vida y por ello se levantaron en armas, como actores y promotores de su propia historia. El presente escrito es de una entrevista que no se incluyó en el libro *Memoria campesina. La historia de Xalatlaco contada por su gente*⁵.

⁵El proyecto de la historia oral de Xalatlaco se inició por 1982, con el apoyo de una beca del Instituto Nacional Indigenista, sección Atlacomulco, a la investigación "El zapatismo en un pueblo indígena del Estado de México". La recopilación se concluyó en 1988 con una beca que otorgó el Instituto Mexiquense de Cultura. Este mismo instituto lo publicó en 1994 en la serie "Documentos y Testimonios", con créditos para Soledad González Montes (coordinadora y compiladora) y Alejandro Patiño Díaz (recopilación e investigación). Ha sido reeditado (2024)

Del libro citado, observamos que existieron diferentes motivos para integrarse a la guerrilla zapatista. Algunos lo hicieron por convicción, como fue el caso de Regino Vega Laudinos y José Guadarrama. Estos esperaban que al término de la lucha se pudieran recuperar territorios comunales en disputa e impedir que se siguieran explotando sus recursos por personas ajenas a su pueblo. Aspiraban también a erradicar los fuertes impuestos y librarse de los terribles abusos de autoridad cometidos por los jefes políticos del pueblo y de la región.

Otros se incorporaron por razones familiares, pues tenían parientes al interior de las filas zapatistas, como fue el caso de Natalio Lorenzana y Lorenzo López. A algunos otros los impulsó la extrema pobreza causada por la guerra, uno de ellos fue don Juan Estañón, para quien también fue muy importante el factor étnico como elemento de integración al movimiento zapatista, pues del exilio, prefirió regresar a su pueblo destruido, en busca de su añorado entorno familiar, a la comunidad a la que pertenecía, con los que hablaba su idioma materno, con la gente que le tenían afecto como parte de su cultura local. Al lugar donde conocía los montes y parajes como posibles guaridas, trinchera o para poder ir, en el temporal, a recoger hongos, xocooyoles, quelites. También porque estaban en su pueblo, sus lugares sagrados, seis iglesias para recurrir a pedir la ayuda Divina: La Parroquia (La Asunción de María), Santa Teresa de Jesús, San Juan Bautista, San Agustín Obispo, San Francisco de Asís y San Bartolomé.

El pueblo de Xalatlaco pertenecía a un área étnica, que abarca varias comunidades que compartían la misma habla mexicano o náhuatl. Esta área abarcaba los municipios que integran el Distrito de Tenango del Valle, el sur del Valle de México y la zona norte y centro del Estado de Morelos. Entre estas, existían multitud de intercambios culturales de distintos tipos. Los pueblos de la zona náhuatl del Valle de Toluca

por el Instituto Nacional de Estudios Históricos de la Revolución Mexicana.
https://www.inehrm.gob.mx/recursos/Libros/2024_memoria_campesina_lahistoria_de_xalatlaco_contada_porsu_gente.pdf

NUESTRA MEMORIA

asistían en peregrinaciones a Morelos, a las ferias de la cuaresma, en donde aprendieron las danzas de Lobitos, Negritos, Cuentepecos, Chínelos y la amplia gama de corridos históricos, amorosos, satíricos y moralistas. Hay también infinidad de otros aspectos compartidos: la forma de hablar, vestir, el calzar guaraches y sombrero calentano (de ala ancha de la región de tierra caliente del Estado de México y Morelos), la utilización de productos ceremoniales, como el copal y las imágenes de los santos milagrosos de esa región, además del recurrir a los brujos, chamanes y curanderos.

Por lo que se refiere a los aspectos económicos, gran parte de los productos que comercializaba Xalatlaco seguían siendo los mismos que los de la época prehispánica y virreinal: se llevaban a vender al valle de Cuernavaca: maderas, morillos, vigas, tejamanil, maíz, frijol, haba, cebada y paja. Además, muchos xalatlauquenses iban al corte de la caña. De Morelos traían al pueblo los productos de las haciendas azucareras: alcohol, azúcar, piloncillo y panela, de los agrícolas; tomate, jitomate, chiles y una gran variedad de frutas que produce la tierra caliente.

Otra mirada más al zapatismo en Xalatlaco

Don Juan Estañón nació en Xalatlaco, estado de México, posiblemente en 1904. En su niñez militó en las filas del zapatismo. Las narraciones que de esta época hacía tenían poca credibilidad entre sus contemporáneos, al parecer, porque don Juan, al ser derrotado el zapatismo de esta zona, se dio de alta en el ejército federal de Álvaro Obregón. Fue el único zapatista de este pueblo que se incorporó al sistema de la revolución triunfante, circunstancia que lo ubicó como una persona poco confiable ante sus contemporáneos.

Gran parte de la vida de don Juan transcurrió en la ciudad de México. Se jubiló en el ejército y por instrucciones de uno de sus jefes de nombre

GRUPO TOQUILNAMIC

Porfirio Palacios⁶ regresa a su pueblo en 1975 y funda el Frente Zapatista, agrupando a los sobrevivientes de la guerrilla de este municipio, la finalidad, por la que se organizaron, era lograr una pensión de veteranos de guerra, sus solicitudes nunca salieron de esta población, ni siquiera de la casa que ocuparon para sus reuniones, pues nunca pudieron conseguir quien les redactara y escribiera sus participaciones militares.

La entrevista que presentaré se realizó en 1982 en una reunión de zapatistas en la que se encontraban don Juan Negrete, Evaristo Mendoza, Pedro González, Juan Zavala, Lorenzo López, Tereso Quiterio, Natalio Lorenzana y la señora Ignacia Vega. Don Juan buscaba dar veracidad a sus vivencias ante este grupo.

Don Juan inicia su relato con el impacto del despoblado. A él no le interesa que hayan quemado el pueblo, a sus sembradíos y hayan muerto infinidad de personas, a él le afecta el despoblado porque tiene que emigrar⁷. No menciona las políticas represivas, ni la existencia de caciques locales, ni siquiera cuestiona el proceder de los carrancistas. Lamenta dejar su pueblo (quizás tierras de cultivo), e irse con sus cabras y su maíz, que es el símbolo de propiedad, junto con su padre, que es el símbolo de protección, de unidad familiar. Pierde todo en el transcurso del éxodo. Se encontró de pronto, solo, en un pueblo extraño, por lo que decidió regresar al área de conflicto buscando a sus padres. No buscó ingresar a las filas zapatistas, sino que buscó a sus padres, a los que nunca encontró. Se da de alta con los zapatistas por tener allí conocidos, entre ellos un tío suyo. Allí conoce a Pedro Blas, Benito Muciño, Félix Navarrete y Domingo Negrete. Además, le atrajo el hecho de que

⁶ Porfirio Palacios fue uno de los militares zapatistas que, a su derrota, se unieron a las filas del ejército triunfante. Es autor de libro: Emiliano Zapata: datos biográficos- históricos. México: Centro de Estudios Histórico del Agrarismo en México. 1982.

⁷ En diciembre 11 de 1915 los carrancistas quemaron al pueblo y el 2 de mayo de 1916 obligaron a los pacíficos a despoblar Xalatlaco.

NUESTRA MEMORIA

Genovevo de la O hablaba el mexicano, aunque no llegó a cruzar palabra con él.

Don Juan no menciona qué le sucedió a Regino Vega; ni siquiera se da por enterado de la muerte de este, ni la posterior de Emiliano Zapata. Él nos narra el periodo cuando ya se encuentra a las órdenes del general Genovevo de la O, en la última incursión zapatista a Xalatlaco. Después se da de alta en el ejército federal de Álvaro Obregón.

Fotografía 1. Reunión de zapatistas en Xalatlaco Estado de México.



De izquierda a derecha: Juan Negrete, Pedro González, Juan Zavala,
Juan Estañón y Modesto Quiterio.

Fuente: Archivo personal, 1982

Testimonio de Don Juan Estañón

Yo me hice zapatista de esta manera. Yo antes cuidaba cabras, pero cuando empezó la revolución tuvimos que salir porque despoblaron al pueblo. ¿Pero se acuerdan que no despoblaron a la Magdalena?, pus para allá nos fuimos, nosotros, nuestro maíz y las cabras, con este señor, papá de Pedro Galindo. Luego de allí despoblaron a la Magdalena y nos fuimos a la ranhería de Coamilpa (o Colero), de allí despoblaron y nos fuimos a Capulhuac, escondiendo el maíz y arriando las cabras, total que se acabó todo eso y ya no teníamos que comer, porque el maíz lo fue a depositar mi padre en San Mateo Atenco y como se dieron cuenta en donde lo fue a depositar, pues se lo robaron, se lo acabaron, lo fueron a traer en la noche, total que de donde sostenernos ya no teníamos y nos fuimos para Chapultepec, de allí a Mexicaltzingo.

En Mexicaltzingo trabajé de mocito, me pagaban cincuenta centavos al mes cuidando cerdos, yo y el señor, —dios lo perdone— don Lázaro Estrada, que ya murió, se completaba nuestro sustento que, si llevaba tres costalitos de boñiga de ese seco de res, me daba tres memelitas, y si nomás llevaba uno, nomás me daba dos, y como esto no era suficiente, yo con el finadito, nos manteníamos con la papa del agua, la negra y la esa blanca, la tzatzamolli. Total, que yo sentía que me daba mucha friega, entonces le dije al que me alquilaba:

-Ahí están sus cerdos, muchas gracias.

-Espera a tu papá.

-No sé dónde anden mis padres.

Entonces ya me salí de Mexicaltzingo, llegué a Chapultepec, ya ni les teníamos que pedir, por nuestra ropita sabían que éramos los desterrados de Xalatlaco, allí me regalaron una tortillita. Me vine, me vine hasta la hacienda de Atenco y vi que estaba formada la gente. Les pregunté:

- ¿Qué están dando aquí?

-Están dando socorro.

Yo creí que eran tortillitas o maicito, no señores, había carne de a montón, y nomás agarraban así, y órale. Y yo en mi gabancito de hilas,

NUESTRA MEMORIA

manos, no es penoso, créanmelo. Mis calzoncitos eran de mantita, viejitos. Entonces agarré la carne y me vine, me vine, pasé a Santiago Tianguistenco y llegué a donde vivía Laudino, este de aquí de la esquina. Allí estaban los zapatistas.

Llegué preguntando por mis señores padres, me dijeron que no, que ellos... Que estaba despoblado el pueblo, que ellos no lo sabían.

-¿Qué traes?- me preguntaron.

-Traigo carne.

-¡En mi gabancito, hermanos! ¡Ay Dios!

Entonces donde vivía don Macario Reyes, allí en esa manzanita, -ojalá la manzanita hablara— allí lo fuimos a poner a cocer hermanos, ¡más de agua que de carne!

Al otro día ya me llevaron allá con el general Regino Vega.

-Ya traemos otro compañero que se quiere dar de alta.

- ¿Cómo te llamas?

-Soy Juan Estañón, mi papá es Gabino Estañón.

-Mira, aquí está un tío tuyo.

-No sé, ¿Quién será?

-Se llama Vicente Estañón.

Y sí lo vi, [me sentí lleno] de orgullo, sí lo vi mi tío, pero jamás lo volví a ver. ¡Mh!, entonces dice:

-Pero estás muy chico.

-No le hace, no le hace.⁸

Yo me di de alta, Verdaderamente no conviví con todos. Natalio Lorenzana no lo conocí, el que conocí fue a Pedro Blas, ora su hijo de don Jacinto Silva, ora Félix Navarrete y a Domingo Negrete y Benito Muciño. A Benito seguido lo iban a traer sus papases porque era muy chico, solo iba a los Tejocotes porque casi allí era donde vivía más el general Regino, o don Juan Hinojosa, entonces el general le decía:

-No, pues estás chico, to'via no.

⁸ Posiblemente a inicios de 1917 regresa a su pueblo.

GRUPO TOQUILNAMIC

Entonces él se iba con su papá.

-Llévenselo, está chico todavía.

Pero él era muy necio, quería ser también revolucionario, y lo traían una vez y otra vez se iba. Que por fin se fue y por allá lo avanzaron los villistas y se lo llevaron pa'l norte.

Don Juan Estañón platica con otros participantes de la reunión. Natalio Lorenzana dijo:

-Cuando la usurpación de Victoriano Huerta, aquí estuvo el destacamento de los pelones y el centinela que lo ponían, se cambiaban, pero como les gustaba la "bimba"[tomar alcohol], en la noche, cuando estaban todavía fuertes:

- ¡Centinela alerta!

- ¡Centinela alerta! ¡Alerta! ¡Alerta!, contestaban.

- Cuando ya les agarró el sueño, ya nomás: ¡Lerta! ¡Lerta!

Nosotros estuvimos en la casa de mi hermano José Bracamonte, por eso me di cuenta.⁹

Juan Estañón: Una pregunta ¿Con quién se dio de alta el señor Regino Vega?, ¿Usted recuerda?

Natalio Lorenzana: Lo nombraron los Vallejos.

Juan Estañón: ¡No, esos cabrones fueron unos traidores!

Natalio Lorenzana: Espérense, espérense, hay que hablar primero.

Ellos fueron los primeros zapatistas, cuando el general todavía no era nada. Entonces ellos que ya habían andado de rebeldes dijeron:

-Tú vas a ser nuestro jefe.

-Pues se juntaron con otros y así naturalitos. ¡Pobrecito! Si él era carbonerito, texamanilerito, no sabía ni leer ni escribir, pues lo obligaron y se dio a la orden de que fue jefe, ya qué. Y después estos

⁹ Victoriano Huerta, presidente interino del 19 de febrero de 1913 al 15 de julio de 1914. En otro momento, me platicaba don Natalio, que "en esta época, el ejército huertista, ocuparon las iglesias como caballerizas y hacías vilezas con los objetos sagrados de los templos. Hubo ocasión en que un soldado federal vistió el ropaje de san Bartolomé, saliendo a "mata caballo" por las calles a presumir su fechoría. A poco tiempo este personaje se volvió loco"

NUESTRA MEMORIA

señores Vallejo se “voltearon”, fueron “voluntarios”, ellos fueron los que empezaron a ir en contra de sus compañeros.

Juan Estañón: Entonces fueron voluntarios, traidores.

Natalio Lorenzana: Regino Vega se dio de alta con el general de Coatepec, Marcelino Pulido y con el general Francisco Pacheco, esos eran los principales, contemporáneos entre el de Coatepec y Huitzilac, nomás que operaban nuestro general por este lado y ellos por el lado de Chalma, por allá.¹⁰ Ora voy a platicarles y ustedes me van a hacer favor de decir si es verdad: se han de acordar cuando vino, creo Francisco Pacheco, y el padre (sacerdote) no quiso ir a hacer misa en el Vinotero, donde tenían su campamento, entonces el mismo general vino y de coraje le dijo:

-Como no quisiste hacer la misa te vamos a llevar.

Entonces el pueblo se unificó para pedir dinero, maíz, todo para que lo hubieran dejado. Y no lo dejaron, al contrario, lo mataron como a las cinco de la tarde. Primero recibieron (el rescate) con la condición de que tenían que perdonar al sacerdote, pero ya que lo recibieron ¡tras!, lo mataron los del ejército zapatista. Pero no los de acá, sino los de Ocuilán. Aun así, se llevaron la cebada, llevaron el maíz, el dinero, bueno, todo llevaron y siempre lo mataron. Pero murió el general Pacheco, también su mujer ya murió.

Lorenzo: ¿Usted se acuerda? Por eso le hago esta pregunta, de cuando a los señores los colgaron allá en Capulhuac, cuando había esos cedros grandísimos, como los que estaban aquí... (En el jardín Juárez)

¹⁰ El 13 de abril de 1916 es fusilado el general Francisco V. Pacheco, en Miacatlán, Morelos, por una de las patrullas del general Genovevo de la O, Zapata no desarmó a sus soldados y se limitó a distribuirlos entre otros jefes. (Cita contenida en: John Wornack Jr. Zapata y la revolución mexicana. Edit., Siglo XXI. México 1980 Pág. 248).

Marzo 31 de 1913. En carta de Emiliano Zapata a Genovevo de la O le informa que:

"Me comunica el general Pacheco que capturo a los traidores Ruiz Meza, José María Castillo, Pulido y Sámano, a quien va a fusilar y yo le he autorizado para que los pase por las armas". (Cita contenida en: Martínez Escamilla Ramón. Emiliano Zapata. Escritos y Documentos, Editores Mexicanos Unidos, México 1980. Pág. 103). (Se refiere a Andrés Ruiz Meza, de Capulhuac, José María Castillo de Chalma Marcelino Pulido de Coatepec de las Bateas).

GRUPO TOQUILNAMIC

Lorenzo López: Pues allí colgaron a mi hermano Andrés López.

Natalio Lorenzana: ¿No colgaron allá mi papá también? Cirilo Lorenzana, también lo colgaron, los calcularon como zapatistas-

Juan Estañón: Entonces fui con un tercito de mezotes, haciéndome tonto.

-Vengo a vender mezotes- (se les tenía que informar a los federales al entrar al pueblo)

- ¿De dónde eres?

-Soy de Tilapa.

-Pero, ¿Quién te va a comprar mezotes?

Pero si me los compraban a cambio de tortillitas, por eso vi a ese colgadero, pero colgados con los pies, no con el pescuezo. La cabeza quedaba abajo. Entonces vine y allí en el cerro Cuate, que le nombramos, llegué y les avisé.

-Señores, nuestros compañeros están colgados.

- ¿Pero ya los viste?

-Sí, señor.

Entonces, ¿No ven que entramos en la noche y “chingamos” a todos los carrancistas?

¿Ustedes se acordarán de eso? ¹¹

¿Y se acuerdan cuando al pueblo le dijeron que eran todos zapatistas? Ora don Anastasio Gómora era jefe de los voluntarios, a las órdenes de los carranclanes y para justificar su cargo, juntaba al pueblo y desde el fresno hasta la presidencia los formaba y les decía a sus superiores.

—Aquí está mi pueblo.

Pero ellos no le creían: -No, pero aquí hasta los perros son de los rebeldes.

Don Anastasio insistía -No señor, no.

Lorenzo López: De veras, así dijeron, que hasta los perros eran zapatistas.

¹¹Se refiere al año de 1918, cuando el ejército federal constitucionalista y el de Voluntarios iniciaron a ejecutar sospechosos de ser zapatistas

NUESTRA MEMORIA

Natalio Lorenzana: Pero como no van a decir, si cuando venía el enemigo de por donde quiera salían balas. Por la Magdalena, por Tilapa, por aquí, por las rancherías salían balas, por esos dijeron que hasta los perros eran zapatistas.¹²

(Continúa el monólogo)

Otra pregunta, para ver si estoy equivocado o estoy en una verdad. ¿Se acuerdan de unos yaquis que llegaron aquí? Unos traían una gorra verde y creo esto rojo y esto verde sus pantalones. ¿Se acuerdan cuando les dimos la chinga aquí en todo eso que le nombran la Venta, por allá, entonces no había casas? ¿Se acuerdan de eso? Pero esos entraban de esta forma, en grupo, no distribuidos, no, sino todos en montón, ustedes se han de acordar de eso. ¡Pero qué friega! Fusilamos algunos atrás de la parroquia, por donde quiera murieron estos hombres, Y a ellos les decían que si se morían aquí hasta su tierra iban a resucitar, que los que ya se habían muerto en combate les mandaban cartas, falsas, no creas de veras, en estas les decían:

-Métanse, hermanos, nosotros ya estamos aquí (en nuestro pueblo), métanse bonito- Entonces decían.

-Si nos matan, qué importa si vamos a resucitar allá en nuestra tierra, los que ya murieron, de nuestro pueblo nos mandaron cartas, allá ya están resucitando.¹³

Por esa época conocí al general Genovevo de la O, él bien que hablaba el mexicano, pero con él no crucé palabra, pero de cómo no va a hablar el mexicano si era de Santa María y todos los de Santa María (Ahuacatitlán, Morelos) hablaban en mexicano.

¿Se acuerdan cuando una vez nosotros nos quedamos en El calvario? Ora donde vive José Jiménez, acuérdense que había una trinchera. Pues ya como a las seis de la mañana, era una contraseña de los voluntarios el dar un tiro, bueno, entonces ya comenzaron a llegar, a

¹²En 1917, fue designado dirigente del ejército de voluntarios Anastasio Gómora. El presidente municipal, que ejercía desde la hacienda de Atenco, era Pedro Ceballos.

¹³Los indios yaquis fueron traídos para combatir a los zapatistas del centro del país, bajo la bandera del ejército carrancista en los años de 1917- 1918.

llegar, ya como a las siete de la mañana, oiga usted, ya no podíamos, ya los voluntarios de la Magdalena, los de Tilapa, vino las fuerzas federales de Tianguistenco. Acuérdense ustedes que nos siguieron todo el camino de atrás de El calvario, y un compañero, ciertamente si se llevaba dos guajolotes, sí señores, pero como pesaban los guajolotes, lo alcanzaron y lo mataron, y lo vinieron a tirar hasta aquí donde le dicen el Totorreto. Nos siguieron, nos siguieron, entonces los fuimos a esperar entre el cerro Mateo y Río Seco, parte de las tierras de los de Tilapa... Nos repartimos de cada lado del camino para agarrarlos a dos fuegos, pero créanme que, de allí del llano de Agua de Pájaros, (Totoatl que le nombran), nomás de allí se regresaron, se vinieron. Entonces nosotros nos venimos a almorzar hasta Las Canoas, de allí a ver pa' donde jalamos. Nos llevaron para el cerro del Jumento, cuando guste usted jovencito vaya, allí hay un llanito sale agua y allí estuvimos como para morirnos.¹⁴ Ya para 1918 [1920] cuando Obregón llegó dejamos este campamento, créanmelo que íbamos muertos de hambre. Entramos por Tlalpan, llegamos como a las tres de la tarde a la ciudad de México, había muchos trenecitos. Allí llegamos y nos acuartelaron en la Soledad, atrás del palacio que la calle se llama así, había un cuartel allí. Como a las cinco llegó un

¹⁴Referencias de esta última incursión de zapatistas a Xalatlaco.

Archivo General de la Nación. Serie. Archivo de Genoveva de la O. Caja 12, Expediente 1, Foja. -78. (Año de 1920).

Abril 6.-Con esta fecha llega el General de la O a los campamentos de "Monte Alegre", donde se reúne con los Generales Rafael Pimienta, Manuel Gómez y Valentín Reyes. Los días 7,8 y 9 siguieron tratando asuntos relacionados con el movimiento revolucionario.

Abril 10.- El General de la O, de acuerdo con los Generales, Rafael Pimienta, Manuel Gómez, Valentín Reyes, Gabriel Mariaca, Zeferino Ortega, Celerino Manzanares, Francisco Téllez, Gregorio Jiménez, Domingo de la O, Conrado Rodríguez, coroneles Rosario Nieto, Eulalio Pedroza, Mayor Margarito Farías, y gran número de oficiales y soldados, como a las 4 de la tarde de este día salen de Monte Alegre con dirección a Jalatlaco.

Abril 11.- Como a las 5 a.m. de este día el General de la O dispuso el alistamiento de las fuerzas a su mando y a las 6 a.m. se inició un vigoroso ataque sobre la plaza de Jalatlaco, logrando tomar la plaza de sur a norte, ocupando la población por momentos solamente, pues los voluntarios del pueblo sitiaron a las fuerzas revolucionarias y hubo necesidad de romper el sitio, haciéndole al enemigo muchos muertos y heridos. De las fuerzas revolucionarias solo hubo un muerto, que fue el soldado Felipe González y dos heridos, soldado Carlos Rivas y el soldado Virginio Contreras, que resulto enfermo de pulmonía. El General de la O siguió al frente de la columna.

NUESTRA MEMORIA

cohecito de esos chiquitos de antes, y hay va, nos tocaron a reunión y nos formamos y a cada quien nos iban dando, ya no recuerdo cuánto me dieron, pero fueron como unos ciento veinticinco pesos en oro, luego dijeron:¹⁵

- ¿Quieren ir a cenar? Luego está allí un mercadito.

Pero créanmelo, unos platitos así, que hoy le decimos de birria, y antes de pancita, a diez centavos. Pan a siete y ocho por cinco, las tortillas era un montón por diez centavos, pero los que aguantamos y nos hizo digestión la comida, todavía Dios nos da licencia, pero los que no, allí se murieron. Nos dormimos así, con un gabancito o un petatito, y en la mañana ya tocan la levantada, pero ¿cuál?, ya estaban tiesos. Con una disculpa de usted, les metimos la mano a sus bolsas a buscarle el dinero. Entonces como a las nueve de la mañana, cuando ya estaba alto el sol, que llega la gaveta, órale, a subirlos, pero de como trozos. ¿Y a dónde los vinieron a quemar?, hasta Dolores. No puedo decirles más datos.

¿Quién sabe si el zapatismo está en su derecho de seguir reclamando?, porque no hay otro que vino a dar posesión de tierras, porque todos nosotros, pobres, de abajo, no teníamos propiedad, entonces ahora con el agrarismo, con don Emiliano Zapata, fue el que hizo el agrarismo, entonces ya les empezó a repartir, cada quien ya tiene su terreno, eso anteriormente no había.

(Don Juan Estañón platica con otros participantes de la reunión)

Alejandro Patiño: ¿Don Juan, aquí se repartieron tierras?

Juan Estañón: No, aquí no, el reparto fue en la Hacienda de Atenco, por otras partes.

Natalio Lorenzana: Aquí no se repartieron tierras porque no hubo haciendas. Nuestras tierras son comunales y es lo que defendimos¹⁶,

¹⁵ El 20 de mayo de 1920 es asesinado Venustiano Carranza. Domina el ambiente político-militar Álvaro Obregón, al ejército de éste, se integra el de Genovevo de la O.

¹⁶ John Womack Jr., texto tomado del "Apéndice B", Zapata y la Revolución mexicana, México, editorial Siglo Veintiuno, 1980, pp. 395-396. Plan de Ayala. Artículo 6º. Como parte adicional del Plan que invocamos hacemos constar que los terrenos, montes y aguas que hayan

actualmente defendemos que no se repartan, que no nos las quiten, vaya, el que nos dio los títulos de las tierras comunales fue Antonio de Mendoza.

Evaristo Mendoza: ¿No Fue Antonio de Barbabosa?

Natalio Lorenzana: No, Barbabosa fue el hacendado de Atenco.

Evaristo Mendoza: Sí es cierto.

Natalio Lorenzana: El primero que dio la merced fue Antonio de Mendoza, luego fue Luis de Velasco. Ahora con los del Ajusco quieren que hagamos la transacción, que les dejemos el terreno, un pedazo y ellos nos dan unos centavos y esto lo aceptó el presidente de la república, Miguel Alemán, y nosotros nos opusimos y le dimos el “arranque”, se fue para abajo lo que él había promulgado, pero ellos no quedan conformes, a fuerza quieren la transacción.

Evaristo Mendoza: Ellos quieren la mitad para que se acabe el pleito, quieren que se parta por mitad, mitad Xalatlaco y mitad Ajusco, pero el pueblo no quiere, no se puede.

Natalio Lorenzana: No se puede porque los títulos hablan que no se puede dar un pedacito, ni vender, ni regalar a otra persona, enteramente, lo marcado está marcado, y si no vea los títulos, allí están hablando.

Reflexiones

¿El zapatismo en Xalatlaco fue una revuelta armada para defender la forma de propiedad de la época colonial que conservaba aún rasgos de la época prehispánica? Al parecer, este fue uno de los motivos. ¿Qué pasaba en la época de la Revolución con las tierras comunales?

Para 1882, con la apertura de las vías férreas, se abrieron en el Valle de Toluca ferrocarriles madereros que llegaban a los bosques con la

usurpado los hacendados científicos o caciques a la sombra de la tiranía y de la injusticia actual; entrarán en posesión de estos bienes inmuebles desde luego, los pueblos o los ciudadanos que tengan sus títulos correspondientes de esas propiedades, de las cuales han sido despojados, por la mala fe de nuestros opresores, manteniendo a todo trance con las armas en la mano la mencionada posesión, y los usurpadores que se consideren con derecho a ellos, lo deducirán ante tribunales especiales que se establezcan al triunfo de la Revolución.

NUESTRA MEMORIA

finalidad de explotar sus productos. En el caso de Xalatlaco, el ferrocarril extraía maderas que se llevaban al DF y al Valle de Cuernavaca, concesionadas a empresas privadas, quedando prohibido que los pobladores explotaran y comercializaran lo que se producía en su territorio.¹⁷

Uno de tantos casos, es el de Epigmenio Guadarrama, en 1906 fue hecho prisionero por talar árboles en los montes de Xalatlaco, enviado a la cárcel de Belén, en el DF y posteriormente reclutado al ejército federal, como extensión de su castigo. Al quedar libre fue uno de los primeros que apoyaron, con armas en la mano, el Plan de San Luis.

Para 1912 (3 de diciembre) en un discurso pronunciado por el licenciado Luis Cabrera, sobre el problema agrario, menciona que:

"Pero admiraos, señores diputados. Estamos tan lejos de entender el problema agrario, que, en la actualidad, aun los pueblos que conservan sus ejidos, tienen prohibición oficial de utilizarlos. Pueblos del Distrito Federal que conservan sus ejidos, a pesar de la titulación y repartición que de ellos se ha hecho, se ven imposibilitados de hacerlos, bajo la amenaza de severísimas penas. Conozco casos de procesos fincados contra cientos de individuos por el delito de cortar leña en bosques muy suyos; y un alto empleado de Fomento opina que los pueblos de Milpa Alta, de Tlalpan y de San Ángel, que se encuentran en las serranías del Ajusco y que fueron los que me eligieron para diputado y que acuden a mí, naturalmente, en demanda de ayuda en muchas ocasiones, todos estos pueblos deben suspender los cortes de leña en sus propios terrenos y

¹⁷ Una de las principales empresas que explotaron los montes fue la fábrica de papel Loreto (posterior Loreto y Peña Pobre) ubicada al sur de la Ciudad de México. Para su extracción de maderas, utilizaba un ferrocarril de vía angosta y para el control de sus recursos instauró un sistema de vigilancia para que los comuneros no utilizaran los productos del monte, pues la empresa tenía una concesión exclusiva de parte del gobierno. Lo mismo pasaba con las aguas del río Xalatlaco, las cuales eran utilizadas para mover motores en la Hacienda de Hilados Tianguistenco y la de Hilados y Tejidos de lana, Santa María del Buen Suceso, sin importar que se tratara de bienes comunales.

GRUPO TOQUILNAMIC

entrar en orden [Entrar en orden significa para él, buscar trabajo por jornal] [...]

Y cuando yo llamaba la atención de la Secretaría de Fomento sobre lo imperioso de las necesidades, sobre la injusticia de la prohibición y sobre que, para los pueblos de la serranía del Ajusco, está más lejos la ciudad de México, que los campos zapatistas de Jalatlaco, de Santa María y de Huitzilac, y que les es más sencillo ganarse la vida del otro lado del Ajusco con el rifle, que de este lado con el azadón, se me contestaba: "De todos modos , sería preferible que desaparecieran esas poblaciones de la serranía del Ajusco, con el fin de que podamos seguir una política forestal más ordenada y más científica".¹⁸

Los que explotaban los productos de los montes y que a la vez eran arrieros, fueron uno de los sectores que más activamente participaron en la conducción de la guerrilla local: Regino Vega, general zapatista de Xalatlaco, al igual que el General Genovevo de la O, originario de Santa María Ahuacatitlán, y el General Francisco V. Pacheco, de San Juan Huitzilac, los dos últimos del Estado de Morelos, fueron de oficio carbonero y por sus viajes para entregar el producto en Cuernavaca, al parecer tuvieron contacto con Joaquín Miranda, que sería uno de los primeros dirigentes del zapatismo, en esos años era un próspero comerciante de carbón de leña, en Morelos. Juan Ferreira, Epigmenio Guadarrama y Lorenzo López, con diferentes grados dentro de la guerrilla, también fueron arrieros de oficio.

Este movimiento armado fue derrotado totalmente en 1918. Ocho años fueron más que suficientes para arrasar, quemar, destruir y finalmente, de 1916 a 1918, despoblar a Xalatlaco. Oficialmente, 1920 marca la conclusión de la "reconcentración" del pueblo. Los

¹⁸ Gildardo Magaña. - Emiliano Zapata y el Agrarismo en México. Tomo II, Editado por la comisión para el centenario del nacimiento de Emiliano Zapata, México 1979 (Pág. 258)

NUESTRA MEMORIA

censos realizados en 1878 nos informan que existían en Xalatlaco 2,644 habitantes.¹⁹

Para 1910 tiene un total de 5,419 habitantes, una cantidad importante de estos, se localizaba en la serranía, lugar de producción de las maderas (que de contrabando) comercializaban los arrieros, donde pernoctaban y se surtían de alimentos.

Ranchería La Cadena	76 hab.
Ranchería El Capulín	350 hab.
Ranchería Las Cocinas	528 hab.
Ranchería Horno Viejo	59 hab.
<u>Rancho El Volador</u>	<u>49 hab.</u>
Total.	1,062 hab. ²⁰

Para 1921 los censos registran solamente a la Ranchería El Capulín con 61 hab. En el libro de sesiones de cabidos del H. Ayuntamiento de Xalatlaco del jueves 13 de abril de 1922. Libro 1, página 25, nos dice:

"Un comunicado girado por la dirección de Estadística, dependiente de la Secretaría de Agricultura y Fomento, solicita información sobre las rancherías Rancho Volador, Cadena, Cocinas y Horno Viejo. El cabildo acuerda que se conteste lo más pronto posible que esas rancherías y ranchos fueron destruidos por causa de la revolución".

En la sesión ordinaria del jueves 8 de junio de 1922. Libro 1, Pág. 35-36.

"Una comunicación girada por la sección Estadística y Servicios Territoriales de la Secretaría de Agricultura y Fomento, circular número 30, de fecha 3 de los corrientes, solicita información sobre la población, pues el censo del año anterior arrojó un total de 2,510, de los cuales 1,196 son varones y 1,314 son mujeres, comparado con el recuento del

¹⁹Concentración de los datos estadísticos del Estado de México de 1878, 1910 y 1921, Gobierno del Estado de México

²⁰Ídem. Año de 1910

GRUPO TOQUILNAMIC

año 1910, que arrojó un total de 5,415 personas, resulta una diferencia en contra de la población de 2,900 habitantes.

El cabildo acuerda que se conteste a la mayor brevedad, a la superioridad que fue la disminución por la revolución y el hambre y peste que sufrieron los vecinos de esta cabecera."

La tierra, siempre la tierra...

Veinticinco años después de que entrevistamos a don Juan Estañón, El Colegio Mexiquense A.C. organizó una mesa itinerante de investigaciones realizadas sobre este municipio. En este contexto alguien del público le preguntó a don Mucio Blas, ex representante de bienes comunales de Xalatlaco:

- ¿Quiénes son los comuneros de este pueblo?

Don Mucio respondió:

“Todos somos comuneros, todos. La Reforma Agraria dice que comuneros son los que cultivan la tierra. No es cierto. La reforma agraria dice: doctores, licenciados, peluqueros, y todo tipo de comerciante no son comuneros, ¡Mentira! aquí todos somos comuneros, porque aquí no ha habido reparto de tierras. Cuando hay reparto de tierras, entonces surgen ejidatarios y comuneros. Aquí nunca se ha repartido la tierra, los que la cultivan es por posesión del terreno, nadie les dijo “esta es tuya”, sino que las fueron abriendo al cultivo nuestros antepasados. Este edificio en el que estamos, está en tierras comunales y mientras no se marque la zona urbana, sigue siendo comunal. Este cambio no lo decide el ayuntamiento, si no lo decide la asamblea comunal, es decir, todos nosotros”.

Esta versión coincide con la de don Juan Estañón cuando me señaló que los zapatistas no repartieron tierras en Xalatlaco, más si lo hicieron por la zona de la hacienda de Atenco. También don Natalio Lorenzana, excombatiente zapatista, confirmó esto:

NUESTRA MEMORIA

-En el territorio de Xalatlaco no hubo haciendas, solamente tierras comunales, que no se pueden repartir, ni regalar, pues así lo mencionan los títulos que dejaron los Virreyes.²¹

Observamos a la distancia de este suceso, que, si bien el levantamiento armado de Regino Vega fue derrotado, no fue aniquilado ni resuelto el planteamiento de las tierras comunales. Apenas terminada la “reconcentración”, los comuneros iniciaron recorridos para inspeccionar sus mojoneras y constatar su buen estado y respeto por parte de los municipios con los que colinda. Con varios de estos pueblos vecinos ha habido problemas de límites. El conflicto del paraje Agua Grande, con el pueblo del Ajusco, es el más reciente en el que se vio involucrada la mayor parte de la población de Xalatlaco, apoyada por pueblos de la región e insertado en un movimiento nacional por la reivindicación de la ideología zapatista.



²¹ Extracto de los Títulos de Merced e primordiales de la antigua congregación de Xalatlaco, en poder de los representantes de bienes comunales.

"...sepan y admitan que nadie sea osado que cualquiera persona de estado o condición que sea no se atreva a comprar ni un palmo de las tierras e serranías que contiene esta merced pues pareciendo ante nos sean severamente castigados y perderán la suma que ellos den. Así mismo no podrán duchos indios enajenar ningún pedazo de tierra e serranía, ni a iglesia monasterios é hacienda é rancho por ser propiedades exclusivas de los susodichos indios de la congregación de Xalatlaco, quien tampoco pueden ser despojados sin ser oídos en juicio el que negare ante nos como ultima e definitiva sentencia para siempre jamás. Don Luis de Velasco.

Capítulo 3. Las danzas tradicionales de Xalatlaco

Sergio Hinojosa Reynoso

Introducción

Nuestras danzas tradicionales son una valiosa herencia que recibimos de nuestros ancestros, una hermosa herencia que nos hace sentir orgullosos por todo lo que representan para nuestro pueblo. Nuestras danzas son vida y movimiento, son jardín de historias, un resguardo de identidad, nutriente de raíces y urdimbre de emociones. Nuestro pueblo es uno de los pocos rincones de la geografía nacional que sostiene una permanente lucha de resistencia ante la aculturización que los tiempos modernos imponen.

La conservación, la preservación de las tradiciones y costumbres heredadas, son tareas que con mucho cariño y entusiasmo realizamos los habitantes de este pueblo recio. Mantener vigente la estructura que sostiene a nuestras manifestaciones culturales requiere del fervor religioso, el esfuerzo económico y la unidad familiar, solo así se puede contener el bombardeo mutilante o destructivo de los nuevos tiempos. Sin embargo, una interrogante merodea nuestro horizonte: ¿Hasta cuándo?

Las danzas tradicionales son parte del tesoro cultural que poseemos, nos han sido legadas desde tiempos remotos, aún desde antes de la llegada de los conquistadores españoles. Nuestras danzas como en muchos lugares del país fueron utilizadas por los evangelizadores para ayudar a la consolidación de la religión impuesta. En ese proceso sufrieron modificaciones y adecuaciones. Pero en algunas de nuestras danzas aún se puede percibir el misticismo, la filosofía, y la ritualidad de nuestros ancestros.

Cuatro son las danzas que sobreviven al nuevo milenio: Los Yunteros o Ielemihque, Los Arrieros, Los Tejamanileros y los Negritos. Se lamenta la pérdida de 2 danzas en los últimos años: Los Vaqueros y los Lobitos.

Antes desaparecieron los Valseros, Las Cotondanzas, Los Sangarabitos y algunas más que la memoria no registra.

Organización de una danza

Para la presentación de una danza en cualquiera de las festividades religiosas que se dan a lo largo del año, se integra un gran conjunto de participantes para ese fin específico, comenzando por los Regidores de la Parroquia de La Asunción de María o por los Mayordomos de las capillas de los diferentes barrios o rancherías, quienes además de su responsabilidad en el cuidado físico y funcional del inmueble, deben organizar las festividades patronales. La participación comunitaria en estos eventos, propician la permanencia y el fortalecimiento del entramado social y cultural que nos da identidad y nos posiciona en el transcurrir histórico de la comunidad.

Ante la proximidad del festejo de la imagen a su cargo, se reúnen para planear la forma en que se desarrollará la fiesta y emiten “invitaciones”, que son peticiones por escrito para que una persona o un grupo de personas colabore en la festividad (ya sea con una banda de música, una salva de cohetones, o una danza tradicional). Para repartir las “invitaciones” se forma una comisión de Regidores o Mayordomos (según el caso), que acudirán al domicilio de la persona elegida para entregarle la “invitación” correspondiente. Al hacerlo, se establece un diálogo casi ritual con palabras respetuosas, reverenciales; exponiendo el motivo de la visita y suplicando acepte el encargo que le solicitan, señalando la importancia que las danzas tienen como rito para agradecer o pedir ayuda a las divinidades.

Una vez aceptada la invitación por el casero, este pasa a ser denominado “El Primero” o “El Mayor”, quien además pondrá su casa a disposición del grupo que ya se conocerá como “Tequixtis” (vocablo Nahuatl que se traduce como “El que es confiable”, y por extensión “El responsable/ el encargado”. El mayor convocará a los demás enlistados en la “invitación” para que se reúnan y entre todos planear las estrategias de organización para llevar a buen término el compromiso adquirido. Se

NUESTRA MEMORIA

debe asistir en pareja, ya sea con la esposa, madre, hija o hermana. El mayor ofrece una generosa cena a los asistentes (las reuniones con este carácter generalmente son por la tarde/noche), al término de la cena y ya debidamente informados del compromiso, los varones se reúnen aparte para calcular los gastos y obligaciones de los hombres, por su parte, las mujeres hacen lo mismo para calcular tareas y gastos de la cocina. Los gastos de los hombres serán: música, sonorización, enlonados, bebidas, etc., en tanto los gastos de las mujeres serán: carne o pollo, arroz, mole, recaudos, los trastes para cocinar y servir los alimentos etc. Una vez hechos los cálculos de ambas partes se suman y enseguida se divide la cantidad total entre el número de “socios” (que es otra forma de denominar a los “Tequixtis”), para establecer la cantidad que deberá aportar cada uno de ellos. La casa del “Mayor”, como se menciona antes, se convierte en sede de todas las actividades inherentes al compromiso, ensayos de la danza, reuniones, elaboración de alimentos. La tarea inmediata que deben realizar los tequixtis es visitar en su domicilio a los danzantes, sobre todo a los que representan cierta jerarquía en la trama de la danza que se trate.

En la visita domiciliaria a los danzantes también debe observarse un lenguaje solemne y de respeto, pues serán ellos quienes con su danzar rindan homenaje a la imagen motivo de la festividad. Los tequixtis agradecen la respuesta positiva del danzante ofreciéndole un vaso de bebida ya sea al propio danzante o a los padres de este si son menores de edad. Se retiran indicándole las fechas del o los ensayos y los días de festividad. Esa rutina la repiten hasta reunir los danzantes necesarios y requeridos para determinada danza. Lo descrito en los párrafos anteriores ilustra épocas del pasado reciente.

Con el transcurrir de los tiempos, estos formatos van cambiando o sufren modificaciones. Presento tres de las cuatro danzas vivas de Xalatlaco con una breve reseña de las mismas, aclarando que es resultado de mi propia apreciación, de experiencias adquiridas en mi trayectoria como músico tradicional e investigador empírico de las mismas y con el propósito de que este trabajo pudiera ser agregado al

catálogo de los demás trabajos de investigación que han sido realizados desde otras ópticas. El objetivo final de estos trabajos, sería el de agregarse a las fuentes documentales que retratan épocas idas y que eventualmente pudieran ser espacios de consulta que aporten elementos para retroalimentar nuestras manifestaciones culturales, ya sea transcribiendo los libretos según la danza (náhuatl-español o español-náhuatl) o bien elaborar las monografías completas de cada danza y hacerlas accesibles a la comunidad.

Danza de Tlaxinquime o Tejamanileros de Xalatlaco

Semblanza

Esta danza es nativa de este pueblo originario, se presenta en casi todos los eventos del calendario anual de festividades religiosas. Goza del cariño de la población por sentirla propia y representativa, es una de las danzas que a través de su representación se erige como depositaria y difusora de nuestra lengua mexicana²² o náhuatl. Por ser una de las danzas que en su desarrollo emplean el baile, la actuación y el canto es considerada como danza teatro. Los diálogos se realizan totalmente en lengua mexicana, sin embargo, es importante señalar que esta lengua está en grave proceso de erosión debido a la pérdida paulatina de hablantes de mayor edad que tenían ese conocimiento.

Los abundantes bosques de oyamel que crecen en la serranía alta y fría del oriente del Valle de Toluca, propiciaron el desarrollo de la actividad tejamanilera en muchas de las poblaciones asentadas al pie de esta Sierra.

El tejamanil, es un producto que hasta la fecha es empleado en el techado de viviendas Tanto de la misma población como de lugares cercanos a la Ciudad de México Como Tlalpan, Xochimilco, Tacubaya, etc. Esta actividad tuvo épocas de gran florecimiento, el aumento de la producción permitía expandir su venta tanto local como foránea. Se llegaron a transportar cargamentos considerables tanto a las

²² Para los pobladores de Xalatlaco, lengua mexicana se refiere al náhuatl en su variante local.

NUESTRA MEMORIA

poblaciones de la periferia capitalina como a lugares más distantes como la ciudad de Cuernavaca y sus alrededores. Los propios Tejamanileros realizaban la transportación a lomo de bestia hasta esos lugares con lo que lograban una remuneración económica para el sustento de sus familias.

El tejamanilero era un trabajador que pasaba largas temporadas en los bosques comunales del municipio. Todo ese tiempo lo pasaba alejado de su familia, la que en breves periodos acudía para prepararles abastecimiento y mantener la unidad familiar.

El alimento en el bosque consistía en un hervido de pescado seco (Charales y popochas), adicionado con recaudo de chilacas, cebolla, epazote y en temporada de lluvias le agregaban hongos silvestres comestibles, dando como resultado un delicioso caldo denominado: *Chilpachtle*. Este alimento aún se elabora durante la representación de la danza, donde se preparan grandes cantidades para que al término de la boda se comparta con el público espectador.

Desarrollo de la danza

El ritual inicia con la llegada de los danzantes al templo donde se celebra la festividad religiosa, llegan acompañados por una banda de música de viento. Se santiguan ante el altar y se dirigen al atrio, donde ya los *Tequixtis* han montado una escenografía representando al cerro *Quehpil* y bosques aledaños.

El grupo de tejamanileros es dirigido por el *Huentzi*, quien es el hombre más anciano, y por lo tanto, el más sabio, es quien conoce todos los parajes del bosque y conoce los árboles adecuados para elaborar el tejamanil (Hay que señalar que no todos los árboles de oyamel se “prestan”, es decir, no todos son aptos para la extracción del tejamanil). El *Huentzi* realiza la bendición al entrar al bosque y al iniciar la jornada de trabajo, le asigna a cada uno de los tejamanileros el paraje donde han de buscar los árboles adecuados, les recomienda tener respeto y cuidado para con la naturaleza y no ofender al *Cuajtlachani*, quién según la tradición oral, es el protector del monte, es el cuidador de los bosques.

GRUPO TOQUILNAMIC

Previamente los ha santiguado y encomendado a las deidades para tener un día provechoso. Les indica como seleccionar el oyamel, obtener la muestra y evitar dañar un árbol no apto. Una vez seleccionado el árbol, se derriba y se corta en trozos (barriles) que a su vez son fragmentados en rajas y éstas, seccionadas en delgados tejamaniles. Todo este proceso se lleva a cabo con todo el cuidado y respeto hacia la naturaleza con el misticismo y reverencia heredado de sus ancestros.

Todas las tareas que se han de realizar las ordena el *Huentzi* en lengua mexicana, y son acompañadas por una melodía para cada episodio. La música es interpretada con instrumentos de cuerdas que han sustituido a los antiguos instrumentos prehispánicos.

Algunas labores también se describen con cantos en lengua mexicana y que describen algunos parajes del monte: *Cuicatepiatontli*, *Xochipitzahuac*, *Notecacme*, *Teconto*, etc.

En todos los episodios se observa la presencia de *Cuajtlachani*, pendiente de las labores y compartiendo sus emociones.

Durante las visitas que recibían en el monte, se llegaban a establecer relaciones intergrupales propiciando o reforzando amistades, compadrazgos y hasta matrimonios.

Tal es el caso de Xoco y Sohualxochitl quienes en sus viajes acarreando agua desde Pilantitla, se enamoran y deciden casarse, por lo que acuden a quien representa la máxima autoridad en el bosque: el *Huentzi*. Este les hace las observaciones pertinentes: que si realmente se quieren, que si están preparados para las responsabilidades de un hogar, que si él ya sabe trabajar en el bosque, que si ella sabe realizar labores domésticas, etc.

Finalmente decide casarlos y en este acto se observa una mezcla del ritual cristiano y de mitos prehispánicos, pues es señoreado por *Cuajtlachani*.

Al término de la boda, la danza obsequia al público el sabroso *Chilpachtle*, a manera de compartir la alegría y el gozo del evento, mientras se interpretan alegres y contagiosas melodías.

NUESTRA MEMORIA

Cuando concluye la jornada, la danza agradece al público por su asistencia, enseguida el grupo de danzantes se dirige al interior del templo para realizar el ritual de despedida: formando una media luna, se forman de un lado los *Tequixtis* y Mayordomos, y del otro, las esposas de éstos. En tanto, la danza canta a coro la melodía “Adiós Reyna del Cielo” y al terminar se despiden de cada uno de los mayordomos y *Tequixtis*, así como de sus esposas mientras se interpreta la melodía “La Coronación”.

Esta danza está enfrentando un proceso de desgaste debido a diversos factores: la ausencia de nahuatlitos, la poca participación de danzantes varones jóvenes y, sobre todo, el cuidado del medio ambiente, pues para el desarrollo de la danza se emplea madera de oyamel que debe estar recién cortada, lo que contrapone el respeto por la naturaleza que debe mostrar la danza, con el uso de madera viva, sin la cual no se podría recrear la extracción del tejamanil. La tala inmoderada con fines de lucro ha afectado el uso ritual de la madera en el desarrollo de la danza. A la fecha, ya se realizan algunos esfuerzos para mantenerla viva por el mayor tiempo posible, algunas escuelas de nivel básico ya presentan la danza en sus eventos de clausura empleando material de utilería para sustituir la madera real, y realizan sesiones de aprendizaje de la lengua mexicana para realizar los diálogos de la danza.

Danza de los negritos

Semblanza

El intenso intercambio sociocultural que desde tiempos remotos se daba entre las comunidades de la tierra fría del Valle de Toluca con las comunidades de la tierra caliente del estado de Morelos, permitió el conocimiento mutuo de tradiciones y costumbres merced a la lengua mexicana que era común en ambas regiones. Las ferias religiosas de la tierra caliente eran visitadas anualmente por paseantes de Xalatlaco. De las danzas que eran observadas por el público, la de “Los Negritos” fue la que gustó más y finalmente adoptada por los visitantes Xalatlaquenses para venerar a San Agustín Obispo en el mes de agosto.

GRUPO TOQUILNAMIC

La danza representa el acontecer cotidiano de una hacienda azucarera de la región cañera del Estado de Morelos, en ella se pueden observar algunas costumbres y modismos tanto de la jerarquía patronal como de peones y subalternos sin faltar los momentos de humor e irreverencia. Esta danza, sin ser nativa de Xalatlaco, ha sido adoptada y ya considerada como parte de las tradiciones y costumbres que caracterizan a esta población.

Desarrollo de la danza

Durante los diversos episodios que componen la danza, se describe el proceso de siembra y cosecha de la caña de azúcar. Se sigue un libreto que permanece en la memoria de los maestros de la danza, quienes lo transmiten de generación en generación. Los danzantes dialogan y actúan sus fragmentos previamente ensayados en tres o cuatro sesiones. Las diversas cuadrillas que la integran interpretan con seriedad sus respectivos papeles. El día de la festividad los danzantes se reúnen en la casa del mayor de los *Tequixtis* donde les ofrecen un alimento; salen de ahí encabezados por los Patrones en sus cabalgaduras y se dirigen a la Capilla de San Agustín, ya dentro de ella, formados en dos filas e hincados, entonan a coro la plegaria llamada “La Persignada”. (En algunas circunstancias, la persignada inicial se realiza ya en el sembradío).

De ahí se dirigen bailando al atrio donde los *Tequixtis* han instalado un espacio escénico que representa un sembradío de caña con sus respectivos carriles y apantles. La jornada se inicia con la orden del patrón a su personal para realizar la primera siembra de caña. Todos los episodios se inician con la orden del patrón a sus subalternos, indicándoles que preparen las cuadrillas de peones, pues va a “comenzar con siembra de la caña,” Esta tarea corresponde a la cuadrilla de los “Joselito”, peones de origen negro denominados así de manera genérica porque su líder se llama José, también apodado “Negro sordo”. Las órdenes que da el patrón para iniciar la tarea a realizar, siguen el orden jerárquico hasta llegar a su destino. A concluir la tarea

NUESTRA MEMORIA

ordenada avisan de tal hecho a su jefe inmediato quien lo notifica a su superior y así en orden ascendente el aviso al patrón quien ordena una nueva tarea.

Después de la siembra, el patrón ordena que se acerque el agua a la planta, pues ésta parece secarse por falta de humedad. Para esta tarea designa a los "Cuentepécos", a quienes les recomienda tomar precauciones al transitar "Por esos carriles, por esos apantles", conduciendo las aguas que proviene de los arroyos.

La planta ha crecido ya y parece está madura, el patrón ordena localizar al "Negro sordo" para que obtenga muestras de caña de los diversos plantíos para saber si ya es tiempo de realizar " el corte" o cosecha. El "negro sordo" es una persona hábil y muy bromista. Con reminiscencias de la lengua de su raza pronuncia con dificultad el español al que le da una tonalidad cantarina y simpática, disfruta haciendo desesperar a sus interlocutores trastocando sus indicaciones.

Una vez localizado el "Negro sordo", es enviado a traer muestras de caña, las cuales son valoradas por el patrón, quien queda satisfecho y ordena a los negros mostrar sus habilidades acrobáticas en la barra (que es portada por dos de sus compañeros), Las Maromas y las Esquilas alrededor del escenario, así como la transportada del piloncillo.

Concluida la tarea anterior, el patrón ordena el corte y en compañía de sus subalternos y respectivas esposas van al encuentro de los peones negros para hacer la ceremonia de la persignada (este episodio es realizado con mucho respeto, pues es reminiscencia del rito con que se agradecía a las divinidades el logro del plantío y en que se pedía permiso para levantar la cosecha, aunque no faltan las travesuras del "negro sordo"). Con sus machetes, los negros realizan el corte de caña y van haciendo pilas que ubican a lo largo y ancho de las milpas.

Para efectuar la levantara de la cosecha, el patrón ordena que sean los Cuentepécos quienes hagan esa pesada tarea, ya que son personas humildes y muy necesitados que no saben defenderse de las injusticias. Con grandes esfuerzos y realizando incontables viajes, los Cuentepécos levantan y acarrear la caña hasta la molienda.

GRUPO TOQUILNAMIC

Al terminar su tarea, los Cuentepécos se reúnen en círculo para tomar los alimentos que les llevan sus esposas, y deben sufrir las bromas y maldades que les hacen los negros.

Finalmente, la danza en pleno realiza el baile denominado "El registro" con el que recorren el escenario cubriendo los cuatro puntos cardinales simulando una revisión general del trabajo realizado. El episodio final es conocido como "La Coronación" donde el patrón agradece la colaboración recibida, y liquida monetariamente a personal de confianza y peones en general, pues ha vendido la hacienda y se marchará a otros lares. Sin embargo, promete que el próximo año tratará de recuperar la hacienda y les llamará para darles trabajo nuevamente.

Personajes y sus características.

El patrón: Dueño de la Hacienda, personaje de fuerte personalidad, autoritario, exigente,

desconfiado. Aparece con su esposa en todos sus actos.

Mayordomo: Hombre de confianza del patrón, conocedor del trabajo de campo, participa en las decisiones. Figura con su esposa como los demás empleados.

Administrador: Personaje en quien recae la responsabilidad del buen manejo de la hacienda, es muy hábil en asuntos financieros.

Pagador: Tiene la responsabilidad de pagar a la peonada, y es quien mantiene contacto directo con los trabajadores a través del "Capitancito"

Capitancito: Este es uno de los personajes más importantes dentro de la danza, pues además conoce perfectamente todas las tareas que deben realizarse en la Hacienda, conoce muy bien a los peones negros, sus modales y su forma de trabajar, dirige a ellos en su estilo y tonada de voz, sabe hablar muy bien el idioma mexicano para dirigirse a los Cuentepécos, quienes solo hablan esa lengua.

Guardacorte: Es el auxiliar del capitancito, que vigila el trabajo de los peones en los carriles.

Guardacaña: Auxilia al capitancito vigilando a los trabajadores en los apantles.

NUESTRA MEMORIA

Joselito o Negro Sordo: Es el líder de los peones de origen negro que alguna vez fueron esclavos, es alegre, juguetón, bromista e irreverente. Goza de la obediencia de sus compañeros

Maringuillas: Son las esposas de los negritos.

Cocótzo: Es el jefe de los Cuentepécos, peones indígenas muy humildes provenientes de las rancherías cercanas que son contratados para realizar trabajos generalmente pesados y riesgosos, además de mal pagados, no hablan español y tienen dificultades para comunicarse con los patrones si no es a través del Capitancito a quien ellos llaman “Capitantzi” o “Tlaxcapita”. Sus esposas son “Las Cuatepecas”.

Cahcapira: es la doncella, la mujer más joven de las cuatepecas.

Esta danza se presenta únicamente en el barrio de San Agustín, durante los festejos del mes de agosto, el barrio considera a esta danza como propia. En su organización participa un número considerable de pobladores que están enlistados en secciones que, a través de un rol progresivo, son convocados por la mayordomía de la capilla para organizar y financiar la presentación de la danza en la festividad del barrio.

Danza de los arrieros

Semblanza

Por esos caminos lóbregos, caminos de la tentación, por la barranca del muerto; se ve una caravana de hombres duros, recios, conduciendo un atajo de bestias cargadas de diversas mercancías.

Se oyen los silbidos que obligan a la recua a mantener su ruta; unos jinetes recorren la fila y arengan a mantener la marcha.

Son los arrieros que provienen de tierra caliente y subiendo la cuesta buscan llegar con bien a las tierras frías, ya en el trayecto habrá una sagrada imagen que les espera y ellos le agradecerán haber llegado con bien a ese santo templo, a ese santo lugar, donde habrán de celebrar un día de fiesta, un día de función en honor de la divina imagen que los cuidó en el camino, y habrá un mesón para tomar un descanso y continuar su recorrido.

GRUPO TOQUILNAMIC

Aunque no existen elementos que pudieran establecer una fecha o época precisa en que aparecen los arrieros como una danza, pudiera suponerse que fue después del Porfiriato y posterior a la revolución, o bien en la segunda década del siglo veinte. (aclarando que es un supuesto mío).

Muchos pueblos asentados al pie de la sierra de las cruces, al oriente del Valle de Toluca, se adjudican la paternidad de la danza, estas teorías las soportan con argumentos bien fundamentados según sus propias investigaciones. Se explica debido a que las caravanas cruzaban entre la tierra caliente del Estado de Guerrero y Morelos hacia el Valle de Toluca y paraban en algunos de esos pueblos, para reanudar su camino y ascender la sierra hasta su destino. Tal vez eso motivó que, por ser rutas antiguas o caminos reales de paso frecuente de arrieros, en esos pueblos se crearon relaciones de amistad, de compañerismo y hasta de familiaridad. Cuando esta actividad fue desapareciendo, pudo ser que la nostalgia o la añoranza, el recuerdo de otros tiempos, propiciara el nacimiento de la arriería como una danza.

Lo expuesto en los párrafos anteriores, es una apreciación personal basada en mi andar como músico de arrieros de la escuela o versión de Xalatlaco.

Existen tres escuelas o versiones sobre la danza de los arrieros, entre ellas la de Xalatlaco, cuyas características son el empleo de diálogos o parlamentos, ademanes, mímica (actuación) por lo que es considerada como danza teatro, y cuenta además con un repertorio de sones alegres y dinámicos que se interpretan con instrumentos de cuerdas (en la actualidad, esta música se interpreta con grupo de mariachi).

En la antigüedad, el transporte de mercancías de un punto a otro empleando bestias de carga, llegó a ser una actividad muy importante, digamos empresarial. Su contribución al desarrollo económico, social y cultural del país fue muy considerable. Con los aguerridos Arrieros, no solo viajaban mercancías y menesteres de la época, sino recados y mensajes personales, crónicas de sucesos, pensares y saberes.

La danza recrea el acontecer y peripecias que se vivían en la actividad arrieril, en ella se da vida a todos los personajes que integran esta

NUESTRA MEMORIA

organización: Dueños de la recua, subalternos, y al total de arrieros, algunos con responsabilidades específicas.

Para la representación de la danza, se acude a un libreto no escrito que permanece en la mente de los maestros de la misma y que solo se transmite de generación en generación.

La danza es muy popular entre la población debido a que los diálogos empleados son en español, la música es muy rítmica y alegre y la trama es muy comprensible. Se presenta en casi todas las festividades religiosas.

Las órdenes para realizar una tarea que emite el patrón, hacen un recorrido escalonado de arriba hacia abajo, cuando se termina la tarea, el aviso de conclusión hace un recorrido a la inversa de abajo hacia arriba, ejemplo: del patrón al atajador pasando por toda escala jerárquica y del atajador al patrón, pasando nuevamente por toda la escala en orden ascendente.

Personajes: Patrón, mayordomo, corredor de cargas, cargador, juanito, sabanero, sufridor, severito, atajador y resto de la peonada.

El Patrón es el dueño de la recua, es un personaje exigente con voz de mando, celoso de sus bienes y *cuestionante*, al dar sus órdenes, lo hace con voz autoritaria. Su poder económico lo demuestra en su vestuario, ademanes y es desconfiado.

Mayordomo es el hombre de confianza del patrón, supervisa sus bienes y vigila que se cumplan las órdenes dadas.

Corredor de cargas es el negociador de cargas, es quien contrata las cargas que deben moverse.

Cargador es el responsable de vigilar que la carga sea debidamente asegurada en el atajo para que salga y llegue con bien.

Juanito es quien ayuda al cargador en sus tareas.

Sabanero auxilia al cargador en quehaceres además de cuidar del aseo del atajo.

Sufridor colabora en la carga y descarga del atajo.

Severito Es el encargado de acercar los animales ya sea para carga y descarga o para que sean aseados.

GRUPO TOQUILNAMIC

Atajador es un personaje que destaca entre los demás, por las responsabilidades que debe atender: es el guía del atajo, conocedor de caminos, cronista de los sucesos ocurridos durante los viajes. Responsable también de preparar y distribuir los alimentos, se auxilia de los Pascualitos.

El conjunto de melodías y sones que se emplean para acompañar las tareas y episodios de la danza son: La llegada, El nombre de dios, La descargada, La desaparejada, La limpia del atajo, La limpia del jato, La desarpillada (los pilones), Los trizales, Los recuerdos (canto del atajador), La comida, La aparejada del patrón, La bajada del chocolate, Registro del atajo, Registro del jato, Registro de las castañas, Registro de la cocina, La aparejada, La cargada, La despedida.

Existen otras melodías como La Coronación o la Reina del Cielo que se llegan a integrar al catálogo anterior según las circunstancias o la cuadrilla en cuestión, ya que generalmente en los tiempos actuales se han reducido las horas de presentación de la danza, por lo que se han reducido también los capítulos o episodios de la misma.

A la fecha en Xalatlaco existen tres cuadrillas de arrieros integradas por varones. Sin embargo, la participación femenina se ha hecho presente en la representación de esta danza, y se han conformado también tres cuadrillas de mujeres.

Uno de los datos muy importantes de la escuela o versión de Los Arrieros de Xalatlaco, es su amplia difusión regional. Esta escuela se puede observar en las festividades de los diferentes barrios del municipio de Ocuilan, en San Pedro Techuchulco, en San Bartolomé Atlatlahuca, en Santiago Tilapa, y en varias comunidades de la periferia de la Ciudad de México.

Capítulo 4. Pascua de muertos: memoria oral del regalo de muertos y vivos

Janneth Valeria Sánchez Ordoñez

Introducción

México es reconocido mundialmente por tener una gran diversidad de manifestaciones culturales, expresada en sus costumbres y tradiciones, ejemplo de ello es el Día de Muertos. El Día de Muertos es una celebración mexicana para conmemorar a nuestros difuntos.

La muerte para los mexicanos tiene un doble sentido vida/ muerte, esto responde a un proceso biológico donde la vida y la muerte son complementarias una de otra. El vivir la muerte con la pérdida de un ser querido es un proceso que acongoja, al momento de vivir el luto, sale a flote todo un bagaje cultural; en esta lógica se tienen que preparar a los difuntos para emprender un nuevo viaje al mundo de los muertos o como antes lo percibían al Mictlán. Mientras que el vivir el Día de Muertos es relacionado con todo un festejo, en la cosmovisión indígena mesoamericana está íntimamente asociado el ciclo agrícola con los muertos; “el ciclo agrícola mesoamericano llega a su fin con el Día de Muertos, en esta fiesta de origen europeo, se combinó en México con la celebración de la cosecha” (Broda, 2004, p. 75).

La riqueza cultural de la celebración del Día de Muertos, reposa en que cada región de México, percibe a la muerte y al Día de Muertos a través de su propia cosmovisión, de acuerdo con José Mendoza (2006) para los pueblos indígenas, sin embargo, ha significado la unión de dos culturas que se integraron hasta llegar a confundirse, produciendo nuevas formas de diversidad cultural que hoy forman parte del patrimonio intangible de México. Así el Día de Muertos fue declarado por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) como patrimonio intangible de la humanidad en el 2003. Si bien es cierto, “La celebración del Día de

Muertos es una diversidad de formas, un prisma de colores, sabores, olores, sentires, las muy variadas maneras de expresar y percibir, entender y dar sentido a la cercanía con los ancestros y una explicación del universo que nos rodea, de las relaciones con la naturaleza, de las diversas cosmovisiones que son compartidas por la historia en común de tradición ancestral que aún perviven frente a un mundo globalizado, por ejemplo, en las comidas que fortalecen y que son un anclaje cultural desde la tradición ancestral” (Vega 2016, p. 152).

Con estos antecedentes, se plantea que los rituales en torno a la muerte para los pueblos originarios de México, solo pueden ser comprendidos desde su propia percepción. En las comunidades de origen nahua, aún preexisten hábitos de la cosmovisión mesoamericana ligadas a la vida de los campesinos; sin embargo, el abandono de la vida campesina en las últimas décadas ha sido evidente.

Tal es el caso de Xalatlaco, pueblo originario situado en la parte sureste del Estado de México, conurbado con la Ciudad de México y el estado de Morelos. Las primeras noticias de Xalatlaco se dan en la época prehispánica como pueblo nahua, sin embargo, es oportuno mencionar que *sui generis* no es meramente nahua, no hay una fuente original que lo avale. Es probable que Xalatlaco fue un pueblo ágrafo, es decir, que no desarrolló la escritura, o que a la llegada de los españoles fue sometido al dominio y le destruyeron todo tipo de objetos en relación con su historia. Diversos investigadores señalan que el pueblo de Xalatlaco es Chichimeca, Matlatzinca; al respecto Raymundo Martínez (2008) reconoce que Xalatlaco es de origen Otomí, posiblemente los primeros pobladores fueron Otomianos, pero no tenemos el dato en qué momento arribaron los nahuas. Sin embargo, Collin (1988) y el CIDIPIEM coinciden que Xalatlaco es un pueblo nahua, por la presencia del habla del Náhuatl que era la lengua de la élite, del poder, del comercio (Martínez, 2008).

Cabe subrayar que hemos encontrado menciones antiguas de Xalatlaco que están plasmadas en los Códices: Mendocino, Osuna y Techialoyan García Granados, así como las obras monumentales de Fray Juan de

NUESTRA MEMORIA

Torquemada “Monarquía Indiana”, la obra de Fernando de Alvarado Tezozómoc “Crónica Mexicana” y la obra de Fernando de Alva Ixtlilxóchitl “Historia de Nación Chichimeca”.

Como muchas de las poblaciones originarias, los nahuas se caracterizan por la relación que tiene con su ambiente natural, como muestra de ello está el respeto que le tienen a su entorno natural; en la región en que se establecieron los nahuas de Xalatlaco, se caracterizó por su riqueza natural que les permitió subsistir. Como muestra de respeto, le rendían culto a la naturaleza y posteriormente a través del sincretismo religioso, mantienen ese estrecho vínculo con la religiosidad popular como parte esencial para reafirmar su identidad.

Además, resulta importante señalar que Xalatlaco es un pueblo de comerciantes, desde tiempos antiguos. Los primeros habitantes explotaban sus montes, para comercializar madera muerta, trementina y tejamanil, mientras que, durante la época colonial y hasta mitad del siglo pasado, se caracterizó por ser un pueblo campesino. Sin embargo, las constantes crisis económicas y el inacabable crecimiento urbano, situaron que los grupos domésticos estrecharan lazos económicos en la Ciudad de México, al incursionar al comercio. Este grupo inició comerciando productos extraídos del monte como hongos de temporal y del campo recogían chivatitos, xocoyoles, tabaquillo, quelites, habas, nabos, elotes, pulque, después incluyeron dulce de capultamal, tamales de elotes y de forma complementaria revendían pan, embutidos, cecina y quesos. Actualmente, lo que predomina es la comercialización de tlacoyos de maíz azul, tamales y atole, así como la reventa del pan de cocol.

Como resultado, de la incursión de los Xalatlaquenses al comercio ha permitido el acceso al mundo moderno, no solo con el ingreso monetario en la búsqueda de una “mejor calidad de vida”, sino también a través del acceso a la educación, para tener mejores oportunidades. En esta búsqueda varios aspectos característicos de los nahuas Xalatlaquenses se han ido perdiendo o están en proceso de extinción: la lengua originaria el “mexicano” o “Náhuatl”, la vestimenta tradicional,

así como el abandono del campo para incursionar al comercio, y actualmente algunas costumbres y tradiciones.

Los antiguos nahuas Xalatlaquenses conservaban una gran riqueza cultural, con respecto a la conmemoración del Día de Muertos y una vez terminada la visita de los muertos, daban inicio a la *pascua de muertos*. A lo que se refiere la *pascua de muertos* en la cosmovisión Xalatlaquense, es al acto de hacer una especie de *intercambio de regalo* que es una canasta llena con fruta y panes icónicos de muertos, entre compadres y padrinos; de tal forma que este acto es recíproco, entonces el dar y recibir la *pascua* se convierte en una especie de *don*. La importancia del acto ritual de la *pascua de muertos* no sólo se manifiesta con el compromiso de *cumplir* al entregar la *pascua*, sino en todo el simbolismo que se comparte al entregar la *pascua de muertos*, funciona como un acervo de valores que se trasmitían de generación en generación, a modo de forjar parte de la propia identidad nahua. En este sentido, con la conmemoración del Día de Muertos, se entrelaza el compartir la ofrenda con sinónimo de abundancia, el fortalecimiento de los lazos del compadrazgo y generar una especie de méritos que en un futuro puedan ser recibidos como parte de las *macoas*.

Sin embargo, la tradición ritual de la *pascua de muertos* se está perdiendo. Por esta razón, la propuesta de este escrito consiste en hacer una reconstrucción de la memoria oral, es decir, evocando al pasado vivido y experimentado de los Xalatlaquenses ante la entrega de la *pascua de muertos*. La estructura de este trabajo es meramente etnográfica: comienza con las *Vísperas al Día de Muertos*, después la *ofrenda* y al final la *pascua de muertos*.

Vísperas al Día de Muertos

Los Xalatlaquenses rememoran que la periodicidad para la celebración del Día de Muertos, comenzaba al inicio del mes de octubre hasta la primera semana de noviembre, actualmente comienza a mitad de mes o en la última semana de octubre, hasta la tarde del dos de noviembre.

Para esperar a los fieles difuntos se hace con mucha alegría, dedicación y respeto. Una de las particularidades que comparten en la cosmovisión

NUESTRA MEMORIA

nahua para la celebración del Día de Muertos, es la ofrenda alimentaria; por ello los Xalatlaquenses, una vez iniciando el mes de octubre acudían a las panaderías a apartar lugar, con la finalidad de asegurar que con tiempo les hicieran el tradicional *pan de muertos*²³. Este tipo de pan se manda hacer con abundancia, y para ello la unidad de medida que se utiliza para elaborar el pan de muertos es la *arroba*²⁴. Existe una gran preferencia por hacer el pan en el *horno tradicional*²⁵ porque en este tipo de horno, los panes se ponen a cocer directamente sobre la piedra, a este acto también es conocido como *pan de piso*²⁶.

Cuando era día de hacer nuestro pan, en la familia se encomendaba una o dos personas, normalmente es la mamá y una hija o quien tuviera tiempo (...) porque para hacer el pan, era perder un día entero. A mí siempre me dijeron que quien fuera hacer el pan debía hacerlo con alegría porque el pan es como el tamal, si te enojas o hacen corajes no se cocen bien. Ya cuando nos tocaba nuestro turno, entrábamos al cuarto donde está el horno, para vigilar que toda la materia prima fuera utilizada y no robaran los panaderos (...) Y cuando salía el pan era bonito porque para enfriarse, lo tendían en el patio sobre los manteles que llevábamos, y mientras se enfriaba el pan, íbamos contando cuantos salieron (...) Ya cuando estaba frío el pan, se tenía que limpiar con una franela y los íbamos acomodando en las canastas (Entrevista realizada a R. J., Xalatlaco, octubre 2022)

23 El pan de muertos en la región de Xalatlaco es legendario, se caracteriza por ser un pan seco y de aspecto duro, tiene ese aspecto para que sea perdurable, así como los muertos, y es representado por tres figuras icónicas el conejo (tochtli), muñeca y el corazón (yolotzin). En la cosmovisión Xalatlaquense, refieren que todos los seres poseen un alma y que se ubica en el corazón, de tal forma que utilizan el término Yolotl para referirse a ambas.

24 La arroba es una unidad de medida de la harina para el pan de muerto. Una arroba equivale a 11kg de harina, de la cual se obtiene 16 charolas de pan y de las cuales salen 192 piezas de pan.

25 El horno tradicional se refiere al horno de piedra, que utiliza leña para cocer el pan.

26 El pan al piso es cuando el panadero mete el pan al horno sin charola, directamente de la pala al horno. Esto permite que el pan no esponje mucho y mantenga esa particularidad de tener el cuerpo macizo.

Testimonios de la *gente grande*²⁷ aseguran que el pan hecho en los *hornos tradicionales* no tiene el mismo sabor que el *pan de hoja*²⁸, porque al ser hornos de gas no les permite que el pan tenga una cocción al piso y en algunos casos se puede hacer, si el horno es de piedra, pero el sabor cambia. Asimismo, los Xalatlaquenses reconocen que un buen *pan de muertos* debe estar macizo para que sea durable, la exuberancia del pan les permitía almacenar el *pan de muerto* en ollas de barro o aluminio en lugares estratégicos dentro del hogar; para guardar el pan deben ser lugares frescos, y así durante los siguientes meses pueden seguir degustando del *pan de muertos* e incluso podría ser durable hasta un año.

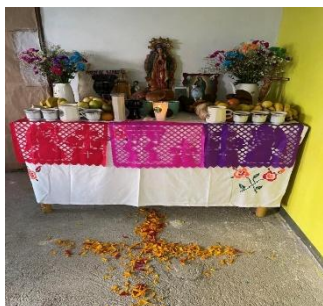
Ya los tiempos han cambiado, antes la gente mandaba a hacer más de una arroba de pan porque se preparaban bien para los muertos, y desde la fiesta de San Francisco ya estábamos haciendo pan de muerto, la gente se preparaba con tiempo, había mucho trabajo (...) No digo que no haya trabajo, lo que pasa es que muchas familias ya no quieren llevar la tradición y prefieren comprar un par de piezas de pan (...) Antes, después de muertos, prácticamente todo el mes de noviembre todos los panaderos no trabajábamos porque todos en sus casitas tenían panes de muerto y quién querría comprar pan dulce (...) Ya también la gente de ahora, pide sus mezclas raras que para su pan le quieren adornar con pasas, nuez, arándano, chispas de chocolate, si lo hacemos, pero eso no es el pan tradicional. (Entrevista realizada a panadero anónimo Xalatlaco, octubre 2022).

27 Gente grande, es un término utilizado para referirse con respeto a la gente adulta, la mayoría de la tercera edad.

28 El pan de hoja, se refiere al pan que hacen en gas y lo acomodan en charolas.

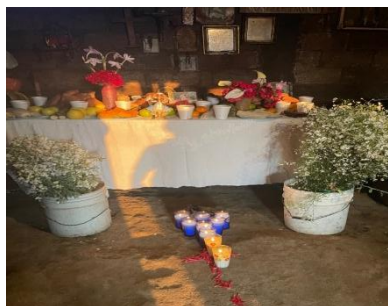
NUESTRA MEMORIA

Fotografía 1. Ofrenda de muertos
de la familia Hinojosa



Fuente: Archivo personal,
Trabajo de campo, 2022.

Fotografía 2. Ofrenda de la
Señora Josefa.



Fuente: Archivo personal,
Trabajo de campo, 2022.

Fotografía 3. Ofrenda de muertos de la Señora L.R.



Fuente: Archivo personal, Trabajo de campo, 2022.

Otro elemento importante para la ofrenda alimentaria, es el maíz y para ello, los grupos domésticos campesinos ofrecen la primera cosecha del maíz a sus difuntos; entonces a ese primer corte de mazorca, trataban que se fuera secando al ponerlo al sol, para que una vez llegada la visita de los muertos hagan *tamales de maíz nuevo* ²⁹. Asimismo, los

²⁹ Tamales maíz nuevo, son hechos de los primeros frutos de la cosecha, son hechos simples solo con sal y estos mismos se dedican a los fieles difuntos.

Xalatlaquenses se previenen con las ceras y veladoras varias semanas antes del Día de Muertos, con la finalidad de economizar.

Asimismo, la limpieza es primordial porque es sinónimo de purificar, por lo cual hacen una limpieza exhaustiva tanto en el interior de cada hogar y destinan un lugar en donde pondrán la ofrenda de muertos, así como de las tumbas de sus difuntos (quitar el exceso de hierba de las tumbas). Esto también es un acto de respeto porque van a recibir visitas, se tiene que hacer con tiempo.

Tianguis de muertos

En las vísperas del Día de Muertos la vida local se alegra durante los días antes de esta celebración, en especial con el tradicional *tianguis de muertos*, que se instala de forma temporal; ubicado en la zona denominada *la pirámide* (abarcando cuatro cuadras a la redonda), durante el 31 de octubre hasta el 2 de noviembre.

En el *tianguis de muertos* se ofrece toda clase de objetos de consumo, así como utensilios necesarios para la ofrenda como ceras, veladoras, trastes nuevos (platos, jarros, vasos, ollas, cazuelas, chiquihuites), sahumerio, copal, ayates, petates de tule, hojas para los tamales, papel picado, calaveras de azúcar/chocolate, dulces de alfeñique, elotes, tlaxcales, habas verdes tlapozon (hervidas), chilacayote, huazontles, flores de muertos cempasúchil, terciopelo, alelí, nube y xochijarrito³⁰ y ahora incorporan la gladiola y casa blanca; así como toda la fruta de temporada: cacahuete, cañas, camote (morado y guacamote o pabilo), calabaza, ciruela de tierra caliente (roja), chayote, guayaba, lima, naranja, mandarina, manzana, plátano (amarillo y morado), mísperos y ahora incorporan fruta “de calidad” (pera, uva, durazno, ciruelo, manzana).

La *gente grande* menciona que las *compras de muerto* se hacen el día 31 de octubre porque en ese mismo día se inicia a montar la ofrenda.

30 El xochijarrito son flores de color morado y rojo que se da de forma silvestre en los montes de Xalatlaco y principalmente solo se da en la temporada de muertos. También se le conoce como “flor de monte” con estas flores hacen los caminos y se adornan las ofrendas.

Ofrenda

En las viviendas Xalatlaquenses que instalan el altar dedicado a sus fieles difuntos, tienen la costumbre que el 31 de octubre se comienza a montar la ofrenda. El altar de muertos tiene tres niveles: nivel medio (se coloca la ofrenda alimentaria), nivel superior (se coloca algún artefacto religioso) y nivel inferior (se colocan las flores y las ceras).

La ofrenda se acomoda en el mismo orden de los niveles, y se coloca en un lugar céntrico del hogar, como la sala o el comedor. La *gente grande* rememora que en cada hogar tenían una mesa grande y maciza de madera; la cual era ocupada para ocasiones especiales, así como para poner la ofrenda a los muertos. Se cubre la mesa con un mantel artesanal o blanco y sobre el mantel se colocaba un petate, en otros casos el petate es colocado debajo de la mesa. Lo primero que se pone en la ofrenda es la fruta y el pan. Antes de acomodar la fruta el jefe del hogar (el abuelo, el papá o la mamá) persigna y sahumerea con copal la mesa, posteriormente el resto del grupo doméstico comienzan acomodar la fruta en pequeños montoncitos distribuidos sobre la misma, así como el *pan de muertos*. Otra forma de acomodar el *pan de muertos*, es hacer una montaña de panes en medio de la mesa, resaltando el *yolotl*. En la parte superior de la ofrenda suelen agregar alguna imagen religiosa, dicha imagen se coloca de manera céntrica y principalmente va recargada sobre la pared.

El día primero de noviembre es destinado para ir a encontrar a los fieles difuntos y bendecir las ceras, por lo cual, los Xalatlaquenses acuden a la misa de la mañana en la parroquia de la Asunción de María, y esperan la bendición de las veladoras, ceras y la flor de muerto (es la única misa que se hace en todo el pueblo para la bendición de las ceras). La *gente grande* recuerda que después de misa, iban al panteón para ir a *encontrar a los muertos*³¹. Al llegar a sus hogares, las mujeres preparaban el chocolate caliente, mientras que los hombres iban a

31 Se le conocía al acto en el cual, la familia acudía al panteón y en la tumba de sus fieles difuntos y les cantaban o rezaban con el fin de darles una bienvenida.

GRUPO TOQUILNAMIC

buscar una penca de maguey. Una vez estuviera listo el chocolate, el grupo doméstico se reúne ante el altar para hacer una oración de recibimiento a sus fieles difuntos, se persignan y oran un Padre Nuestro/un Ave María, y les dan unas palabras de bienvenida a sus muertitos.

A cada difunto se le endona una veladora o cera, las veladoras se colocan sobre las mesas y las ceras se insertan en la penca del maguey y la ubican sobre el suelo; cuando se prende la veladora/cera se endona nombrando al difunto que se espera de acuerdo a su día de llegada, los muertitos pequeños llegan el primero y los muertitos adultos el dos de noviembre. De acuerdo con testimonios de la *gente grande*, las ceras deben ser endonadas solo para los muertitos adultos, como una señal de respeto. Después se comienza a servir el chocolate caliente en jarros o taza nueva, asimismo cada muertito tiene que tener su propia taza nueva, y se va mencionando para quien estaba encomendado cada alimento. Cuando se les prende la vela o la cera, se les habla a los muertos, eso ya depende de cada familia, por decir a mí siempre me enseñaron a darles su bienvenida:

-Sean bienvenidos a esta su casa, aquí como todos los años los esperamos con mucho amor y aunque no sea mucho, sean bienvenidos.

-Esta taza, este plato es para ti papá que te gustaba el chocolate y mole, aquí todavía te recordamos todo lo que te gustaba, por eso ponemos esta comida para ti, esperamos que la disfrutes mucho. (Entrevista realizada a Sra. anónima Xalatlaco, mayo del 2024)

Se adorna el altar de muertos con papel picado, se coloca sobre la mesa agua, sal, cigarros, alguna bebida alcohólica, calaveras de azúcar o chocolate, dulces de alfeñique y alimentos específicos que les gustaban a los fieles difuntos; el ayate se coloca en una orilla o debajo de la mesa y se acomodan las flores de muertos (cempasúchil, flor de terciopelo o xochijarrito) en el piso. En el transcurso del día, los relatos y anécdotas alusivas con los muertos se hacen presentes al ser contadas por los

NUESTRA MEMORIA

adultos, con el fin de mantener esos relatos vigentes y que el resto del grupo respete a los fieles difuntos; asimismo, todos los integrantes del grupo doméstico participan para terminar la ofrenda, por ejemplo, los adultos con los niños van haciendo el camino de flor de cempasúchil o xochijarrito desde la calle hasta la ofrenda. Mientras que las mujeres son las encargadas de hacer el resto de la ofrenda alimentaria.

Sabemos que los fieles llegan hasta el 2, pero desde el 1 ya vienen en camino, por eso se le prende su cera y ya se les pone su comidita, (...) antes la gente qué va a tener para comprar sus ceras, lo que se le ponía eran ocotes para que los muertos se guiaran, tampoco se ponía el cempasúchil acá se pone el xochijarrito, lo que se da aquí en el monte, y mis abuelos nos contaban que el cempasúchil es como lumbre para los muertos, por eso no se le debía poner esa flor, así que en mi casa no les ponemos otra flor que no sea el xochijarrito (Entrevista realizada a Sergio Hinojosa, noviembre 2022)

A los muertitos se les espera con platillos especiales, en cada hogar tienen definido la tradición de hacer platillos específicos para sus muertitos, pero comúnmente preparan mole rojo con pollo y su arroz, y su versión humilde el *mole de los pobres* (son papas en pasilla con queso añejo), asimismo se prepara los huazontles en pasilla con queso añejo, chayote, elotes y habitas hervidas, así como camote hervido o en dulce, se previenen con las tortillas calientitas y los icónicos *tamales de maíz nuevo* (estos tamales son de sal porque al ser de la cosecha nueva, tienen el cuerpo viscoso que no permite que se rellenen).

Toda la comida para la ofrenda tiene que estar lista antes del anochecer. Una vez que esta lista la comida, primero se le sirve a los muertitos y después los hogareños pueden degustar de los alimentos. La *gente grande* recuerda que, por la tarde del primero de noviembre, se deben sentar con sus invitados, ya no hacer más quehacer; se podía ver la televisión, ver una película o escuchar música con poco volumen, y sobre todo no se podía hacer corajes, berrinches o ponerse a tomar alcohol porque es una falta de respeto a los muertitos, por otra parte,

GRUPO TOQUILNAMIC

recuerdan que era común ver que en todas las casas dejaban las puertas abiertas por la llegada de sus muertitos y por quien gustara ver su ofrenda.

En mi familia siempre hemos sido humildes, me enseñaron a ponerles a nuestros muertos lo que comíamos y siempre hacemos el mole de los pobres, que son papitas en pasilla con quesito añejo (...) no debe faltar en la ofrenda los huazontles, que eso era lo que antes la gente comía, ahora ya veo que no hacen esas comidas antiguas, pero para sus muertitos aún lo hacen (...) el pulquito no debe faltar, aunque ya no hay mucho, pero hay que tener lo necesario para nuestros muertos (Entrevista realizada a Josefa Ramírez, octubre 2022)

Los muertitos adultos llegan el dos de noviembre desde la madrugada y dicen que se van hasta mediodía. Para la llegada de los muertitos adultos en la madrugada del dos de noviembre, ya está lista toda la ofrenda. En la mañana del dos de noviembre, es común que el grupo doméstico para almorzar calentaran el excedente de la comida de la ofrenda, mientras que van contando anécdotas y vivencias de sus fieles difuntos. A mediodía, en el panteón municipal se oficia una misa para despedir a los fieles difuntos, algunos grupos domésticos aprovechan para enflorar las tumbas de sus difuntitos. Mientras que otros permanecen todo el día en sus hogares porque tienen la creencia que los muertitos no se van por completo, y tienen que estar al pendiente que las veladoras y las ceras se acaben, en viva voz de los Xalatlaquenses refieren:

“Nuestros muertitos van caminando de regreso, pero no se han ido por completo, por eso no se debe tomar nada de la ofrenda hasta el otro día (...) dicen que los cargadores de nuestros difuntitos aún están echando todo en el ayate, para que se lo lleven”.

Una vez que los fieles difuntos se marchan, al interior de los grupos domésticos, principalmente en el seno del más alto rango que son los

abuelos, reciben la visita de sus hijos y nietos, para después dar inicio con la *pascua de muertos*.

Pascua de muertos: regalo de muertos

Algunos patrones culturales entre pueblos de tradición nahua, que hemos identificado es que, una vez terminada la visita de los fieles difuntos, da pie para la celebración entre vivos y de forma específica entre compadres. Lessandro Lupo (2019), en su trabajo de investigación en la Sierra de Puebla, destaca que los nahuas serranos denominan “Comensalías” al acto de intercambiar la ofrenda comestible de panes entre compadres, porque no pueden comer de su propia ofrenda, es decir que no se pueden comer a sus propios difuntos. María Teresa Rodríguez (2012), expone que los nahuas de la Sierra Zongolica de Veracruz, le llaman “Santohmetika” al Día de Muertos y a la celebración de los ahijados, quienes, en compañía de sus padres, comparten panes y chocolate en un morral nuevo de su ofrenda, con sus padrinos de sacramento; mientras que los padrinos obsequian al ahijado alguna(s) prenda de ropa nueva. David Lorente Fernández (2020), acentúa que los nahuas de la Sierra de Texcoco, le dicen “Tlapaltihue o Saludadita” al acto de intercambiar el pan ceremonial dispuesto en el altar de muertos, que a su vez propicia la producción de los vínculos de compadrazgo, durante la festividad de Todos los Santos.

De acuerdo con lo anterior, podemos ostentar que en la cosmovisión de los serranos Xalatlaquenses; en la conmemoración del Día de Muertos, una vez terminada la visita de los difuntos, se da inicio a una celebración entre compadres y padrinos, que le denominan *pascua de muertos*. La importancia de la *pascua de muertos* subyace en el intercambio de la ofrenda de muertos, como una especie de *regalo* entre compadres y padrinos, esto con el fin de fortalecer los vínculos de compadrazgo o como dice los Xalatlaquenses *para mostrar respeto*.

La lógica de la *pascua de muertos* es sustentada bajo el principio del catolicismo. Por una parte, la máxima representación del Misterio Pascual es la conmemoración de la pasión, muerte y resurrección de

Jesucristo, donde son fechas de guardar y de festejo, se guarda durante la pasión y la muerte de Jesús, pero en la resurrección se convierte en un festejo porque Jesús venció a la muerte al resucitar, para que después su alma ascendiera al cielo. Y, por otra parte, en el caso del Día de Muertos, se tiene la creencia que regresa el alma de los fieles difuntos al mundo terrenal, para degustar de todo lo endonado en la ofrenda por parte de sus seres queridos, quienes los esperan con regocijo, es por ello que en esta fecha se guarda, sin embargo, al momento que se marchan los fieles difuntos, se tiene la creencia que regresan al mundo de los muertos; una vez terminada su visita se puede festejar entre vivos de todo lo que dejaron.

Así la pascua y la muerte mantienen un vínculo estrecho, por una parte, la pascua es la fiesta solemne de la resurrección de Jesús y, por otro lado, la pascua es entendida como la resurrección de la inmortalidad del alma que al morir asciende al cielo, “la idea cristiana de la supervivencia del alma después de la muerte está ya bien arraigada en el imaginario de los indígenas” (Lupo 2019 p. 227). En este sentido, la *gente grande* refiere que todos los seres humanos poseemos un alma y que está ubicada en el corazón, o como lo referían antiguamente como *yolotl*. Al fallecimiento del ser humano, el alma, *yolotl* o ánima asciende al cielo, pero para que esto suceda se tiene que cumplir con la vida espiritual católica para salvar el alma. El cumplimiento con la vida espiritual, consta de recibir los sagrados sacramentos: bautismo, comunión, confirmación, velación para el matrimonio con ayuda de los padrinos, quienes fungen con una gran responsabilidad, al estar al pendiente de la vida moral de los ahijados, hasta tal grado que los ahijados consideraban a los padrinos como sus segundos padres.

De este modo, el compadrazgo y el Día de Muertos se entrelazan al cumplir con los sacramentos para salvar el alma, para que al morir el alma del ahijado vaya al cielo (cuando le toque su hora de partir) y en el Día de Muertos, el alma regrese al mundo terrenal para convivir a través de la ofrenda con sus seres queridos, al ser recordados. La particularidad en la *pascua de muertos*, se manifiesta en ciertas reglas

NUESTRA MEMORIA

inherentes para la circulación de la ofrenda de muertos, por ejemplo, encontramos el “*don*” de dar y recibir; quienes “dan” es el ahijado y su familia (encabezado por los padres) y quienes “reciben” son los padrinos, así como su familia. La pascua se concreta con “dar”, entregar una canasta y dentro de la canasta se llena con fruta excedente de la ofrenda de muertos, fruta como manzana, naranja, mandarina, plátano, cacahuete, caña, guayaba, ciruela, así como *panes de muertos* (conejos y muñecas) y lo icónico es que los padrinos reciben el *yolotl* (pan de corazón), como símbolo de agradecimiento por la aceptación del compromiso del compadrazgo; la canasta se tapa con una servilleta artesanal, asimismo para complementar la *pascua de muertos*, quienes “dan” entregan una olla de comida, el platillo puede ser variable pero principalmente se entrega comidas ceremoniales como el mole de olla³², mole con guajolote o pollo, caldo de pollo criollo porque son animales de su propia granja, este platillo se acompaña con tortillas y un refresco. Quienes “reciben” son los padrinos, al aceptar la *pascua de muertos*, la canasta y la comida por parte de su ahijado y su familia, tienen que ser recíprocos y ofrecen una comida o también conocida como *dar un taquito*. Durante la comida, la convivencia se ameniza e incluso en algunos casos se alegra con unas *cubitas* y un buen baile. Después vuelve a circular la *pascua de muertos*, es decir, devuelven el *regalo de muerto*, y ahora es turno de los padrinos de entregar una canasta con fruta y *pan de muertos* de su propia ofrenda, de forma equivalente a la que el ahijado y su familia les entregaron.

³² El mole de olla es considerado como una comida ceremonial, así como el mole que es un alimento de muy alto valor, por ser hechos de ingredientes meramente prehispánicos a acepción de la carne de res. Por otra parte, se considera que el mole de olla este hecho de la sustancia que los muertos han perdido (la sangre y la carne), al momento de putrefacción del cuerpo.

GRUPO TOQUILNAMIC

Fotografía 4. Pan de corazón o *yolotl*



Fotografía: proporcionada por el Sr. Guadalupe Ordoñez quien elaboró personalmente este *yolotl*, asimismo lleva mas de 38 años que en Vísperas del Día de Muertos, labora haciendo el pan tradicional de muertos.

Fotografía 5. Entrega de la Pascua de Muertos.



Fuente: Archivo personal Sánchez, 2022.

NUESTRA MEMORIA

La *gente grande* rememora con mucho afecto que, cuando era el día de ir a dejar la *pascua de muertos*, en las calles se cruzaban las canastas, es decir, en el camino iban encontrando familias que iban con las canastas de la *pascua de muertos*. Había dos momentos para entregar la *pascua*, en la tarde noche del dos de noviembre y en el transcurso del día tres de noviembre. Los compadres y padrinos quienes dan y reciben la *pascua de muerto*, no son exclusivos de dar y recibir una sola *pascua*, esto dependía al número de compadres o padrinos que por grupo doméstico tuvieran. En suma, la acumulación de la *pascua de muertos* corresponde al número de compadres con los que cuenta el grupo doméstico, así al finalizar la entrega de la *pascua*, era considerable todo lo recolectado y con abundancia pudieran degustar.

Para ir a dejar *pascua de muertos*, se lleva el mole de olla, nosotros llevamos dos pollos criollos “porque tenemos nuestros animalitos”, dos kilos de tortilla, tres refrescos grandes y para el chiquihuite se rellena con: un kilo de naranja, un kilo de mandarina, un kilo de jícama, cinco perones, unas cuantas guayabas, una penquita de plátano, un kilo de manzana y la tapamos con una servilleta nueva, esa servilleta la traemos de la feria de San Juan de los Lagos (...) Y no se puede olvidar llevar los panes, se ponen unas veinticinco piezas de pan de muerto (...) antes era tradición llevar el corazón, pero ahora los panaderos ya no lo quieren hacer (...) Mira, antes mi esposo decía unas palabras para entregar la *pascua*, pero como ya no vive, mis hijos me respetan y siempre quieren que yo de mis palabras a sus compadres: “*Buenas noches compadritos, discúlpenos venimos a dejarles la pascua. Ya saben que nosotros año con año venimos con mucho gusto a dejarles su regalito de muertos*”, entonces mi compadrito nos invita a pasar, antes de que nos pasen para comer, ellos nos entregan la *pascua* y después, todos comemos contentos. (Entrevista realizada a J. Z., noviembre 2022)

GRUPO TOQUILNAMIC

Una forma rápida y eficaz para terminar con la acumulación de la fruta de la *pascua*, era hacer la famosa ensalada navideña, la cual es hecha con la mayoría de las frutas que se colocan en la *ofrenda de muertos*. En cuanto al *pan de muertos*, la cantidad acumulada era grande, trataban de comer enseguida el pan que les entregan en la *pascua*, mientras que el pan familiar era guardado en ollas de barro o aluminio, en algunos casos las ollas eran enterradas en la tierra, para mantener el pan fresco. El *pan de muertos* lo pueden ir sacando en cualquier momento del año, este tipo de pan por ser duro permite que la durabilidad sea prolongada.

La pascua de muertos era una cosa bonita porque nosotros entregábamos la canasta, pero así también recibíamos una canasta con fruta y pan (...) Ya las nuevas generaciones no siguen las tradiciones, todo era más sano, con más respeto (...) nosotros después de entregar y recibir la pascua, al terminar de comer, mi compadrito que en paz descansa, sacaba una botellita, brindábamos, bailábamos y nunca faltaba una buena platicadita, recordando de todo un poco (...) Después de que murieron mis compadritos, queríamos seguir con la tradición, un año fuimos a dejar la pascua y sus hijos se escondieron, hasta apagaron la luz, al día siguiente regresamos, le dije a estos muchachos que si les incomodaba, ya no íbamos a regresar a dejar pascua y ya no vamos (Entrevista realizada a F.O., octubre 2022).

NUESTRA MEMORIA

Fotografía 6. Ofrenda nahua en la telesecundaria.



Fuente: Archivo personal, Trabajo de campo, 2023.

Fotografía 7. Presentación de la ofrenda nahua



Fuente: Archivo personal, Trabajo de campo, 2023.

De este modo, el Día de Muertos y la *pascua de muertos* permiten que el recordar a los fieles difuntos sea con gusto como sinónimo de abundancia, por todo lo acumulado y también el consumo del *pan de muertos* incita al recuerdo de los fieles difuntos, porque la comensalía del *pan de muertos* puede ser en cualquier época del año y de forma espontánea. La circulación de la *pascua de muertos* se convierte en un agente regulador de la cohesión social. Sin embargo, en la actualidad esta tradición está perdiendo fuerza de forma gradual, las razones son muchas como el cambio de religión, la modernidad y adoptar nuevas formas culturales, tal como lo denomina Néstor García Cancellini “cultura híbrida”. Aquí haré un pequeño paréntesis, es pertinente señalar que, en el desarrollo de este trabajo encontramos que los pocos grupos domésticos que aún hacen entrega de la *pascua de muertos*, provienen de un seno familiar campesino y es visible el arraigo que tienen con el campo, y cómo este influye en su vida social.

En el devenir histórico, en la celebración del Día de Muertos se han incluido nuevos elementos, pero no podríamos aplicar juicios de valor para criticarlos, (...) en las diversas expresiones culturales que se presentan en la actualidad, nuevas y renovadas prácticas culturales son las que han perfilado la permanencia de la festividad del Día de Muertos (...), frente a la agonía del sistema de la milpa en México, la innovación creativa se hace presente (Vega 2016, p.161). Entre los nuevos elementos que los Xalatlaquenses están adoptando para la celebración del Día de Muertos, encontramos que ante la deserción de sembrar maíz y al no contar con la materia prima para los tamales tradicionales que se hacen para los muertitos, existen lugares que facilitan la venta del maíz nuevo, y así puedan seguir realizando los *tamales tradicionales* para la ofrenda de muertos; así como asistir al *desfile de catrinas*, *desfile de motos del terror*, *fiestas de halloween* y *llevar música a las tumbas de los difuntos*. En el panteón se puede contratar música en vivo como: banda, mariachis o nortños, para que toquen por pieza o por hora en la tumba de sus muertitos, pidiendo canciones que les gustaba a sus fieles,

NUESTRA MEMORIA

así pasan muy amena la tarde, cantando, bailando y en otros casos tomando a salud de sus muertitos.

La pascua de muertos ha cambiado mucho, ya no nos esperan con comida y entonces nosotros tampoco llevamos comida, solo entregamos en la canasta pura fruta y pan (...) ahora ya no se avisa que nos esperen, solo llegamos y también nos agradecen con lo que tengan a la mano, la pascua nueva es un pan, un vaso de refresco y con poquita fruta para que ahí mismo se coma, es todo en menor cantidad (...) Yo creo que ahora solo reciben la pascua por obligación (Entrevista realizada a A. P. Octubre, 2022).

Del mismo modo, al interior de los grupos domésticos ante la agonía de esta costumbre, los adultos de edad mayor, principalmente los abuelos también le llaman *pascua* al repartir la ofrenda entre su grupo doméstico, hijos, yernos, nueras y nietos. La repartición de la *pascua* es de dos formas, una sola pascua por cada hijo o hija, para que a la vez ellos la compartan entre su pareja e hijos, y la otra forma, es que a cada integrante del grupo doméstico hijos o hijas, yerno, nuera y nietos le entreguen la *pascua* personal en un plato lleno de panes *de muertos* y fruta. En otros casos, la *pascua de muertos* es compartida entre huexis³³ para ratificar sus lazos de alianza. Para finalizar esta parte, es conveniente señalar que, los grupos domésticos que aún entregan la *pascua*, indican que, al cumplir con la *pascua de muertos* están haciendo méritos para futuras ayudas.

Yo, desde que tengo memoria siempre en el pueblo se ha hecho la pascua de muerto, (...) con mis padrinos ya no vamos porque tarda que murieron, luego nos recibían sus hijos, pero después todos crecen, se casan, tienen hijos, sus hijos se casan y entonces con los padrinos de los nietos prefieren ir a dar pascua (...) acá en la casa siempre vamos, bueno íbamos a dejar pascua con el compadrito de mi hijo, su padrino de mi nieto, pero desde hace

33 Esté termino náhuatl es utilizado en Xalatlaco para referirse a los consuegros.

dos años que no vamos, por lo de la pandemia; pero no sabemos, yo creo que este año tampoco iremos (...) cuando íbamos, nosotros llevamos mole de olla y una barbacoa, su canasta de fruta de muertos y sus panes (...) convivíamos bien bonito, hasta baile hacíamos, ellos también nos recibían bien, ojalá y no se pierda esta tradición porque ya son poquita gente que aún lo hace, unos porque ya son de otra religión, otros prefieren irse a vender y ya no respetan a los muertos (Entrevista realizada a L. R., 2022)

Reflexiones finales

Comúnmente, en las comunidades de origen indígena domina una inquietud por respetar y recordar a los muertos. En la cosmovisión Xalatlaquense, se evoca a los muertos para hacerles peticiones durante diferentes momentos del año, esto destaca la participación activa de los muertos dentro de la vida cotidiana al ser agentes en la intersección de *ayuda* o *favores* ante cualquier situación (salud, fertilidad y ayuda ante una situación difícil). En Xalatlaco no existe un hito entre el ciclo agrícola y la intervención de los muertos, al menos de que los Xalatlaquenses lo deseen, al indicar la petición a sus difuntos o evocarlos. Es por ello que en la fiesta de Día de Muertos se les agradece por todo lo que les *socorrieron*, por la herencia adquirida, por la ayuda y los favores en toda situación.

En *Día de Muertos* se espera a con alegría las ánimas (alma o *yolotl*) de los fieles difuntos, para ello se debe seguir la vida católica recibiendo los sagrados sacramentos para salvar el alma y que al momento de morir el alma vaya al cielo, para que después pueda regresar en el Día de Muertos. Por ende, se requiere de la ayuda de los padrinos que guían a los ahijados en la adquisición de los sacramentos. Por consiguiente, después de recibir a las ánimas de los fieles difuntos y conmemorarlos con las ofrendas en el Día de Muertos, se da inicio a la llamada *pascua de muertos*, para la circulación de la ofrenda de muertos como una especie de “*regalo*”, donde existe un tipo de “*don*” para “*dar*” y “*recibir*”, que después se regresa de forma recíproca. En este acto, se

NUESTRA MEMORIA

destaca la importancia del compadrazgo; quienes “*dan*” la *pascua de muertos (regalo)* reafirman agradecimiento por adquirir el compromiso con el ahijado, mientras quienes “*reciben*” la *pascua*, corresponden al compromiso que adquirieron, de tal forma que se fortalece la alianza de cohesión y le dan sentido de pertenencia a los Xalatlaquenses.

En el estudio analítico de la entrega de la *pascua de muertos*, concurre con la acumulación de *méritos*. Dichos méritos se convierten en una especie de deudas que moralmente se deben pagar, bajo el juicio de *cumplir*. Por consiguiente, los Xalatlaquenses asumen que, para pagar la acumulación de méritos, puede ser con la *mano vuelta* también conocida como *macoa*³⁴. Por ejemplo, entre un grupo doméstico eligen entre sus familiares, amigos o conocidos a una pareja para que funja como compadres, al aceptar el compromiso para que el niño o niña adquiera algún sacramento; después de cumplir con el compromiso, se tiene la obligación moral de entregar la *pascua de muertos* año con año. La entrega de la *pascua de muertos* es una muestra de respeto, por el compromiso adquirido; asimismo la *pascua* tiene la función de acumular méritos y cuando los compadres o padrinos pidan algún *favor* entre ellos, estos no se nieguen. El tipo de favor puede ser variable, como acompañar al ahijado a la adquisición de un nuevo sacramento o ser *padrinos paganos* para la adquisición de objetos para una fiesta.

Entre los Xalatlaquenses la *ayuda*, *mano vuelta* o *macoa* no se limita al ser recíproca por ser solicitada en forma de *padrinos*, también se manifiesta ante una situación de fiesta o luto. En la situación de luto en cualquier escenario de padrinos o compadres, concurren con *ayuda*, *mano vuelta* o *macoa*, que se expresa con la entrega de dinero, alimentos u objetos utilizables durante la sepultura o rezos del fallecido. En este sentido, la función de la *pascua de muertos* va más allá de

³⁴ Macoa también conocido por macohua, en la cosmovisión nahua, las macoas son ayudas o favores que se les brinda a alguien, pero cuando tu lo necesites te regresan el favor. De acuerdo con la Gran Diccionario Náhuatl, el término “Macohua” se emplea para referirse a “ayudar al otro porque el me ayudo”

conmemorar a los fieles difuntos y respetar el compromiso del compadrazgo, es también fortalecer la alianza para futuras *ayudas*.

Considerando la complejidad de elementos tradicionales que convergen en la conmemoración del Día de Muertos en Xalatlaco, resulta oportuno destacar que la importancia del acto ritual de la *pascua*, no sólo se manifiesta con el compromiso de *cumplir* con la *pascua*, sino en todo el simbolismo que se comparte al entregar la *pascua de muertos*, funciona como un acervo de valores que se trasmitían de generación en generación a modo de forjar parte de la propia identidad. Para concluir, todo lo escrito que hemos hecho hasta aquí para empaparnos sobre la cosmovisión Xalatlaquense, es apenas un esbozo, pero tenemos la intención que sea útil para los lectores, esperando despertar inquietud, para reconocer nuestro pasado y comprender nuestro presente, al reconocer que la *pascua de muertos* forma parte de nuestra identidad. Al reconstruir este breve acercamiento de cómo se vivía el Día de Muertos, a partir de la memoria y las vivencias de la *gente grande* y adulta de Xalatlaco, fue posible vislumbrar la preexistencia de la cosmovisión nahua anclada sobre una gran tradición cultural, que los Xalatlaquenses denominan *pascua de muertos*.

Con mucha frecuencia identificamos que la *gente grande* menciona: “la tradición de la *pascua de muertos* se está perdiendo, y la juventud ya no sabe qué es”, “antes se tenían más creencias”, “la *pascua* se está perdiendo como el hablar el mexicano”. Quizá, ante la pérdida de la entrega de la *pascua de muertos*, no podemos intervenir, pero en lo que podemos inmiscuirnos es en despertar el interés por revivir la *pascua de muertos*, a partir de la memoria oral de quienes han vivido la *pascua*, para volver a mirar nuestro pasado y por medio de la tradición oral transmitirla a la población joven, y mantener vigente esta gran tradición. Por último, agradezco a la gente de Xalatlaco por compartirme su conocimiento y sus vivencias, de lo cual aprendí mucho.

Referencias bibliográficas

- Broda, J. (2004). ¿Culto al maíz o a los santos? La ritualidad agrícola mesoamericana en la etnografía. En J. Broda & C. G. Eshelman (Eds.), *Historias de vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: Los ritos agrícolas* (pp. xx-xx). INAH: IIH, UNAM.
- Collin, L. (1988). Señoríos otomíes: Leyenda o realidad. En M. R. Cabrera & N. Bonaccorsi (Eds.), *Primeras Jornadas en Etnohistoria. Memorias* (pp. xx-xx). Instituto Nacional de Antropología e Historia - Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Mauss, M. (1979). Ensayo sobre los dones. Motivo y cambio en las sociedades primitivas. En M. Mauss, *Sociología y Antropología* (pp. xx-xx). Tecnos.
- Mendoza Luján, J. E. (2006). Que viva el Día de Muertos. Rituales que hay que vivir en torno a la muerte. En *Patrimonio Cultural y Turismo* (Cuadernos de Patrimonio Cultural y Turismo, núm. 16, pp. xx-xx). CONACULTA.
- Vega Deloya, F. E. (2016). Todos los Santos o Fieles Difuntos: La celebración del Día de Muertos, expresión de la diversidad cultural en México. En B. Carrera Maldonado & Z. Ruis Romero (Eds.), *Abya Yala Wawgeykuna: Artes, saberes y vivencias de indígenas americanos* (pp. xx-xx). Acer-Vos Patrimonio Cultural Iberoamericano.
- Lupo, A. (2019). Comer (con) los difuntos: Las ofrendas comestibles de Todos los Santos y las lógicas de la comensalidad entre vivos y muertos en la Sierra de Puebla. *Estudios de cultura Náhuatl*, 58, 223-264. <https://nahuatl.historicas.unam.mx/index.php/ecn/article/view/77889/68940> [Accedido: 11 septiembre 2024].
- Lorente Fernández, D. (2020). Panes-hueso, panes-piedra, pan de Día de Muertos: De las ofrendas en el altar a la comensalidad cotidiana con los difuntos en la Sierra de Texcoco. *Estudios de la cultura Náhuatl*, 60, 161-225. <https://nahuatl.historicas.unam.mx/index.php/ecn/article/view/78017/69045> [Accedido: 11 septiembre 2024].
- Rodríguez, M. T. (2012). Rituales de muerte y parentesco en la tradición nahua de la sierra de Zongolica. *Diálogo Andino: Revista de Historia, Geografía y Cultura Andina*, 40, 97-110.

<https://www.redalyc.org/pdf/3713/371336250009.pdf> [Accedido: 11 septiembre 2024].

Martínez, R. (2008, septiembre 17). La historia prehispánica otomiana en la región del Matlatzinco. [Video de YouTube]. El Colegio Mexiquense. <https://www.youtube.com/watch?v=AGPkWYJ2u8M>

Anexos:

Relato 1

Recuerdo que no conocí a mi mamá porque murió cuando era muy pequeña, por eso no la recuerdo. Cuando estaba chiquita, no sé qué edad tenía, pero estaba chiquita y ya era tiempo de los muertos, entonces le pregunté a mi papá:

Obdulia Colín: - Papá, ¿qué no vamos a poner la ofrenda para esperar a mi mamá?

Juan Colín: ¡No!, ¡Qué no vez que no hay dinero!

Entonces, ese día me fui a dormir temprano y entre mi sueño escuchaba murmullos, me desperté, quise saber de dónde venían esas voces y me asomé a la calle, entonces vi una procesión de personas que iban caminando, había una mujer que los iba guiando; a esa mujer no le pude ver el rostro, pero de lo que sí recuerdo haber visto, es que iba tapada la cabeza con un rebozo y arriba de su cabeza tenía una flamita como de vela, y luego dijo “Ave María purísima”, los que iban detrás de ella contestaron “Sin pecado concebida”, enseguida dijo “aquí no nos esperaron” y siguieron caminando, en cuanto siguieron caminando a esa mujer que iba al frente, se le apagó su flamita. Con mucho miedo me fui a dormir y a la mañana le conté a mi papá todo lo que vi, entonces me dijo:

Juan Colín: Apúrate, vamos a poner una ofrenda para tu madre, con lo que tengamos a la mano.

Recuerdo que fue una ofrenda muy sencilla y como no teníamos dinero, en vez de poner ceras, pusimos rajas de ocote, para que se alumbraran

NUESTRA MEMORIA

los muertitos. Desde entonces, mi papá jamás volvió a renegar para esperar a los muertos.

Relato 2

Ya había llegado el Día de Muertos, ese día por la mañana estábamos preparando para poner la ofrenda para nuestros muertitos, entonces mi mamá Celia le dijo a mi papá:

-Celia: ¡Apúrate, José! Vamos a preparar para esperar a los muertitos.

José: ¡Ay, mujer! Esas chingaderas no existen, los muertos no vienen.

Entonces mi papá se salió a tomar y todos en la casa nos apuramos para poner la ofrenda. Conto mi papá que cuando se salió de casa, se fue a tomar a la pulquería “la municipal”, después de haber tomado mucho pulque había perdido la noción del tiempo y empezó a escuchar murmullos, entonces se asomó a la calle y vio mucha gente que iba caminando en una procesión, esas personas se alumbraban con una cera que llenaban en la mano. Lleno de curiosidad comenzó a tratar de hablarles a esas personas, pero dice que pareciera que no lo escuchaban; entonces decidió regresar a la casa, pero con las prisas y su estado de borrachín se cayó en una zanja, dijo que estuvo feo el golpe que no se podía salir de esa zanja, entonces vio a más de esa gente que iba con sus ceras y comenzó a gritarles: ¡ayuda!, ¡ayuda!, ¡saquéenme de aquí!, ¡ayúdenme, por favor! cuando de repente vio a sus finados padres y también a una hermana que había muerto de jovencita, ellos también se iban alumbrando con una cera; por la impresión de haber visto a su familia, no supo ni como le hizo para lograr salir de esa zanja. Dijo que iba siguiendo a sus padres, pero también vio que otras personas que iban adelante de él, al llegar a diferentes casas iban desapareciendo, entonces al llegar cerca de la casa, perdió de vista a sus padres.

Cuando regreso a la casa, entro gritando ¡Celia!, ¡Celia!, ¡Celia!, ¿viste entrar a mis padres!, ¿para donde se fueron?, mi mamá le dijo que se calmara y que le contara que había pasado. Mi papá comenzó a contar lo que había pasado, y conto que mucha de esa gente que había visto ya habían muerto. Desde entonces, dice mi papá que a los muertos se les espere porque sí vienen.

Capítulo 5. Sabores de mi Tierra. Gastronomía tradicional de Xalatlaco

Gisela García Molina

Introducción

La gastronomía tradicional es una manifestación cultural que más fácilmente retrata nuestro patrimonio y que más facetas devela de nuestra identidad. Los platillos tradicionales representan la cultura de un lugar, por lo que hablar de comida es mucho más que hablar de un acto biológico, es todo un acto cultural, porque la cultura define qué es comestible, cómo se tiene que preparar y cómo y con quién se debe comer.

"Sabores de mi Tierra. Gastronomía tradicional de Xalatlaco" tiene como objetivo no solo favorecer el rescate de las recetas tradicionales de nuestro hermoso pueblo a través de la recopilación y difusión, sino también brindar al lector una experiencia placentera con la evocadora descripción literaria de nuestros diversos platillos.

Es importante señalar que, dada la amplitud de la gastronomía como manifestación cultural, aquí delimitamos el texto presentando algunas recetas; asimismo las técnicas de preparación pueden diferir de las que el lector conoce, ya que las formas de cocinar varían incluso de una familia a otra. No obstante, en esta obra se expondrán las recetas y técnicas más populares y comunes en Xalatlaco.

En esta primera parte de dos, exploraremos el uso de los hongos como alimento, así como algunas infusiones con propiedades digestivas, hidratantes, medicinales o relajantes. Este texto es una invitación a descubrir y apreciar los sabores auténticos de Xalatlaco, celebrando nuestra cultura y tradiciones culinarias.

El monte y sus prodigios

Los honguitos (clavitos, tejamanileros, trompetas, escobetitas, negros, chileros, cemitas y panes)

GRUPO TOQUILNAMIC

Entre matas verdes y oyameles aromáticos, nuestro monte nos ha brindado durante cientos de años prodigios de la madre tierra, hongos frescos y llenos de sabor, listos para convertirse en platillos exquisitos que pueden deleitar hasta el paladar más exigente.

Nuestros abuelos los conocían perfectamente; sabían dónde y cómo encontrarlos, hace algunas décadas atrás, personas de nuestro municipio como don Abraham Mejía, doña Ramona, doña Sofía, don Pablo Salas, de comunidades de El Águila, Tejocotes y Potrero, eran conocidos en nuestro municipio por ser “buenos hongueros”.

Se levantaban con los primeros rayos del sol y comenzaban su labor cuando la brisa de la mañana humedecía sus rostros y cabellos, llenando sus almas de luz para la ardua tarea que estaban a punto de emprender. Parajes como Agua de cadena, Agua de pájaros, Horno viejo, Cañada seca eran los sitios predilectos por los recolectores; llegaban a esos sitios y subían el monte por caminos escarpados, llenos de lodo, piedras y hierbitas que se atoraban y picaban sus pies descalzos o sus zapatos ligeros e improvisados.

Llegaban al lugar exacto, ese rinconcito en lo más recóndito del monte, cortaban la mata de hongo y la guardaban en su canasta, una tras otra, hasta que sus cuerpos cansados les pedían agua y una tortilla, aunque fría, con sal; no obstante, también había quienes iban en familia y mientras unos emprendían la labor, los otros se quedaban a preparar los alimentos.

“Antes ir a juntar hongos era bien bonito”, recuerda Víctor Salas Osnaya, habitante de Xalatlaco, de la comunidad El Potrero, quien desde hace más de 30 años se dedica a recolectar hongos, “mi papá y mis hermanos se metían al monte y mi mamá y yo nos quedábamos, cuando ellos regresaban, mi mamá ya había soplado y hacía una salsa y unos huevitos, comíamos bien rico”.

Al comenzar a ocultarse el sol, marcando el momento de regresar a sus hogares, los recolectores volvían con los pies fatigados, pero con el espíritu reconfortado, al ver sus canastas rebosantes de honguitos, fruto de todo un día de trabajo. Así, día tras día, se esforzaban por aprovechar

NUESTRA MEMORIA

al máximo la época de lluvias, que hasta hace unos tres años era de mayo a octubre, pero, debido principalmente al cambio climático, la temporada se ha recorrido un mes, comenzando en este 2024 en el mes de junio.

Una vez recolectados los hongos, una parte se reservaba para el autoconsumo y la otra se vendía en el pueblo o se transportaba en caballo o burrito al entonces Distrito Federal, donde se intercambiaba en mercados, como el de Sonora, por otros productos, principalmente fruta.

Es importante destacar que los hongos de Xalatlaco siempre han sido muy apreciados tanto a nivel local como nacional, debido a su delicioso sabor y aroma. “Mi abuelito nos contaba que, cuando llevaban los hongos a México para el trueque, la gente con solo saber que eran de Xalatlaco los querían”, comenta Jorge Salas Osnaya, hermano de Víctor.

Actualmente, los hongos de Xalatlaco no han perdido su toque especial, siguen siendo los más sabrosos de la región; “la gente los prefiere más que los de Coatepec, La Marquesa o del volcán de Toluca, dicen que son más sabrosos y sí, yo lo he visto, los de otro lado están como secos, sin sabor, aunque le pongan lo que le pongan” señala orgulloso Ismael Salas, también hermano de Víctor y de Jorge.

De acuerdo con información de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), “En el país hay 250 mil especies de hongos, de las cuales se ha estudiado sólo el cuatro por ciento. De ese total, se consumen más de 350 especies que crecen de manera silvestre y se pueden comprar crudas o cocinadas en los mercados tradicionales”.³⁵ Xalatlaco es uno de esos lugares benditos con bosques que nos ofrecen, además de árboles, los tan codiciados hongos comestibles que forman parte de esta estadística.

Hoy en día, esta práctica y sabiduría milenaria son conservadas solo por unas cuantas personas de nuestro pueblo, “los hongueros que nos

³⁵ Universidad Nacional Autónoma de México. (2021). *Hongos comestibles y tóxicos de México*. Recuperado de <https://hongoscomestiblesytotoxicos.ib.unam.mx/index.html>

enseñaron ya murieron, la gran mayoría, y sus hijos de ellos ya se dedican a otra cosa, ya nada más le seguimos mis hermanos y yo³⁶, mis hijos y mis sobrinos y las hijas de doña Sofía, todos los demás que venden en el pueblo ya no los juntan, ya nada más los resgatan³⁷, nosotros se los vendemos, y hay quienes a veces se animan todavía a ir por sus propios hongos pero ya casi no, pues ya les queda muy lejos, ya no encuentran hongos como sea”, menciona Víctor, y efectivamente, las rutas de recolección de hongos en nuestro municipio se han modificado de siete años a la fecha, aproximadamente, como nos relata Víctor:

“Yo nunca me imaginé ir a buscar hongos hasta donde hoy voy, cada vez tengo que caminar más adentro en el monte porque ya todo está talado, he tenido que caminar hasta tres horas hacia adentro en el monte”.

Comenta Víctor, quien nos comparte sus trayectos actuales de búsqueda:

“Un día me voy al Pedregal, otro día a Horno viejo, El Quepil, Malacatepec, Llano de Vidrio, para otro día al Ajusto, por los Picachos, después por el lado de Atlapulco, los Dinamos, San Miguel, y después las Cajetas, la Leona, Agua Bendita”, Víctor, junto con sus otros cuatro hermanos, son expertos en la materia, dicen conocer el monte, “por metros, por cuartas, todo lo conocemos”.

Y efectivamente, como comentan Víctor y Jorge, hay que conocer muy bien el oficio, incluso saber actuar ante los riesgos que conlleva, como encontrarse con fauna propia del bosque, víboras, coyotes, caballos silvestres, vacas; o bien cuevas, hoyos, laderas, lugares resbaladizos o incluso la tempestad con rayos y truenos.

Y es que para tener esa sinergia con el monte y sus prodigios, el recolector debe amar y disfrutar lo que hace, “a mí me reencanta juntar

³⁶ Los hermanos de Víctor son Jorge, Concepción, Ismael y Luis Salas Osnaya.

³⁷ Termino que atañe a la acción intermediaria en el proceso de compra-venta de un producto, primero se compra para su venta posterior.

NUESTRA MEMORIA

hongos, uno ahí en el monte es libre, nadie me regaña, nadie me manda, respiro aire puro, estoy rodeado de silencio, veo animalitos salvajes, coyotes, venados, agua limpiécita, es como terapéutico, luego cuando tengo problemas allá se me olvidan y regreso bien contento”, cuenta Víctor, quien con orgullo comenta “en una ocasión traje un hongo que pesó 4 kilos 800 gramos y casi casi lo vendí en rebanadas”.

Los “hongueros” poseen una maestría que les ha sido heredada a través de un entrenamiento exhaustivo, pues para recolectar los hongos tienen que conocer a la perfección su color, olor, modo de crecimiento, los parásitos de la zona y si crecen en grupo o solitarios.

“Ya tengo mis puntos exactos, ya sé en dónde se dan, hay mañas que uno va aprendiendo”, comparte Jorge, “hay que saber cuál es bueno y cuál es malo, el malo pica, el bueno no pica, el bueno se agusana, el malo no, además, el hongo loco es de color azulito, al momento de abrirlos cambian de color, por eso es bueno siempre cocinar los honguitos con bastante ajo”.

Además, saber también el momento en que van surgiendo los diferentes tipos de hongos durante la temporada, agrega Ismael “los primeros en salir son los clavitos, luego el pan y los chileros, luego el negrito, el tejamanilero, la mazorquita y el suchitl, la escobeta”, y conocer si son normales o de chamusquina³⁸, “se quema el monte y a los 4 años sale, pero sólo dura 3 años y nosotros tenemos que ir llevando el conteo para no perdernos”.

Hay diferentes tipos de hongo, como nos explican los hermanos Salas Osnaya, aunque claro está que el hongo predilecto en nuestro municipio y lugares aledaños es el clavito: “Nos compran todos, pero el que más busca la gente es el clavo, aquí en el pueblo se prepara bien sabroso con carnita de puerco en chile verde”.

El monte también guarda sus propias leyendas, bien conocidas por quienes pasan gran parte de su día allí, como lo son los recolectores de hongos. Una de las más populares es la de don Rafael Galicia, de quien

³⁸ Hongo que crece después de haberse incendiado el lugar.

se dice que “detenía el tren en Horno viejo y lo asaltaba él solo. Convertía tlachimales en soldados y era buscado por el ejército, pero de repente se transformaba en conejo y, cuando lo perseguían, ya no lo encontraban. Se burló así varias veces del gobierno, hasta que finalmente lo mataron en La Marquesa, donde ahora tiene una pequeña capilla”, comparte Víctor. Otra leyenda cuenta que hay cuevas en el monte de Xalatlaco que conectan hasta la Ciudad de México.

Desafortunadamente, esta sintonía de misticismo, tradición, sabores y cromatismo que durante tanto tiempo nos ha brindado nuestro monte se está extinguiendo. Actualmente, enfrenta una grave crisis debido a la drástica reducción de la extensión de bosque, provocada principalmente por la tala indiscriminada que ha afectado a nuestro municipio, especialmente en los últimos años. “Me los he topado, hasta 80 camiones llenos de madera he contado”, relata consternado Víctor.

Por lo que el consejo de quienes se dedican a la búsqueda y recolección de hongos es claro: disfrutemos de este manjar que nos ofrece la madre tierra, pues según sus pronósticos empíricos, “si seguimos así, en unos 10 años ya no habrá hongos porque el monte habrá desaparecido”.

Cabe destacar que esta crisis no es exclusiva de nuestro municipio, es de latitudes nacionales y mundiales. “México es uno de los llamados países “megadiversos”, es decir, uno de los 17 países que, según la organización Conservación Internacional, albergan la mayor riqueza biológica del mundo. Sin embargo, entre 2001 y 2021, la deforestación de sus bosques primarios, una de las mayores fuentes de biodiversidad en el mundo, superó el medio millón de hectáreas, una superficie capaz de cubrir casi cinco veces la Ciudad de México, su capital”.³⁹

De acuerdo con la información recopilada por la Comisión Nacional Forestal (Conafor) “México perdió 4 millones 50,854 hectáreas de bosque del 2001 al 2019”.⁴⁰

³⁹ Red LATAM de Jóvenes Periodistas. Una investigación de Distintas Latitudes *Los bosques que perdimos*. (2023). Recuperado de <https://bosqueslatam.distintaslatitudes.net/mexico/>

⁴⁰ Comisión Nacional Forestal. Conoce cómo se calcula la deforestación (2024). Recuperado de <https://snmf.cnf.gob.mx/deforestacion/>

NUESTRA MEMORIA

Por lo que efectivamente, se estima que los hongos y demás flora y fauna del bosque desaparecerán a la par, lo que el recordatorio es contundente: aprovechar nuestros recursos naturales de manera sustentable.

Recetas para preparar los hongos

La fría y húmeda época de lluvias, que va de mayo a octubre (aunque cabe decir que este año la temporada se recorrió casi un mes, comenzando en junio), nos reconforta y acaricia el alma al ofrecernos la posibilidad de degustar un caldo caliente y picante de hongos, con hojas de epazote, o bien, en salsa verde, guajillo o pasilla, capeados, guisados o asados en el comal; hay opciones para todos los gustos.

Además, los hongos también pueden conservarse para ser consumidos en otras épocas del año. Una de las técnicas más comunes para su conservación es la deshidratación. Cuando se recolectan frescos, se ensartan en collares con hilo de algodón y se cuelgan en la cocina, cerca del calor o se exponen al sol. Una vez secos, pueden guardarse en ollas, cajas de cartón o bolsas de plástico.

Cada una de las recetas que aquí se presentan es un tributo al ciclo de la vida, una exaltación de los sabores que brotan de la humedad y el misterio del bosque.

Caldo de hongos

En su esencia, este líquido ámbar es un cuento tejido con hilos de misterio y exuberancia. Sus notas terrosas, evocan la profundidad del suelo fértil donde los “hongos clavitos”⁴¹ entrelazan sus raíces en una sinfonía subterránea.

Con cada sorbo, se despliega un festín sensorial. El aroma, una caricia delicada, despierta la imaginación con sus notas ahumadas y terrosas, como el abrazo de la tierra después de la lluvia. En el paladar, el caldo

⁴¹ “Los clavitos” es un tipo de hongo caracterizado por crecer en grandes conjuntos unidos por la base. El sombrero mide de 2 a 10 cm de diámetro y puede ser abombado o plano liso y hundido en el centro. Los bordes son ondulados e irregulares con rayas finas. La superficie es color pardo rojizo, café claro, grisáceo, amarillo o blanco. El pie es cilíndrico, de consistencia fibrosa, blanquecino, con una base redonda y carnosa de la cual nacen pequeños hongos.

GRUPO TOQUILNAMIC

apapacha con su textura sedosa, una caricia suave que envuelve el alma en su calidez reconfortante.

En cada gota, el caldo de hongos es un poema de la naturaleza, es el néctar de la tierra, destilado en una poción que alimenta el cuerpo y el espíritu con su magia ancestral.

Ingredientes:

- 1 kg. de hongos clavitos, escobetitas, trompetas y/o chileros (puede ser un solo tipo o varios, según el gusto).
- 3 cucharaditas de aceite o manteca de cerdo.
- ½ cebolla blanca picada finamente
- 3 dientes de ajo picado finamente
- 2 ramas grandes de epazote
- Venas de chile chilaca o bien trocitos de chile chilaca
- Sal, la necesaria
- 1 ½ lt. de agua

Preparación:

- Limpie los hongos con una servilleta húmeda.
- Desmenuce los hongos y trócelos con las manos, procurando dejar pedazos grandes del tamaño de un bocado.
- No los revuelva y manténgalos separados.
- En una cazuela de barro mediana caliente el aceite o la manteca a fuego alto hasta que humee ligeramente; añada la cebolla e inmediatamente el ajo.
- Mueva durante unos 5 segundos, añada un tipo de hongo, y luego el siguiente, hasta que tenga todos los honguitos, mezcle de vez en cuando, hasta que se cueza y empiece a soltar su propio jugo, agregue las venas o los trocitos de chile chilaca y agregue un poco de sal al gusto.
- Añada suficiente agua y deje que hierva durante 40 minutos, agregue las ramas de epazote y deje hervir por otros 10 minutos más, apague y recaliente al momento de servir.

NUESTRA MEMORIA

- Sirva la sopa bien caliente, procurando poner bastantes hongos en cada plato.

Carne de puerco con hongos en chile verde, guajillo o pasilla

En las fragantes cocinas de nuestro querido Xalatlaco, donde el aroma del epazote, el ajo y la cebolla se entrelaza con el cálido abrazo del chile, surge un plato que evoca los más profundos secretos de la tierra y la pasión de generaciones: la "Carne de puerco con hongos en chile verde, guajillo o pasilla". Este manjar culinario, tejiendo un tapiz de sabores con cada cuidadosa preparación, es más que un simple plato; es un poema gastronómico que narra la historia no sólo de nuestro pueblo sino del país entero en cada bocado.

Los chiles, con sus colores vibrantes y su ardiente pasión, se convierten en el corazón de esta sinfonía culinaria. El verde fresco, el rojo profundo del guajillo, o el oscuro y seductor pasilla, cada uno aportando su propia melodía al plato, una serenata de calor y especias que despierta los sentidos y aviva el alma.

En cada plato de "Carne de puerco con hongos", se encuentra un fragmento de historia, un tributo a la tierra generosa y a la sabiduría ancestral transmitida de generación en generación. Es más que una comida; es un viaje a través del tiempo y el espacio.

Ingredientes:

- 1 kg. de carne de puerco, de preferencia costilla, espinazo o codillo (debido al sabor que deja el huesito)
- 3 cucharaditas de aceite o manteca de cerdo.
- 1 kg. de tomate verde
- 1 cebolla grande
- 4 dientes de ajo
- 6 chiles serranos verdes (en caso de optar por otro tipo de chile, se descarta el tomate verde y se eligen 10 piezas del chile de su preferencia)

GRUPO TOQUILNAMIC

- ½ kg. de hongos, pueden ser clavitos, negritos⁴², escobetitas⁴³, trompetas⁴⁴ y/o chileros⁴⁵
- 1 ½ lt. de agua
- 2 ramas grandes de epazote
- Sal al gusto

Preparación:

- Hierva la carne cortada en pedazos pequeños con el agua, 1 diente de ajo y ¼ de cebolla hasta que quede suave, escúrrala y fríala con un chorrito de aceite o la manteca, hasta que adquiera un color doradito. Aparte el caldito de la carne, que será incorporado después.
- Hierva los tomates con los chiles verdes (o el chile de su preferencia), 1 diente grande de ajo y un cuarto de cebolla; puede sustituir los chiles verdes y tomates por 10 chiles pasilla o bien 10 chiles guajillo, dependiendo el tipo de chile que prefiera cocinar. Si opta por el chile pasilla o guajillo, desvénelos previamente. Una vez cocidos, muélalos en el metate, hasta obtener una salsita homogénea, si no cuenta con metate puede utilizar molcajete o bien licuadora.
- Limpie con un trapo húmedo los hongos y córtelos en pedazos pequeños, del tamaño de un bocado. Sofríalos en una cazuela de barro o cacerola con 2 dientes de ajo, y ½ cebolla finamente picada, una vez que comiencen a soltar su propio jugo, agregue la carne,

⁴² Los hongos “negritos” no se refiere a una especie específica de hongos, sino que es utilizado para describir características comunes de un tipo de hongo, como el color oscuro de su esporada y de su tallo.

⁴³ Los hongos “escobetitas” se caracterizan por su pequeño tamaño y su apariencia delicada, tienen láminas de color blanco a crema, y están adheridas al tallo. Son relativamente espaciadas y delgadas.

⁴⁴ Los hongos “trompetas” tienen un sombrero en forma de trompeta o embudo, con una parte superior más ancha que se estrecha hacia la base. El color varía desde el amarillo hasta el naranja o incluso el marrón, dependiendo de la especie y del estado de madurez. A diferencia de muchos otros hongos, los trompetas carecen de láminas debajo del sombrero. En su lugar, tienen pliegues que corren hacia abajo por el tallo o están formados por pliegues y crestas en la superficie interna del sombrero.

⁴⁵ Los hongos “chileros” son conocidos por su llamativo color rojo o rojizo.

NUESTRA MEMORIA

tape la cacerola y deje que hierva, agregue la salsa de chile y la sal, cuando comience a hervir, incorpore el caldo de la carne que previamente apartó, tape bien la cacerola o cazuela, y deje que hierva durante 20 minutos, agregue las ramas de epazote y deje hervir por 10 minutos más.

- Sirva caliente, una pieza de carne, una cucharada de hongos y su salsita, ya sea verde, de pasilla o guajillo.

Hongos capeados

En esta danza mágica de la vida, surge un plato que rinde homenaje a la simplicidad y la exquisita belleza de estos dones de la tierra: los hongos capeados.

El proceso es una ceremonia de paciencia y amor. Los hongos son bañados en una mezcla ligera y etérea de huevo batido y una pequeña capa previa de harina, como si el viento mismo los acariciara con suavidad.

Los hongos capeados son llevados al calor, donde el aceite burbujeante los acoge con fervor. Es un encuentro entre el fuego y la tierra, una alquimia que transforma lo ordinario en algo extraordinario, para finalmente dar el toque final de magia a este manjar, al sumergirlos en su salsa roja o verde.

Ingredientes:

- 1 kilo de hongos llamados mazorquitas⁴⁶ bien limpios
- 1 diente de ajo
- 6 huevos separados
- 2 cucharadas de harina
- Aceite o manteca para freír

Para el caldillo:

- ½ kilo de jitomate
- ¼ de cebolla en trozo

⁴⁶ Los hongos “mazorquitas” hace referencia a hongos que tienen una apariencia similar a las mazorcas de maíz, con la particularidad de ser huecos por dentro.

GRUPO TOQUILNAMIC

- 2 cucharadas de aceite
- 1 cebolla grande rebanada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 lt de agua
- 2 hojas de laurel
- 1 ramita de tomillo
- 1 ramita de mejorana
- Sal al gusto

Preparación

- Cueza los hongos mazorquitas bien limpios, en agua con sal y un diente de ajo durante 30 minutos a fuego lento, se escurren muy bien y se secan.
- Bata los huevos para capear, primero las claras a punto de turrón⁴⁷, luego incorpore las yemas a punto de listón⁴⁸.
- Rellene los hongos con el queso, pase por la harina y el huevo, y fríalos hasta que tomen un color dorado, deje escurrir, mientras prepara el caldillo de jitomate.

El caldillo:

- Licue el jitomate con un ¼ de cebolla y 1 diente de ajo. En el aceite caliente, acitrone la cebolla rebanada y el ajo, añada el jitomate molido y deje hervir hasta que espese, añada el agua, las hierbas de olor y la sal al gusto.
- Deje sazonar muy bien a fuego lento e incorpore las mazorquitas rellenas, deje hervir durante 5 minutos más y sirva caliente.

Hongos asados en hoja de maíz

En esta poética armonía culinaria, el monte, personificado en su hongo de pan, y el maíz, simbolizado por su hoja, entrelazan sus esencias en una danza sin igual que exalta la generosidad de la naturaleza.

⁴⁷ Punto de turrón es un término utilizado en la cocina que se refiere a batir las claras del huevo hasta lograr una textura airada, firme y blanca; cómo si fuera una nube.

⁴⁸ Punto de listón se refiere a la mezcla de yemas de huevo para que se desenrolle sin romperse cuando se deja caer desde una espátula o batido.

NUESTRA MEMORIA

Al ser acariciadas por el fuego, las hojas de maíz liberan sus fragancias, fundiéndose con los aromas y sabores de los hongos, y complementándose con la esencia vibrante de la cebolla, el epazote y el chile. Es una sinfonía de sabores que resuena en el paladar, invitando a deleitarse con cada nota.

Así de simple y, a la vez, sublime es este plato, una fusión perfecta de ingredientes que celebra la riqueza de la tierra y la magia de la cocina.

Ingredientes:

- 1 kg de hongo de pan⁴⁹ (pancitas o cemitas)
- 5 chiles verdes serranos
- 1 cabeza de cebolla
- ¼ k. de jitomate
- 3 ajos
- 6 hojas de maíz
- 3 ramitas de epazote
- Sal al gusto

Preparación

- Se limpian y cortan en trozos pequeños los hongos pancita (también conocidos como pan o cemitas).
- Se pica la cebolla, el jitomate, los ajos y los chiles.
- Se lava el epazote y se trocea.
- Con todo lo anterior se prepara una mezcla a la cual se le agregará sal al gusto.
- Se toman las hojas secas de maíz y con una cuchara se rellena con la mezcla anterior para formar los tamales.

⁴⁹ Los hongos de “pan o cemitas” es una especie de hongo con el sombrero redondeado cuando joven y se va abriendo y aplanando a medida que madura, llegando a tener un diámetro de hasta 10 centímetros o más. Puede variar en color desde blanco cremoso hasta marrón oscuro, dependiendo de su edad y variedad. Su tallo es color blanco o crema, y llega a crecer hasta unos 20 centímetros de longitud.

- Después en el fogón entre la ceniza caliente se coloca el tamal, se cubre con una capa de ceniza y brazas calientes y se deja cocer durante 30 minutos.

Estos platillos preparados con hongos han sido un festín para las familias xalatlaquenses, uniendo a varias generaciones en torno al calor de un tlecuil, donde se acompaña el manjar con tortillas hechas a mano, recién salidas del comal.

¡Cómo olvidar las cocinas de los abuelos! Espacios rebosantes de vida, color y aromas que mezclaban la deliciosa fragancia de la comida con el inconfundible olor de la leña y el humo.

Ese rincón en el corazón de los hogares, cuidadosamente diseñado con cazuelas, ollas y jarros de barro que colgaban de paredes de madera o adobe⁵⁰, ennegrecidas por el humo de la leña, con un tlecuil⁵¹ en medio y a un lado el metate⁵² para moler principalmente el maíz, además de petates⁵³ dispuestos alrededor para los comensales; y ahí en ese lugarcito, emergía no sólo la alimentación de las familias sino también la convivencia y aún más la gratitud por la vida, pues comer hongos era el recordatorio inminente del comienzo de una nueva temporada climática, un nuevo ciclo en la rueda de la existencia de la que se era parte ¡Cómo no estar agradecidos ante semejante privilegio!

Tés de monte

En Xalatlaco, durante varias generaciones, ha sido impensable disfrutar de un desayuno, merienda o cena sin una taza de té. El té es esencial para acompañar los alimentos, especialmente en la mañana y en la noche.

⁵⁰ Adobe: ladrillos fabricados de barro, arcilla y arena, realizados de manera artesanal y secados al sol.

⁵¹ Tlecuil: brasero o fogón que se ha usado desde la época prehispánica en México. Se compone de tres piedras llamadas tenamastes que sirven de base para colocar ollas, sartenes, comales. Para encender el fuego se coloca leña en los espacios que quedan entre las piedras, en forma triangular en el suelo.

⁵² Metate: Piedra sobre la cual se muelen manualmente con el metlapil el maíz y otros granos.

⁵³ Petate: es un tipo de tapete o alfombra tejida a base de fibras de la palma.

NUESTRA MEMORIA

Este té puede ser de canela, té limón, manzanilla, de monte o tabaquillo, hierbas que, en su mayoría, se encuentran en el monte o las milpas, espacios que durante décadas fueron el centro de la labor diaria de nuestra gente.

Además de ser compañeros en la mesa, nuestros antepasados han confiado en estas infusiones para curar y aliviar todo tipo de malestares, desde un empacho⁵⁴, o resfriado hasta problemas de salud más graves. Con la paciencia de los siglos y el cuidado de manos amorosas de nuestras abuelas, estas infusiones se elaboran como el más preciado elixir. Es una alquimia que transforma la humilde hoja en un brebaje mágico, capaz de acariciar los sentidos y calmar el alma.

Cada sorbo es un encuentro con la esencia misma de la vida, un vínculo sagrado con la naturaleza que nos rodea. En cada taza, se revelan los secretos de nuestro amado monte y las historias de nuestros abuelos, susurros antiguos que resuenan en nuestros corazones y nos conectan con el misterio de la existencia.

Te de monte

El té de monte, esa infusión reconfortante y llena de historia, tiene sus raíces en un arbusto de hojas largas y bordes dentados, hallado en el monte de nuestra querida tierra xalatlaquense.

Para nuestros abuelos, el té de monte era su remedio infalible para los dolores de estómago y los cólicos que a menudo afligían a los más jóvenes y a los más viejos por igual. Con cada sorbo, sentían cómo el calor reconfortante de la infusión envolvía sus cuerpos, calmando el dolor y restaurando la calma interior.

Hoy, seguimos honrando la sabiduría de nuestros antepasados al disfrutar de este elixir natural. Cada taza de té de monte es un tributo a su legado, una celebración de la armonía entre el ser humano y la

⁵⁴ Empacho: indigestión que se produce cuando la comida no se digiere o se digiere mal. Es una enfermedad gastrointestinal que provoca malestar estomacal y ralentiza el proceso de digestión.

GRUPO TOQUILNAMIC

naturaleza, y una invitación a seguir explorando los tesoros que nuestros montes tienen para ofrecer.

Cómo preparar y usar

Se prepara una infusión añadiendo al agua caliente las ramas con hojas, secas o frescas, y dejando reposar la mezcla durante 3 a 5 minutos. Es importante preparar la infusión fresca en cada ocasión antes de su ingestión.

Es recomendable beber una taza de esta infusión antes de cada comida, repitiendo el procedimiento hasta que las molestias desaparezcan. Esa misma preparación se emplea como estimulante, especialmente tras las comidas y preferentemente en la mañana y en la noche, endulzándose a gusto con miel o azúcar.

Tomillo

En nuestro pueblo y regiones aledañas, se ha utilizado para curar la tos, para tratar heridas, pues es un buen antiséptico, también para eliminar las llagas y aptas bucales —a través de enjuagues— sin olvidar que se puede consumir también después de una copiosa comida para evitar la indigestión.

Se recogen algunas ramitas a media mañana de un día soleado y se dejan secar a la sombra, en un lugar ventilado, procurando hacer pequeños ramilletes, teniendo en cuenta que habría que dejar algunas flores en la planta y no arrancar de raíz la mata entera.

El té de tomillo, un néctar aromático y sanador, proviene de las hojas y flores del arbusto de tomillo, una planta perenne conocida por su fragancia embriagadora y sus propiedades medicinales.

Cada sorbo es una invitación a sumergirse en la calma y la tranquilidad, a dejar atrás las preocupaciones y a permitir que la naturaleza cure y restaure.

Cómo preparar y usar

Se pone a hervir en una ollita o pozuelo una taza de agua, agrega una cucharada de hojitas de tomillo, cuece durante dos minutos y deja reposar, se cuele y se sirve.

Muicle

Si dolía la cabeza, si no se podía dormir, si salían erupciones cutáneas, si había cólicos menstruales, las abuelas recomendaban como remedio un té de muicle, y es que el muicle es la plantita por excelencia que es muy fácil de conseguir y que más propiedades curativas se le han atribuido durante varias generaciones, incluso la curación de sífilis.

El té de muicle posee un carácter distintivo, con un sabor herbáceo y ligeramente amargo, acompañado de un aroma penetrante y terroso. Cada sorbo de esta bebida evoca la historia y la sabiduría de nuestro pueblo indígena que han venerado al muicle como una planta sagrada y curativa.

Cómo preparar y usar

Las ramas, hojas y flores del muicle se pueden utilizar dependiendo de la situación a tratar, en la forma de baños, té o agua.

Para los dolores digestivos y diarreas, se puede hacer una infusión de hojas o ramas de muicle combinadas con hojas secas o machacadas de ajeno, guayaba, toronjil o melisa y debe tomarse por las mañanas en ayunas.

En caso de bronquitis, las hojas se machacan y se dejan reposar unas horas en agua y se toman durante el día como agua de tiempo, para aliviar dolencias respiratorias como la tos, la gripe y la bronquitis.

Una de las recetas más conocidas donde el muicle es esencial es en la mezcla con capulín, aguacate, ajo, tabaco y guayaba. Esta mezcla ayuda a tratar problemas en la piel.

Toronjil

El té de toronjil es una infusión con profundas raíces en la tradición herbal de nuestro pueblo. Cuando un niño se espantaba, las mamás lo sobaban⁵⁵ y le daban su tecito de toronjil, o bien, cuando una mujer

⁵⁵ Sobar es una práctica que consiste en dar un masaje en todo el cuerpo, con ayuda de algún elemento como escobeta o hierbitas, para tranquilizar a la persona.

recién parida se enmuinaba⁵⁶ o estaba nerviosa o cualquier otro miembro de la familia, también debería tomar té de toronjil.

La infusión de té de toronjil ofrece un perfil de sabor suave y refrescante, con notas cítricas y herbales que complementan su aroma floral y fresco.

Además de su exquisito sabor, el té de toronjil es apreciado por sus propiedades medicinales.

Se le atribuyen cualidades calmantes, sedantes y digestivas, lo que lo convierte en un remedio natural para aliviar el estrés, la ansiedad y los trastornos del sueño; además, se ha utilizado para tratar problemas digestivos y aliviar los síntomas del resfriado común.

Cómo preparar y usar

Para preparar el té de toronjil, se aconseja emplear solo sus hojas, tanto secas como frescas, pues es la parte de la planta que contiene todas las propiedades beneficiosas para la salud.

Sólo tienes que poner a hervir una taza de agua en un pozuelo u olla y añadir las hojas de toronjil en el agua hirviendo, tapar y dejar reposar durante algunos minutos. Luego, colar y beber. Puedes tomar hasta 3 a 4 tazas de este té al día.

Manzanilla

“Dolor de panza: tómate un té de manzanilla, no puedes dormir: té de manzanilla”, aconsejaban las abuelas. La naturaleza tranquila y reconfortante de esta bebida la convierte en un remedio popular para el estrés, la ansiedad y los trastornos del sueño. Sus propiedades calmantes, antiinflamatorias y antioxidantes la hacen efectiva para aliviar los malestares estomacales, las molestias digestivas y las inflamaciones leves.

Al degustar el té de manzanilla, se experimenta una sensación de calma y bienestar que penetra en el cuerpo y el espíritu. Su sabor suave y su aroma floral evocan una sensación de paz y tranquilidad, que invita a una pausa en medio de la agitación diaria.

⁵⁶ Muina es un término que alude a un enojo muy fuerte

NUESTRA MEMORIA

Cómo preparar y usar

Esta infusión se elabora de manera muy sencilla, como el resto de infusiones, sólo necesitas una ollita o un pozuelo, un colador fino (puede ser, por ejemplo, de tela) y las hojas de manzanilla.

El primer paso es poner agua a hervir y añadir las hojas de manzanilla. Habitualmente se echa una cucharadita por cada taza de manzanilla que se vaya a servir.

Cuando hierva, retira del fuego y deja reposar la infusión unos 5 minutos. Después, sólo tienes que colar el líquido y servir en las tazas. Si te gusta con un toque más dulce, puedes añadirle algún endulzante natural como la miel.

Menta

Más allá de su agradable sabor, el té de menta ha sido apreciado en nuestro pueblo por sus múltiples beneficios para la salud. Posee propiedades carminativas, que ayudan a aliviar problemas digestivos como la indigestión, los gases y los cólicos. Además, su efecto antiespasmódico puede aliviar los calambres estomacales y mejorar la función intestinal.

Cómo preparar y usar

De manera genérica, coloca una taza de agua en una olla y espera a que hierva, retira del fuego y agregar una cucharada de hojas de menta. A continuación, tapa la taza y deja reposar la infusión durante 5 a 10 minutos, cuela y bebe.

Poleo

“Si estás embarazada o “dando pecho” a tu bebé ni se te ocurra tomar té de poleo”, decían nuestras abuelas, pues provocan contracciones uterinas, por lo que también era utilizado cuando la mujer estaba a punto de dar a luz o bien durante el trabajo de parto, para ayudar también a la expulsión de la placenta, pero sólo un poquito.

Pero además de esta situación en particular, el poleo ayuda al resfriado común, la neumonía o problemas digestivos.

El té de poleo es una infusión que combina un sabor vigoroso con significativos beneficios medicinales, representando una tradición herbal que ha perdurado a través de los siglos.

Cómo preparar y usar

En una olla, hervir el agua, apagar el fuego y adicionar el poleo en el agua. Luego, tapar y dejar reposar por 10 minutos. Colar y beber de 2 a 3 tazas de este té por día, durante o después de las comidas, por un máximo de 2 semanas.

Conclusiones

"Sabores de mi tierra" encapsula una rica herencia culinaria de nuestro pueblo que se manifiesta en la diversidad y riqueza de los hongos y los tés de monte, principalmente. Estos elementos, arraigados en las tradiciones y el entorno natural, ofrecen una experiencia sensorial y nutritiva que va más allá de lo cotidiano, invitándonos a redescubrir la conexión profunda con la tierra.

Los hongos de monte, con sus formas y sabores únicos, nos revelan los misterios del monte. Cada variedad, desde los clavitos hasta los panes, cuenta una historia de su entorno y su papel en la cocina tradicional.

Por su parte, los tés de monte, con sus aromas distintivos y sabores robustos, representan mucho más que simples infusiones; son un reflejo de la sabiduría ancestral y la conexión íntima con la naturaleza.

Estas infusiones no solo proporcionan alivio para una variedad de dolencias, sino que también evocan la pureza y simplicidad de los paisajes naturales de donde provienen. La recolección de estas plantas en su hábitat natural, en el monte, conserva un vínculo con la tierra y con las tradiciones que han sido transmitidas de generación en generación.

En la vida moderna, donde el ritmo acelerado y el estrés son constantes, los tés de monte ofrecen una pausa revitalizante y una oportunidad para reconectar con la naturaleza y con uno mismo. Incorporar estas infusiones en nuestra rutina diaria es una manera de honrar la herencia de la medicina natural y de beneficiarnos de sus propiedades curativas.

NUESTRA MEMORIA

En conjunto, los hongos y los tés de monte no solo nos alimentan y sanan, sino que también nos conectan con la historia, la cultura y el paisaje de nuestra tierra. Son un testimonio vivo de cómo la naturaleza provee soluciones integrales para nuestra salud y bienestar, y cómo las prácticas tradicionales siguen siendo relevantes y valiosas en el mundo contemporáneo.

"Sabores de mi tierra. Gastronomía tradicional de Xalatlaco" es una celebración de la biodiversidad y la herencia cultural de nuestros abuelos. Honrar estos alimentos y bebidas es reconocer la sabiduría ancestral y el inestimable valor de nuestro entorno natural, invitándonos a vivir en armonía con la tierra y a disfrutar de sus abundantes regalos con respeto y gratitud.

Nota final importante

Estimado lector,

Quiero agradecerte por acompañarme en este viaje de "Sabores de mi Tierra. Gastronomía tradicional de Xalatlaco", donde exploramos la riqueza gastronómica de nuestra región a través de los hongos comestibles y los tés de monte. Sin embargo, es fundamental abordar este tema con precaución y responsabilidad.

Los hongos comestibles son una delicia, pero es crucial recordar que la identificación precisa de cada especie es esencial para garantizar su seguridad. El consumo de hongos incorrectamente identificados puede tener consecuencias graves para la salud. Siempre recomendamos consultar a un experto o un guía experimentado antes de recolectar y consumir hongos silvestres.

Del mismo modo, los tés de monte, aunque apreciados por sus propiedades medicinales y sus sabores reconfortantes, deben ser utilizados con precaución. Algunas hierbas pueden tener efectos adversos en ciertas condiciones médicas o interactuar con medicamentos. Siempre es prudente consultar a un experto de la salud antes de incorporar nuevas infusiones a tu rutina.

GRUPO TOQUILNAMIC

Por último, queremos enfatizar que la información proporcionada en "Sabores de mi Tierra. Gastronomía tradicional de Xalatlaco", tiene un propósito informativo y recreativo. Por lo que te animo a investigar más a fondo y a tomar decisiones informadas sobre su dieta y estilo de vida. Gracias por acompañarnos en este viaje culinario. ¡Que tu exploración de Sabores de nuestra tierra sea segura y gratificante!

Capítulo 6. Migración y aportaciones socioeconómicas de la mujer

Julia Isabel Mejía López y Rosaura Palomares

Aportes económicos y socioculturales a Xalatlaco

El transcurrir histórico está lleno de sucesos, acontecimientos de todo tipo, propios de la actividad humana. Los diversos sectores de la sociedad han contribuido de múltiples formas a la construcción de lo que ahora es Xalatlaco. Campesinos, ganaderos, monteros, comerciantes, empleados, todos en su tiempo han sido partícipes en el desarrollo de nuestro Xalatlaco actual.

El propósito de este trabajo es hacer un reconocimiento al sector femenino y busca visibilizar, reivindicar y darle el lugar que le corresponde dentro de la fisonomía comunitaria, pues, así como aportaron ingresos a la economía local, también fue importante su participación en el proceso de transformación sociocultural que ya comenzaba a incorporarse a una sociedad global.

Es importante resaltar uno de los sectores que también contribuyó, en este desarrollo es el de las mujeres que laboraron en el servicio doméstico, a pesar de que en el desempeño de esta actividad pusieron en riesgo su propia identidad, en la confrontación entre la abundancia y escasez de sus lugares de procedencia y el despertar de la conciencia en un mundo desconocido con visos deslumbrantes, fascinantes, aspiracionales y otros adversos e injustos, que les presentaba una amplia diversidad de estímulos y ofrecimientos contenidos en los variados ámbitos: educativos, culturales, comerciales y empresariales donde azarosamente ellas incursionaban; sin percatarse de tal fenómeno. Siendo un sector poco estudiado, poco visibilizado y por lo tanto casi olvidado. Cubrimos el periodo 1960 – 1980 del siglo pasado, y los textos que hemos reunido son producto de vivencias personales y de narraciones de mujeres que laboraron en ese sector conocido como servidumbre doméstica.

Es necesario aclarar que, para la exposición de este tema, hemos acudido al formato de anecdotario y narrativa, en la cual, los nombres de los informantes se mantienen en el anonimato, pero conservando en nuestro poder los nombres reales. Por narraciones de abuelas y abuelos sabemos que “trabajar en casa” era una alternativa para obtener un salario.

El desplazamiento a la ciudad se realizaba de acuerdo a las épocas y circunstancias, se viajaba a pie cruzando los montes, hasta muy avanzado el siglo veinte, posteriormente parte a pie y parte en camión; cuando ya había servicio de transporte de Tianguistenco a la Ciudad de México, vía Amomolulco. Por último, en nuestro pueblo es sabido que la migración femenina data de mucho tiempo atrás, aún antes del Porfiriato.

En nuestro pueblo, todos habremos tenido referencia de alguien que se iba a trabajar en casa, se comenta que algunas mujeres trabajaron para personas famosas o importantes, a veces su estancia en la ciudad podía durar semanas o meses debido a la dificultad en el transporte, situación que mejoró con la apertura de la carretera La Marquesa – Chalma, con lo que se incrementó la movilidad y dio pie a la actividad comercial que ha evolucionado hasta la actualidad.

Para dar continuidad y sustento a esta narrativa descriptiva, el presente trabajo expone los siguientes relatos obtenidos de la generosidad de estas valientes, tenaces, y emprendedoras mujeres. Para la transcripción del relato de las entrevistadas, se consideró plasmar sus expresiones tal y como las refirió para ilustrar el lenguaje propio de la época y como se comunicaba la comunidad xalatlaquense. Las adecuaciones realizadas para hilvanar la narración son responsabilidad de las compiladoras.

¡Doña ... Irene por el extranjero!

La mañana es fresca y colorida como un arcoíris, y a través de este halo apareció Doña Irene erguida con su rostro afable y dispuesta a contar su historia de vida.

NUESTRA MEMORIA

Fue la primera niña integrante de una familia conformada por sus padres y tres hermanas. De entrada, sus primeras palabras fueron, yo sufrí mucho, pero hay cosas que no se pueden decir. Empecé a trabajar de diez añitos “yo no tuve niñez, yo no jugué las muñecas, no jugué nada, porque así eran esos tiempos, era esa la costumbre de los papás, que crecían los hijos y órale a trabajar, veía las carencias en la casa y tenía tres hermanitas, mi papá era militar y no estaba en la casa y mi mamá venía de una familia de rancheros” (así se les decía a las personas que tenían sus casas humildes, como ranchitos o jacales, y que vivían en las comunidades de las partes altas del pueblo), que tenían animales, tierras y algo de dinerito y se casa con mi papá a los 13 años y no sabía hacer nada y sin saber las obligaciones de una casa.

Un día, una tía le dijo- vámonos hija, vas a ir a la escuela y “de puros pedacitos llegue al 5º año de primaria”.

Yo siempre fui obediente con mis papás, siempre los ayudé, los apoyé y aunque yo era chica, pensaba- si mi mamá no trabajaba, mi papá no estaba en la casa y nosotras deseábamos las cosas, y no había de dónde, me dolió mucho, pero ni modo me tengo que ir a trabajar, aunque extrañaba a mis hermanas y esos tiempos de jugar.

Con un aire de nostalgia mencionó, que posteriormente le llegó a reprochar a su papá diciéndole- que tonto fuiste, porque si tu hubieras hecho el sacrificio de meterme a la escuela yo sería grande, porque yo tendría una profesión. Pero a pesar de ello, guardo en mi corazón que mi papá me quiso mucho.

Narra que sufrió demasiado porque el matrimonio de sus padres fue un rotundo fracaso con un papá militar siempre lejos y su mamá en casa con su rebeldía y arrepentida de haberse casado. Doña Irene lamentaba haber repetido la misma historia matrimonial de su mamá.

Su primer trabajo, fue a los diez años en casa de tres hermanas, donde no la trataban bien, en el desayuno le daban tres galletas con una tacita de café y un taquito de frijoles y quedándose con hambre, solo un mes aguantó en esa casa. Cómo se expresa el clasismo y el racismo en la

narración, desenvolverse desde sociedades tremendamente injustas y desiguales.

En otro trabajo, tenía el encargo de cuidar un niño de ocho meses, pero fue por muy poco tiempo.

También refiere que estuvo en un trabajo con una patrona que la llevó al mercado con una canasta grande y redonda, llenándola con frutas y vegetales, y en una carnicería, la patrona fue reprendida por el carnicero, pidiéndole que ella levantara la canasta pesada que obligaba a la niña a cargar; y hasta ahora tiene la creencia que este esfuerzo excesivo a esa edad, le causó malestares a su organismo que a la fecha le perduran.

Pasados algunos meses, un día al estar de compras en un mercado, casualmente conoció a una señora con un bebé en carriola, quien le propone que trabaje con ella y fue así, por convenirle mejor, se cambió de trabajo.

Es digno de reconocimiento que, a su corta edad, “ella buscaba sus trabajos de servicio doméstico con sus amiguitas” que iba conociendo en su andanza por la colonia Roma.

Platicó con emoción, que hubo una época en que le fue de maravilla; pues conoció a una familia de empresarios que tenían cuatro hijos pequeños. Su trabajo consistía en cuidar a los niños, bañarlos y limpiar sus dormitorios, ya que esta familia, tenía dos personas más, en el servicio doméstico. El tono de su voz cambio y su mirada se iluminó, al recordar su estancia con esta familia de españoles, refiriendo que se sintió muy protegida y aunque no lo expresa con palabras, es de entenderse que ahí encontró el cobijo afectivo, moral y espiritual que no conoció con sus padres en las etapas primarias de la infancia, donde solo tuvo carencias, pobreza y abandono.

Ella mencionó lo bien que la trataba la patrona, que la llevaba a comprarle ropa, zapatos, y también le compró una libreta y le enseñaba nuevas cosas, le daba ánimos. Seguramente la invadía la nostalgia y añoraba, haber podido jugar con sus hermanas y que su vida familiar hubiera sido de mejor manera y sin tantas carencias.

NUESTRA MEMORIA

Esta familia le dio un trato afectuoso y digno, compartiendo los alimentos en la mesa con ellos, y se esforzaba por estar a la altura de la educación de sus patrones, enfatizando que ellos fueron quienes la sacaron adelante en esta vida.

En esta narración, comentó que tenía muy presente, que cada mes su padre se presentaba por su sueldo producto de su trabajo; con el cual solventaban las necesidades económicas de la familia en Xalatlaco. Siempre quiso a sus padres; aunque reconocía que la verdadera educación se la dieron sus patrones.

Su voz expresó alegría y felicidad cuando describió que, a los 17 años se la llevaron un año a España, donde el patrón tenía cultivos de cebada y fabricaban aceites de cocina. Ahí tuvo la oportunidad de conocer y entrar a la fábrica, el ambiente y la vestimenta de los trabajadores la impresionó.

Sus patrones la incluían en sus viajes al extranjero, la llevaron a Canadá por tres meses, recordó con emoción el ambiente de paseos en trineo sobre la nieve; al platicar sobre su viaje a Disneylandia, su voz se exaltó al evocar las imágenes de los imponentes juegos mecánicos del parque de atracciones estadounidense.

Su estancia con esta familia fue de aproximadamente de siete años lo que marcó el rumbo de su vida, construyéndose una personalidad valiente, decidida, positiva y emprendedora con el firme propósito de alcanzar una vida mejor, a pesar del sufrimiento vivido en su infancia.

Cuando se enamoró su vida cambió radicalmente, se juntó con un individuo machista, manejado por sus padres, (así lo describió), al casarse, el marido ya no la dejó trabajar y además, se ausentaba por largas temporadas con otras mujeres.

De esa unión nacieron cuatro hijas de las cuales, solo vivió la mayor. Enfrentó el dolor de la pérdida de sus hijas y ante el temor de perder a la única que le quedaba, decidió regresar a la ciudad a buscar trabajo, para mantener a su hija a quien dejó temporalmente con su madre.

En la colonia Tacubaya encontró un cartel de publicidad solicitando recamarera, ayudante de varios etc. Hizo un trato con una patrona por

un sueldo mejor remunerado, y con la condición de tener a su hija, a quien inscribió al cuarto año de primaria y con el apoyo de sus patrones, su hija continuó estudiando hasta concluir una carrera.

Es importante resaltar, que el apoyo económico de esta valiente mujer fue fundamental para el sustento y desarrollo familiar y un pilar ejemplar para su comunidad merced al aprendizaje adquirido con sus patrones.

Doña Irene también guarda buenos recuerdos, como el de vestir bien y observar buenos modales. Cuando iba de visita a Xalatlaco, procuraba ir bien vestida y arreglada, nunca hizo caso a las críticas y malos comentarios, pues era común que la gente del pueblo juzgara la forma de vestir y de hablar de las muchachas que trabajaban en México.

A la fecha, Irene a sus setenta y más años, comentó que lleva diez años activa en un grupo de la tercera edad, haciéndola de “*psicóloga*”, aconsejando y apoyando a sus compañeras e infundiendo ánimo y entusiasmo en las actividades que realizan. Entre ellas, diversas manualidades y con frecuencia se da tiempo para dedicarlo a la lectura de libros, su lema de vida es “el constante aprendizaje es lo que da valor a la vida”.

¡Antonia ... retorno con sentido!

A mi papá le gustaba tener borregos...

Cuando cenábamos junto al tlecuil comenzaba a platicarnos que le gustaría comprar 10 borregos. Y hacía cuentas de cuántos abundarían en un año.

Ésta era una plática que mi papá repetía casi todas las tardes a la hora de la cena. Mi mamá a veces se aburría de esa plática y como que contradecía a mi papá, le decía: “Pero tú no sabes cómo se atienden esos animales, tú sabrás mucho del monte, pero no de borregos”. Parecía un cuento de nunca acabar. Mejor yo pedía permiso y me llevaba a dormir a mis dos hermanitos.

Un día se me vino el mundo encima.

Mi mamá me despertó muy temprano, me dijo “levántate porque nos vino a ver doña Casilda, viene a platicar con nosotros.” Medio dormida

NUESTRA MEMORIA

obedecí y salí al patio, allí estaba esa señora platicando con mis papás. Me fijé en sus pies, traía zapatos, unos negros con adornitos y su ropa se veía como de ciudad, como las “Xinolás” que decía mi abuelito. Me hacía gracia como hablaba.

La voz de mi papá hizo que yo dejara de fisgonear a Doña Casilda, yo de por sí estaba inquieta, como que presentía algo desde la noche porque no dormí bien. Me dijo mi papá: “Sabes hija, te vas a trabajar a México, Doña Casilda ya te consiguió trabajo y te vas a ir con ella, tu mamá te va a acompañar para conocer la casa donde vas a estar”. Me quedé bien pensativa, no alcanzaba yo a entender por qué me mandaban a trabajar tan lejos, yo nunca había ido a la capital.

Todo el santo día estuve rogándole a Dios que mis papás se arrepintieran, yo no quería estar lejos de mi casa, sí quería conocer la capital, pero me daba mucho miedo.

Al día siguiente todavía no esclarecía y los perros comenzaron a ladrar, era Doña Casilda que ya pasaba por nosotras. En una bolsa de manta, mi mamá me puso mi ropa, era poquita porque yo no tenía ropa nueva. Ya empezaba a esclarecer cuando tomamos el camión que venía de Chalma. Llegamos a México, nos bajamos del camión y caminamos hasta una calle ancha con árboles en medio (después supe que la calle se llama Álvaro Obregón y la colonia se llama la Roma).

Llegamos a una casa como de dos pisos, Doña Casilda tocó el timbre y nos abrió una señora elegante, nos saludó y se nos quedó mirando, a mí me miraba más, mejor me agaché. -“¿Ésta es la muchacha?” le dijo a Doña Casilda, -“Está muy chamaca, está muy niña, no va a poder con el quehacer”, Doña Casilda le contestó -“Es que ya nadie quiere venir, les da miedo o de plano sus papás no las dejan, pero no se apure, esta muchacha ya tiene catorce años”.

La señora como que no se conformaba me seguía mirando y yo me sentía muy mortificada. Por fin dijo: -“Bueno, pues que se quede, pero no le voy a pagar mucho, está muy chica”. Mi mamá que nomás estaba oyendo le preguntó muy apesurada a la señora: - “Entonces, ¿Cuánto le va usted a socorrer a mi hija?” “Pues mira, yo pago quinientos por mes

si ya saben trabajar bien, pero a esta niña yo creo que le daré trescientos, siempre y cuando haga bien las cosas”. Mi mamá se preocupó más y le suplicó: -“Siquiera dele usted los cuatrocientos señora, mi hija le va a hacer bien su quehacer, ya lo verá usted”. La señora no se convencía, hasta que Doña Casilda le dijo: -“Sí sabe trabajar la muchacha, en su casa bien que le ayuda a su mamá, verá usted que no le queda en mal”. - “Está bien” dijo al fin la señora, -“Que se quede este mes, pero si no puede con el trabajo mejor vienen por ella”. Entonces mi mamá con las manos empalmadas le suplicó: -“Ay señora, también le quería yo pedir un gran favor: Que se quedara mi hija siquiera tres meses y que nos hiciera usted el favor de adelantarnos su paga”.

La señora se puso como molesta y contestó: -“Pero ¿Cómo es posible que quieras sueldo adelantado si todavía no sé si tu hija me responda con el trabajo?” Mi mamá le siguió suplicando: -“Háganos ese favor señora, en la casa tenemos una apuración y por eso le traigo a mi hija, se lo ruego”. La señora se quedó pensando, me miraba y me miraba, yo quería que me tragara la tierra, hasta que ella dijo: -“Está bien, pero nomás te daré mil pesos, no te daré más, a ver si no salimos con dificultades”.

Esos momentos los recuerdo con mucha tristeza, porque sentí como si me fueran a vender. Las primeras noches me las pasaba llorando, extrañando a mis papás a mis hermanos, a mi casita.

En ese trabajo con la señora Áurea (que así se llamaba mi patrona) sentía yo que me cargaban el quehacer, como para aburrirme, como a propósito para desquitar el sueldo que ya nos habían adelantado.

Tuve que aprender muchas cosas, a encender el boiler, la lavadora, la estufa. Siento que aprendí pronto, yo me esmeraba, me apuraba a lo que me mandaran para que la señora ya no me tuviera desconfianza.

Al mes, mis papás me visitaron, me llevaron tejocotes y a mi patrona le llevaron una docena de huevos del rancho, me platicaron cómo estaban las cosas en la casa. Se regresaron pronto porque ya era tarde.

Cuando ya habían pasado tres meses y una semana (yo llevaba bien mi cuenta de los días), llegó mi mamá, le pidió permiso a la señora Áurea

NUESTRA MEMORIA

y salimos a platicar en un parque ahí cerca. Me preguntó si estaba yo a gusto en ese trabajo, que, si quería yo quedarme otros días o ya me llevaba al pueblo, yo le dije que lo que ella mandara, pero sí ya quería yo ir al pueblo, aunque nomás unos días.

Le avisamos a la señora Áurea que ya me regresaba al pueblo, le agradecemos por el préstamo y mi mamá le dijo que estaba contenta porque ya no le debíamos nada, ya todo estaba desquitado. La señora se sorprendió y contestó: -“¿Pero porque te la llevas? Si aquí está bien, ya aprendió a trabajar, ya sabe hablar bien, mírala, ya está más llenita”. Mi mamá no sabía que contestar, me miró como con súplica y me preguntó; -“¿Tú que dices hija?”, de momento no supe que contestar, pero como yo ya tenía mi intención le dije- que quería ir al pueblo a ver a mis hermanos.

La señora se quedó un rato pensando y luego le dijo a mi mamá: -“Llévatela pues unos días, que esté con ustedes y luego me la traes, ya sabes que yo pago quinientos al mes, pero como esta jovencita ya aprendió a trabajar, le voy a dar seiscientos por mes, y por ahorita le voy a dar trescientos pesos como gratificación, para el pasaje o para lo que quieran, pero me la traes dentro de ocho días”. Mi mamá se puso muy contenta y yo pues también. Nos despedimos dando las gracias, hasta dejé mi envoltorio de ropa que había yo preparado para retirarme. Les platico que yo estaba muy contenta de regresar a mi pueblo, me puse un vestido color de rosa muy bonito que la señora me había regalado y unos zapatos que me compró el señor, negros como los de Doña Casilda, con adornitos. Mi suéter rojo también me lo regaló la señora, no era nuevo, pero todavía estaba bueno, me peiné como la señora me había enseñado, ya no me hacía yo mi trenza, también le puse a mi cabello un champú que me regalaron.

Qué gusto me dio regresar al pueblo, desde que íbamos por La Magdalena yo me asomaba por la ventanilla del camión para ver las torres de la parroquia de nuestra *Chonita*, más al fondo ya se veía el cerro *Cuáhuatl*, hasta lo vi más bonito.

Nos bajamos en “*El Pirame*”, (así le decíamos a ese lugar donde se cruzan dos calles, ahora se llama “La Pirámide”) yo tenía la figuración de que todo se veía diferente, se lo dije a mi mamá y que se pone a reír, me dijo: -“No digas cosas, nomás te fuiste tres meses”, mejor me callé. Entramos a la tienda de Don Goyo Quiroz, compramos azúcar y unas velas y agarramos el camino para la ranchería. Como era tiempo de secas la tierra estaba suelta, yo cuidaba que no se empolvaren mis zapatos, nomás iba yo brincando y mi mamá risa y risa.

Mientras subíamos, que nos encontramos a mi tío Chano que era hermano de mi mamá, mero por donde vivía don Nicolás Reyes, el “Chichiliano”. Nos saludó y se me quedó mirando como con gestos, le dije a mi mamá: -“¿Esta es la Toña?” ¿pues qué le hiciste o que le hicieron?, no la friegues hermana, ¡mira nada más como la traes, con la pantorrilla encuerada, toda despeinada y sin trenzas, pintada yo no sé de qué...!

Yo quería mucho a mi tío Chano, me acuerdo que cuando iba a vernos siempre llevaba algo, a veces unos elotes, a veces unas cañas, capulines, hongos, me acuerdo de una vez llevó un conejo que agarró en el monte. Esa vez comimos requetebién, hasta de a dos veces. Por eso me dolió mucho, sentí mucho que me regañara de esa manera, aunque mi mamá me defendió diciéndole: -“Pues es que en su trabajo le exigen que siempre esté limpia, sus patrones mismos le consiguen su ropita”. Mi tío no se calmó, casi gritando dijo -“¡pues que deje allá esa ropa catrina, cuando venga que traiga ropa decente para que no nos deje en vergüenza, con razón dice la gente que las muchachas que van a trabajar a la capital nomás van a agarrar malas costumbres! Yo ora sí me enojé y me atreví a contradecirle: “Yo me porto bien tío, nomás fui a trabajar porque hacían falta unos centavos en la casa, no fui a otra cosa”. Salió peor, luego luego otro regaño: “Hasta pa’hablar cambiaste, esa tonadita donde la alzaste, ay ay sobrina...”. Sin despedirse siguió su camino, todavía alcancé a oír que dijo:” tengo que hablar con mi cuñado”. Seguimos caminando, yo iba llore y llore, ya no me importó que se

NUESTRA MEMORIA

ensuciaran mis zapatos mi mamá me abrazó para consolarme, también iba llorando.

Llegamos a la casa, mi papá no estaba, yo pensé que todavía no regresaba del monte. Mis hermanitos me recibieron con hartito gusto, Pedrito, el más chico se puso a jugar con los adornitos de mis zapatos todos polvosos. Mi mamá le dijo a Reyes (mi otro hermanito) “Ve a hablarle a tu papá, ha de estar por la ladera, o por el tepozán, dile que ya llegó tu hermana Antonia.”

Al poco rato se oyeron ruidos como de borregos, no hice caso, yo quería ver a mi papá, ya me había yo limpiado las lágrimas hasta con todo y la crema que me había puesto en la cara. Conforme entró mi papá luego luego me abalancé a abrazarlo, pero como que no le gustó porque se soltó de mi abrazo y viendo a mi mamá le preguntó que cómo nos fue de viaje, que a qué hora llegamos, yo sentí como que no quería mirarme. Mi mamá se dio cuenta y le dijo: “Saluda bien a tu hija, ¿Qué no te da gusto que ya vino?”, Mi Papá volteó a mirarme y me dijo: “Pues sí, claro que me da gusto que ya viniste nomás que, pues te veo muy cambiada, muy limpia, como que mi hija es otra hija, hasta hablas diferente...” Me agaché y me puse a llorar, no le rezongué, pero me dio mucha tristeza que mi papá me dijera esas cosas. De mi tío Chano pues medio lo comprendía, pero que mi papá también me juzgara me mortificó mucho, tuve ganas de salir del jacal y echarme a correr pa’ donde fuera. Mi mamá ya no aguantó y le habló fuerte a mi papá: “Pero entiende Cleto, en su trabajo le ordenan que se vista de otra manera, no como aquí, a diario debe estar limpia y bien peinada, aparte, acuérdate que tú fuiste el que dijo que se fuera a trabajar, tú querías comprar esos borregos, a ver, ora pláticale.”

Mi papá se sentó frente a mí, y mirando al suelo me dijo: “Ay hija, tu mamá tiene razón, no te habíamos avisado, pero con el dinero que te adelantaron compramos unos borreguitos, vendí mi burrito y ya nomás le ajustamos, ya tenemos doce animalitos, cinco son primalas y espero que pronto tengan crías, ora salgo a pastorearlas, ya no voy al sufrimiento del monte”. Se levantó del banco y me abrazó, y llorando

me dijo: “Perdóname hija, soy un ingrato...”. Se acabó mi resentimiento nomás de ver el entusiasmo de mi papá por tener un ganado. Lo abracé más fuerte y llorando le dije: “Claro que va a crecer su ganado papá, porque yo me regreso al trabajo, al fin que ya me van a pagar más y compraremos más borregos, también compraremos ropa para ustedes y para mis hermanitos, ya no me va a importar que la gente me juzgue por mi ropa o por como hablo, y para que no se mortifiquen con las críticas, ya nomás vendré cada mes o cada dos. Nos abrazamos todos y lloramos un poco, nos fuimos calmando ya contentos porque hicimos un acuerdo de familia.

Me regresé al trabajo, pero qué diferencia de la primera vez que llegué con mucho miedo, sin saber lo que iba a ser de mí, en este regreso yo tenía la ilusión de que ya podría ayudar más a mis papás, a mi familia, ya sabía yo la friega que me esperaba, pero no le aunque, porque se verá donde ha de quedar mi paga.

En ese trabajo me aguanté nueve años.

¡Lola ... y los negros!

La noche cae inexorable en nuestro andar por la calle hacia la casa de Lola, entre árboles, matorrales, plantas, una puerta se abre y surge ella con su voz amable y presta a contar la semblanza de su vida.

La señora Lola relata que su vida familiar estaba integrada por sus padres y sus siete hermanos; su mamá dedicada al hogar y su papá era trasquilador de borregos, cuando él tenía trabajo se iba cada 8 ó 15 días a Topilejo, Tres Marías y al Capulín y cuando no tenía trabajo fuera de Xatlalaco, buscaba hongos y cortaban capulines para comer.

Originaria de Xatlalaco, la mayoría de sus familiares vivían en la Ciudad de México. Su actividad de servicio doméstico acontece siendo niña, cuando se transportan en los camiones llamados *chileverderos* con su tía Micaela y van a visitar a sus tíos, ella tenía 9 años, su tía trabajaba planchando ajeno semanalmente “de entrada por salida”.

Ocurre un día que acompañó a su tía a la colonia Lindavista a planchar y la patrona les pide, que si la niña se queda a trabajar cuidando a su

NUESTRA MEMORIA

niño. Esto es hablado con sus papás, quienes dan el permiso para que ella se quede en México a trabajar y así inició su vida en el servicio doméstico.

Se sintió muy afortunada, al conocer y llegar con una patrona considerada, quien la inscribió en una escuela cercana a la casa y comienza a estudiar, el 1er. año y en el 2º año recibió el primer lugar en la escuela por buen aprovechamiento. Recuerda que, en el 3er. año de primaria, fue elegida para bailar de china poblana, la patrona pagaría los materiales y su tía haría la vestimenta. Pero este atrevimiento causó un desacuerdo con su mamá y ya no permitió que siguiera estudiando y no hubo poder humano que la hiciera cambiar de decisión. Esto ocasionado, porque no pidieron el permiso de su mamá y la niña acepto bailar sin su consentimiento.

Ella recuerda con melancolía un sabio dicho que decía su abuelita “Que la suerte es como la muerte en cualquier momento te llega y si no la aprovechas se te pasa”.

Comienza a recibir su pago por su servicio doméstico, el cual es destinado a contribuir en las necesidades de su casa y la familia y de alguna manera generando un cambio de pensamiento sociocultural, derivado del aprendizaje que iban adquiriendo y nutriendo a través de las experiencias en su andar por las colonias de la ciudad y la diversidad de población con quienes tuvieron trato en su vida de servidumbre. Un hecho coloquial que dio pie a intercambiar unos zapatitos de hule, por los llamados “*los negros*” que eran de cuero brillante o charol.

Ella narró que la patrona la trataba tan afectuosamente, que no buscaba a su mamá porque se sentía bien (no la extrañaba).

Relata con nostalgia que cuando tenía 14 años, a ella le daba lástima no seguir estudiando, pero le gustaba leer los periódicos del patrón en sus ratos de descanso.

Su estancia en esa casa como trabajadora doméstica fue de 5 años, cuando la pareja ya tenía tres niños. El trato de la patrona fue bondadoso y considerado.

Su siguiente trabajo, fue con otra familia de buen trato por parte del patrón, lo que ocasionó el enojo de la patrona, que se desquitaba con ella, poniéndole actividades más excesivas y desgastantes, como: lavar con agua caliente los overoles del patrón que era mecánico, limpiar con excesiva rudeza cada parte de la casa, y relató que sus manos eran pequeñas y se le dificultaba hacer algunos quehaceres. Cuando comentó frente al patrón esa situación, él la defendió y su estancia se hizo más tensa, por lo que tuvo que irse de esa casa.

Tiempo después, regresó con sus padres, ya que extrañaba y deseaba jugar con sus hermanos. Se quedaba alrededor de dos meses en su casa y después buscaba nuevamente trabajo.

Ya estando en Xalatlaco, debido a la misma necesidad económica, buscó trabajo y encontró empleo con un doctor del pueblo, y ahí duró 3 años.

Regresó a México a trabajar con una señora comerciante con 2 hijos, que vendía en el mercado de la Merced eran importadores de manzanas de Canadá y viajaban con frecuencia. Su trabajo consistía en cocinar para ellos, vivían por el aeropuerto y ella les llevaba de comer, a la Merced y alguna vez la invitaron a viajar con ellos, pero no aceptó.

Se casó a los 20 años, y su esposo ya no la dejó trabajar por varios años. Cuando su esposo enfermó ella decidió regresar a trabajar, dijo- ya de grande (de edad) ya no le gustó alquilarse en el servicio doméstico y se dedicó por su cuenta al comercio por 29 años, con la venta de tamales y atole. Cuando fallece su esposo, ella continúa en el comercio, y se mantiene en esa actividad a la fecha.

.

¡Julia ...y un radio de bulbos!

Con su mirada llena de luz y su voz clara y sonora nos indica que va relatar el comienzo de su trabajo en el servicio doméstico.

Fue el tiempo de pizcas en Xalatlaco y tenía que ayudar a mis papás a recoger la cosecha. Recuerdo que tenía 13 años, cuando un día, llegó una vecina a nuestra casa y nos dijo- que en la colonia Moderna de la capital, donde ella trabajaba, solicitaban a una muchacha para trabajar

NUESTRA MEMORIA

en casa. Mis papás me dieron el permiso y al día siguiente mi vecina me llevó a donde iba a trabajar, me fui fijando del trayecto para después viajar, por mi cuenta. Y comencé a tomar transporte con las vecinas de mi ranchería, nos íbamos caminando hacia el pueblo, a las 4 de la mañana y en el *“pirame”* hoy llamado la pirámide, esperábamos a que pasara el camión, el primer viaje era a las 5 de la mañana, el trayecto duraba como dos horas pues la carretera era rústica y pedregosa hasta llegar a la marquesa y de ahí continuar por pavimento hasta llegar a México; me bajaba antes de llegar a la terminal, de ahí tomaba otro transporte para llegar al trabajo.

Narra que se pusieron de acuerdo en el sueldo y los días de descanso cada 15 días, la casa era de 2 pisos y me dieron un cuarto de servicio con baño para descansar; mis quehaceres eran la limpieza de la casa, lavar y planchar. La señora se encargaba de hacer la comida y de ver a sus hijos, mis patrones me trataban bien, con respeto y consideración.

La señora se llamaba Carmen, un día platicando con ella, me preguntó hasta que año fui a la escuela, le conté- que, en el trabajo anterior, me daban permiso de ir a la escuela nocturna y cursé el 4º año de primaria, ya que los grados anteriores los cursé en otras escuelas; entonces me dio la encomienda de preguntar el horario de la escuela cercana a la casa, conseguí cupo también en esa escuela nocturna. Y la señora me permitió asistir, de 7 a 9 de la noche. Julia suspiró al recordar que disfrutaba estar en sus clases y al volver a la casa, continuaba con sus quehaceres domésticos y al terminar subía a su cuarto y hacía sus tareas escolares.

Hubo una situación, muy particular, ya no había cupo para el 5º año, y me inscribieron en el 6º año con la condición que, si no aprobaba, repetiría el año; pero sí terminé y me dieron mí certificado de primaria. Es importante resaltar que las autoridades de las escuelas nocturnas tenían cierta consideración por la población de trabajadores de diferentes edades, las cuáles por diversas situaciones en sus trabajos, no asistían con regularidad a sus clases.

GRUPO TOQUILNAMIC

La señora Carmen tenía una guitarra y se ponía a tocar y cantar, tengo la idea de que era música de trova, y desde la cocina, muy emocionada, me sentaba a escuchar su melodiosa voz.

El cuarto de servicio tenía su baño y estaba cómodo, la señora Carmen era de nacionalidad chilena, tenía un *radio antiguo de bulbos* marca RCA VICTOR, decía que no servía y me lo regaló, cuando me subía a mi cuarto a descansar, me ponía a revisarlo, limpiarlo, y desarmarlo tratando de que prendiera; cuando lo pude armar lo conecté a la luz y cuál fue mi sorpresa que funcionó. Empecé a escuchar la estación radiofónica variedades y el fonógrafo del recuerdo.

Y fue así, que comencé a cantar con mi radio. Y tenía dos cosas claras, que me hubiera gustado estudiar electrónica y aprender a cantar y convertirme en una cantante.

Cuando recibía mi sueldo iba y se lo entregaba a mi mamá y ella solo me daba para mis pasajes para regresar a trabajar. Ella distribuía el dinero para las necesidades de la casa, que eran muchas; pero algo que me llenaba de tristeza era que mi mamá a nosotras sus hijas que trabajábamos, nos relegaba y hasta, como si no nos quisiera; solo a mis hermanos varones les daba preferencia, y a quienes les compraban su ropa, zapatos y sus útiles para que fueran a la escuela; en ese tiempo los papás tenían la creencia de que ellos si debían estudiar porque eran hombres y las mujeres no lo necesitábamos, si después nos íbamos a casar.

Finalmente, una vecina me dijo que, en ciudad Satélite, donde ella trabajaba buscaban una recamarera y pagaban mejor de lo que yo ganaba. Y decidí cambiarme de trabajo.

A pesar de todo, ella es entonada, canta, y su voz tiene un sello sonoro muy singular, asidua a aportar, ayudar en lo que se necesite en su comunidad. A la fecha, Julia es bisabuela y participa en algún evento familiar y de tipo social y es integrante de un grupo cultural.

NUESTRA MEMORIA

Para concluir, con esta primera parte de las relatorías, queremos expresar nuestro agradecimiento infinito a estas valiosas mujeres por su inmensa generosidad, al compartir su historia de vida, que inevitablemente tocó las fibras intrínsecamente sensitivas y la admiración y respeto de las compiladoras.

Capítulo 7. Añoranzas

Abel Aragón

En los bosques de Xalatlaco hay muchas historias que los abuelitos te contarán de la montaña el Quepil, de los trabajos que hacían para la elaboración del tejamanil. De la clara agua de Agua Grande, del murmullo de los árboles movidos por el viento, del correr de esa agua, del canto de las aves, para ellos, los antigüitas, esto era como sonidos musicales, como si del bosque brotara música o alegría a los que buscaban leña para hacer el fuego del tlecuil, y a los que recolectaban hongos para comer. Ahora todavía recordamos los viajes que hacían pasando por tierra caliente y Xochimilco, Fierro del Toro, El Capulín; llevando madera, pulque y maíz. Viajes con animales de carga para hacer comercio en otras tierras lejanas.

Creo que es importante dar a conocer si tenemos una narración, un relato que nos una como pueblo y nos permita trazar las huellas de la historia. Quedan muchos recuerdos, como el que en nuestros montes hubo liebres, venados, coyotes y la gallina de monte (también conocida como corre caminos), ¿dónde están? ¿Vamos a dejar que esto caiga en el olvido? Recuerdos que solo quedarán en las danzas de arrieros y tlaxinques. Lo que une a la gente son las danzas que nos enseñan conocimientos antiguos, que han sobrevivido —o se han adaptado— ante siglos o conquistas, y nos han permitido saber de nuestros antepasados. ¿Cuánto nos pueden platicar los abuelitos que fueron pastores sobre nuestros montes? Del trabajo que se hacía para sacar la escoba de cambray, de la raíz de zacatón para elaborar las escobetas, de la herramienta que se utilizaba y que nosotros ni sabemos qué es el gurgus, o qué fue y para qué servía el pachón.

De los que trabajaban los árboles de ocote para sacar la resina o trementina y llevarlo cargando con su mecapal en un bote, a los lugares donde la procesaban para hacer el aguarrás y otros productos.

GRUPO TOQUILNAMIC

Muchas generaciones de campesinos humildes que sembraban su maíz y nos hablaban de su milpa, de su solarito, y de los atlales ¿qué son o de que estaban hablando?

Son muchos los lugares de mucho respeto, como la Cumbre de Cantera, Agua de Cadena, el Cerro Mateo, Cerro Largo, Cerro Loco, Tlaxipehualapa, Tecaxitl y Vuelta Barranca, etc. ¿Cómo describirán en el futuro los historiadores nuestra época actual?

Nosotros somos los descendientes de un pueblo antiguo, más antiguo que la Gran Tenochtitlan, Xalatlaco. Aquí nació la hija de Moctezuma, Tecuichpo, y aun así, poco a poco casi se olvida por completo nuestra lengua materna, el Náhuatl o mexicano.

Espero que esta breve información sea como una semilla y que muy pronto podamos saber más de la historia de Xalatlaco y su origen.

Algunos recuerdos

La mamá de mi papá fue Alejandra Ricardo, de la Magdalena de los Reyes, mi papá se llamó Anastacio Vicente Aragón Ricardo, la mamá de mi papá fue partera, y la venían a traer gentes de San Miguel Almaya, ya que en esos tiempos las señoras se aliviaban o tenían su bebé con la ayuda de las parteras. La mamá de mi papá murió cuando mi papá aún era niño.

Mi papá aprendió de su mamá a conocer los hongos buenos, también iban al monte a chispar escoba y a traer hongos. Mi abuelita conocía mucho sobre la naturaleza de cómo curar a las personas, le pagaban a mi abuelita algunas veces con dinero y la mayoría de las veces con una gallina o un guajolote, en una especie de trueque por su servicio de partera.

Antes cuando a alguien le dolía la cabeza o se sentía mareado, con ganas de vomitar, se decía que le habían agarrado los aires porque caminaban o andaban en la barranca, en el bosque, por un río o donde salía agua, en cuevas, ahora también se dice que agarran los aires donde sale el olor del drenaje y lugares similares.

Cuando una persona se curaba de aires en la barranca por donde pasó le llevaban una ofrenda de comida de mole con sus tortillas en

NUESTRA MEMORIA

agradecimiento porque se curó de aires, la juventud ya no cree en esto, que es como una superstición, pero el aire que respiramos está sucio o contaminado porque aunque nosotros no caminemos en la barranca ni en el bosque, ni en lugares con olor a drenaje el aire si está en todas partes, pasa en muchos lugares y nosotros lo respiramos, por eso nos enfermamos y nos sentimos mal.

Para curar a las personas se utilizaban las puras hojitas de hielouiltzi, estafiate, santamaría, jara verde y blanca, junto con tabaco de cigarros alas (que creo ya se perdieron) se ponían en un plato con alcohol o éter que se calentaba en baño maría y con estas hojas o plantas se friccionaba el cuerpo de la persona enferma, y también le echaban el humo del cigarro.

Gregorio García Díaz, el ahuiote, curaba dando una toma que solo él sabía qué plantas utilizaba, pero tenía un sabor a copal; cuando veía a la persona muy enferma aplicaba lo que hoy conocemos como acupuntura, porque con la punta de un maguey, de mejilote, daba unos piquetes alrededor del corazón sin atravesar la piel, también utilizaba o nos decía que utilizáramos marrubio, del cual hay dos variedades, verde y blanco, servía para tonificar el cuerpo y limpiar el organismo.

Algunas personas como doña Lupita Reynoso, que tenía su temazcal, y vivía allá por el hospital, junto al cerro Cuáhuatl, curaban o limpiaban con un huevo, y nos dijo que este era un ser vivo, y que cuando le echaban alcohol o éter, el huevo respira o absorbe la energía mala del enfermo, a esta energía le llamaban efluvios.

Plantas medicinales de Xalatlaco

Estas plantas medicinales son parte de lo que me contaban los integrantes de mi familia, son importantes porque se siguen utilizando. Al mencionar estas plantas mi memoria recuerda a mi abuelita Alejandra Ricardo que, aunque no la conocí, el hecho de recordar todas estas plantas, a través de relatos de mi papá, me hace imaginar cómo era ella, qué hacía y así es como ella me transmite ese conocimiento.

Tlantilalli: es una planta que crece en los llanos del monte, sirve para apretar los dientes, se utiliza la raíz que se mastica sin tomar o pasarse

GRUPO TOQUILNAMIC

la planta, después se escupe, tiene sabor amargo y es de un color como rosa.

Manzanilla: hirviendo un poco sirve para el malestar de estómago.

Ajenjo: se hierve y se toma un poco del té, sirve para calmar el dolor de estómago y controlar la diarrea.

Tepopote: sé que calma el dolor de estómago, pero no sé cómo se prepara. Las personas de antes quemaban el tepopote para atajar una tempestad con el humo.

Valeriana: aquí en Xalatlaco se utilizó la raíz para los nervios, se le conocía como excursionera, la planta tiene un parecido a la lengua de vaca, su raíz huele muy feo, pero ya hervida solo sabe cómo a tierrita, decían que sirve para el hervor de sangre, pero desconozco qué es eso, además de curar otras enfermedades. Esta planta ya se perdió por la entrada de tractores a las milpas, que con sus discos metálicos van rebanando la raíz, y por eso ya no sale.

Sábila: sirve para desinflamar o quitar lo morado de un golpe, lo mismo una herida, se aplica una rebanada de sábila calentada en un comal, se coloca sobre la herida o golpe durante unos tres o cinco minutos y con esto se sanará más rápido.

Árnica: sirve para lavar heridas o golpes, sanará más rápido.

Trementina de oyamel: era una curación, se puede decir salvaje, porque en una herida que ya tenía una infección o pus, le untaban trementina y con esto se veía que abría más la herida, como si la fuera carcomiendo, pero en realidad la va limpiando.

Ruda con Santa María y Ámbar: en té, sirve para los aires, la ruda es una planta peligrosa porque puede producir abortos.

Zohuapatle: es una planta con nombre náhuatl que quiere decir *medicina de la mujer*, (zohuatl o cihuatl es mujer, patle medicina), cuando alguna persona tiene una herida o ha salido de alguna operación o cirugía, se pone un florero con zohuapatle, se cree que es para que no levante basura y no se infecte la herida. Se utiliza para bañar a la mujer después del parto, además de pirúl, santamaría, jara verde o blanca, romero, pericón, que son plantas calientes.

NUESTRA MEMORIA

Chichicastle: sirve para reactivar la circulación sanguínea y para quitar el dolor de una articulación, existe en diferentes variedades y tiene la misma terminación que el zohuapatle.

Carricillo: crecía en milpas y sirve para limpiar riñones y vías urinarias.

Cabellitos de maíz: también en té limpia vías urinarias.

Mirto y epazote de perro: se hierven y sirve para bañar a los niños que están enfermos de espanto, también a las doce del día, se les daba un masaje en todo el cuerpo, que terminaba en el ombligo, los sacudían tomándolos de los pies colocándolo de cabeza y al terminar el masaje le hablaban por su nombre en la cabeza, y le decían *“ven vamos a jugar”* o *“ven te voy a dar un dulce”*.

Toronjil: según hay tres clases de toronjil o tres toronjiles, para mí el que nos sirve para los nervios es el toronjil blanco.

Hierba de fuerza: Para fortalecer el organismo, principalmente para las mujeres que están próximas a parir.

Flores de buganvilia: con dos tamarindos, una hoja de tomate verde, un ajo pequeño, un poco de canela, se hierve y se toma con el jugo de un limón, y miel de abeja, sirve para la tos.

Té de trébol de monte: también sirve para la tos, tomándolo como té.

Flor de ocote: esta planta solo la he visto hasta el lugar que se conoce como Media Luna, allá por el Capulín, es de color amarillo y según sirve para la tos.

Gusanos de pencas de maguey: se tostaban en el comal echándoles un poco de sal, era un alimento muy rico en proteínas, fortaleciendo el organismo.

Flores de Sauco: en té sirve para la tos.

Antes creían en las plantas medicinales, pero ahora lo toman a chanza que con las plantas se pueda uno curar, nuestros ancestros observaban a los animalitos y vieron que un perrito comía pasto, el animalito sabía que con esta planta le limpiaría y se curaría del estómago.

Hojas de tepozán: con alcohol se colocaban en la planta de los pies de la persona enferma, se amarraban con unas vendas, servían para bajar

GRUPO TOQUILNAMIC

la temperatura. Otro uso de estas hojas es para curar las heridas, se hierven las hojas, se dejan enfriar y posteriormente se puede lavar la herida y se enjuaga con esta agua.

Tomate: un tomate verde tostado en el comal, untado en el estómago sirve para bajar la temperatura. El tomate también se utilizaba para lavar la garganta y limpiar las anginas.

Diente de León: se toma en té y sirve para limpiar o desintoxicar el organismo después de tomar muchos medicamentos,

Míspero: un poco de hojas en té, sirve como diurético.

Jara: esta planta se hervía para echarle a un maguey que daba muy poca aguamiel, se le sacaba el mechal, se le echaba la hierba y el agua hervida de la jara al cajete del maguey y se le volvía a vaciar el mechal que se había raspado, así se calentaba el maguey y producía más aguamiel.

Huele de Noche: esta flor se hierve y sirve para lavar heridas.

Floripondio: las flores hervidas en agua sirven para desinflamar los pies cuando están hinchados por un golpe.

Malva: se hierve y sirve para lavar heridas.

Gordolobo: en té sirve para para la tos.

Yerbabuena: en té sirve para el estómago.

Hojas de guayaba: una hoja de guayaba hervida sirve para calmar la diarrea.

Tabaquillo: o té de monte, sirve para el malestar por exceso de bebida alcohólica.

Chiquiadores de cebolla: una rebanada pequeña de cebolla en las sienes calmaba el dolor de cabeza.

Perejil: se mastica una hoja y se pone como cataplasma donde se haya sufrido una picadura de abeja, con esto baja la inflamación.

Existen plantas y productos con diferentes propiedades y funciones, principalmente alimenticias, que se van perdiendo pero que han sido relevantes en nuestra infancia, tales como:

Costomates, jaltomates y xixipines: se van perdiendo en el recuerdo de los tiempos, los navitos, el quelite amargo, el xocoquilitl.

NUESTRA MEMORIA

Capultamal o tamales de capulín: primero se lavan los capulines, después se hierven con un poco de azúcar y canela, después de hervido se coloca en hojas de maíz y se le da la forma de tamal.

Zanacoche: planta que cuya raíz se utilizaba y servía de jabón para lavar cobijas de lana de borrego, las cuales quedaban muy suavecitas.

Asientos de pulque: servían como levadura para hacer pan y para seguir produciendo pulque.

Hongo riñones: mi abuelito buscaba un hongo que se llamaba riñones, se encontraba en el monte, debajo de la tierra, tenía la forma de un frijol, probablemente es el hongo que hoy se le conoce como trufa.

El hacha del cuajtlachane: el significado de un hachazo es cuando le pega el rayo a algún árbol en el bosque, porque el cuajtlachane en realidad es Tlaloc.

Había un gusano: se encontraba en la tierra era de color como dorado y servía como alimento.

Chapulines: tostados servían para la tos, igual que la yerba buena.

Chivatitos: se limpian y solo las hojitas, sin la raíz, se agrega aguacate, jitomate, queso añejo en polvo, jugo de limón y sal al gusto.

Xocoyoles: se preparan en quesadillas, un poco ácidos pero sabrosos.

Vinagre Casero: se hacía agregando piloncillo, agua y dejándolo durante mucho tiempo en un frasco de vidrio, sirve para quitar lo morado por un golpe, cubre una función alimenticia y curativa.

Desafortunadamente, hemos olvidado algunas funciones de las plantas y solo se recuerda el nombre. Como, el quelite de venado, nixtamalxochitl (planta medicinal que crece en los montes) y cuatezón (planta venenosa para los ganados).

La escuela Morelos

Las casas de antes que eran de adobe, que estaban aplanadas, las pintaban con esto: nopales recios picados, se hervían en un bote, después de que soltaba la baba el nopal, se colaba y se agregaba cal blanca y sal, y quien lo deseaba agregaba algún color; de esta forma se pintaban antes las casas de adobe.

GRUPO TOQUILNAMIC

Los adobes se hacían con tierra de barro, se le agregaba agua, ocoxal o zacatón picado y un poco de arena de la barranca para que no se partieran los adobes, todo esto se mezclaba bailando con los pies descalzos sobre el lodo, terminada la mezcla se iba echando en un molde o adobera, se hacían hilera para que se fueran secando.

La primera escuela que hubo en las comunidades de Xalatlaco fue hecha de adobe y se llamó Escuela Rural Federal Mixta Morelos, este fue su primer nombre.

Los señores que fueron delegados y realizaron los trámites en Toluca para que hubiera la escuela primaria en la comunidad de Morelos, fueron: el señor Sotero Espinoza, Paulino Ramírez y el señor Juan Monjardín.

Los primeros maestros de esta escuela fueron Atenógenes Cinencio, que era de Capulhuac y después se casó aquí en Xalatlaco. La otra maestra fue Herminia Quiroz; únicamente había hasta el tercer grado de primaria.

Roberta Monjardín Camacho fue una de las primeras alumnas que terminó hasta el tercer grado. También estaban Enedina Monjardín, Aurora Monjardín, posteriormente entraron la señora Micaela Sánchez, mamá de Constantino Monjardín, la señora Leonila Navarrete, Aurelia Monjardín Camacho, Octavio Monjardín, Manuela Ramírez, Tereso Ramírez, Gloria Campos Jiménez, quien platica que el maestro Atenógenes le pegaba, por eso dejó la escuela. Otros alumnos que ella recuerda son Daniel Camacho y Elpidio Camacho, hermanos de Juvenal Camacho.

De la princesa Tecuichpo

Hay una narración del anticuario Antonio García Cubas en su libro “Diccionario geográfico histórico y biográficos de los estados unidos mexicanos” escrito a principio del siglo XIX. Hay cimientos de edificios entre los cuales hoy se encuentra un pequeño cuarto que sirvió de oratorio a los habitantes de una miserable choza que ha sustituido al edificio que en otros tiempos fue la habitación de una hija y una concubina del Tlatoani: Moctezuma. Las paredes de este cuarto son de

NUESTRA MEMORIA

piedra y las mochetas de la puerta tiene la forma de columnas toscanas a uno y otro lado de la puerta que mira al este hay dos claraboyas (ojos de buey) circulares las cuales están cubiertas con una losa que en su tallado representan figuras caprichosas.

La claraboya del lado norte tiene la significación de Chicomoztoc. La del lado sur, en medio tiene el glifo de Venus. En Xalatlaco vivió Tezalco Tayhualcan o Teotlachco hija de Totoquihuatzin II señor de Tlacopan, dicha señora fue esposa del Tlatoani Moctezuma.

En la relación genealógica que mandó hacer el último esposo de María Isabel Tecuichpotzin de Moctezuma dice que Xalatlaco le pertenecía a ella por parte de su madre, lo mismo dice la historia de los mexicanos, ambos documentos escritos en el siglo XVI.

A finales del siglo XV en uno de los viajes de Cristóbal Colón vino un español que cuando vivió en la nueva España procreó a 4 hijos y estos al mismo tiempo cuando ya tuvieron sus hijos pensaron en un apellido de abolengo, no el que tenía su padre, empezaron a meditar cuál sería y recordaron que su padre había trabajado en el castillo Pliego (actualmente el municipio Pliego está en Murcia España) algunos de los hijos tomaron el apellido Pliego, otros Del Pliego y otros Priego.

En México este es el origen de este apellido y uno de sus descendientes se vino a casar en Xalatlaco en el siglo XVII que para manifestar su amor con la mujer que se casó mandó a hacer una virgen de Guadalupe con cara española, también trajo al señor Santiago (Este lo donó a una amante que tenía en Santiago Tilapa, que pertenece a Tianguistenco). Este lienzo de la virgen de Guadalupe mide 63 cm de ancho por 84 cm de largo, es una hermosa pintura de la virgen de Guadalupe con un rostro único (es posible que no exista otra virgen con un rostro tan bello). Cabe resaltar que en la parte inferior derecha tiene un signo alfa y en la parte superior derecha tiene los clavos de Cristo. Las manos de la virgen son idénticas a unas pinturas del siglo XVI de María Isabel Tecuichpotzin de Moctezuma que se encuentra en la iglesia de Chiconahutla, Ecatepec, Estado de México, allí mismo está la tumba de

GRUPO TOQUILNAMIC

Leonor Moctezuma y cosa única del otro lado de esta pintura está el amor de su vida de Isabel que era su primo Cuauhtémoc.

La virgen tiene un medallón con una cruz en el cuello, que significa la vida eterna, el cabello suelto significa siempre virgen como una doncella (Ichpotzin), la cara es de una princesita de unos doce años, el pelo de conejo que tiene en las muñecas da a entender que estaba embarazada, el angelito que tiene abajo es un Yaotzin Cuahutli (guerrero venerable caballero águila), la corona es el copilli o corona real de la época prehispánica, los listones que cuelgan de sus manos son una alusión a la Coatlicue, donde se ve que está parada la virgen en náhuatl clásico se dice *in xictli in meztli apan*, esto es en la ciudad que está en medio del lago de la luna que es la ciudad de México, los otomíes de Xaltocan le nombraban *an bondo amandetzana*.

Las estrellas de la capa se dice que así estaban en 1531, los rayos del sol que está atrás en verdad son *ipalnemohuani* (El señor del cerca y del junto) para los criollos la virgen de Guadalupe era su orgullo y la representación de México Tenochtitlan, a parte la firma del pintor es la cara.

Entonces, la casa donde se encuentra la virgen que es calle Morelos número 27 Barrio de San Francisco municipio de Xalatlaco, Estado de México, que es el mismo lugar donde nació y vivió la hija de Moctezuma, donde existe el ahuehuete histórico y donde se vino a casar el señor Pliego en el siglo XVII.

Escrito de la autoría de Plácido Pliego Aragón, (conocido por la mayoría de familiares y compañeros de escuela como Leonel), cuyos hermanos son Dante, Héctor, Humberto, Lilia, Antonio y Nieves Pliego Aragón. Texto proporcionado por su primo Abel Aragón Monjardín.

Capítulo 8. Crónicas y semblanzas

Angel Meza Jiménez

Preámbulo

Todos los pueblos de la redondez de la tierra tienen y cuentan su propia historia, desde la creación del universo hasta nuestros días han existido seres vivientes, (hombres, animales, plantas o alguna otra especie), que han dejado huella o testimonio de su existencia y de lo que les rodea.

En el devenir de la historia, nuestros pueblos han establecido sus costumbres y tradiciones, las cuales ya existían desde antes que los españoles llegaran a estas tierras a destruir nuestra cultura, no teníamos espejos sino oro. Nuestro municipio es uno de los pueblos del Valle de Toluca de relevante importancia histórica, en la monografía del Profr. Donaciano Vargas Ordoñez, editada en 1998, (p. 67), se establece que en el año “1040, en los relatos de los Toltecas es mencionado Xalatlaco como pueblo antiguo”. Los sucesos que la historia registra son de gran trascendencia no solo para nuestra patria chica, sino también para gran parte de este esplendoroso valle.

Historiadores, cantores, poetas y artesanos, han dejado su testimonio de este pueblo rebelde y noble, de sus vivencias e inspiración nos legaron su gran acervo, descuidado por muchas generaciones xalatlaquenses, los poemas de nuestros ancestros estaban vinculados a los dioses de la naturaleza y sus cantos a los acontecimientos que se sucedían en el día a día de su existencia.

Son muchos los hechos que deberían estar registrados en la historia de nuestro pueblo, sin embargo, en este breviario, solo se refieren algunas crónicas y se describen las semblanzas de algunos personajes (por cierto, muy pocos) que a nuestro juicio merecen ser recordados, sobre todo y principalmente, por los nuevos linajes xalatlaquenses.

El Nombre de Xalatlaco...

A menudo escucho a los jóvenes que al referir el nombre de nuestro municipio incorrectamente lo pronuncian como Jalatlaco, la

generalidad de la gente así lo dice, lo grave es que a los niños se les transmite esa errónea pronunciación, no se asimila que el nombre correcto sea Xalatlaco, que su pronunciación debe obedecer al origen etimológico del lugar donde se haya ubicado el municipio.

Todas las cosas evolucionan, actualmente, con la tecnología, la comunicación no tiene fronteras, se pueden conocer acontecimientos de cualquier parte del mundo en el mismo momento que suceden, la informática es ya la herramienta universal de la comunicación, aunque desde luego, en este siglo XXI, existen pueblos en la tierra con mucho atraso, que aún no saben lo que es una computadora, o comunidades alejadas que se encuentran casi en el abandono y sobreviven únicamente en el desconocimiento de la evolución humana.

Refiero lo anterior porque lamentablemente debido al avance de la tecnología y comunicación, es que muchas cosas se han distorsionado de su sentido original, es el caso del nombre de Xalatlaco. A los jóvenes actualmente no les hemos inducido a la correcta pronunciación del nombre de este pueblo, y se ha llegado a desvirtuar que muchos lo refieren peyorativamente diciendo *jalajais*, como si se tratara del nombre o apodo de una mascota; lamentablemente los adultos no hacemos nada por corregir a nuestros hijos y enseñarles que el nombre de la tierra que nos vio nacer, es tan propio como el nuestro, como el de nuestros padres, nuestros abuelos o de nuestros hermanos.

Quizá la mayoría de las actuales generaciones no conozca la procedencia del nombre de nuestro pueblo, por eso para ellos decir Jalatlaco, es tan común como decir taco, o refresco, empanada o discoteca, siendo que Xalatlaco es un pueblo con una gran historia y una etimología singular, la cual representa físicamente el lugar donde se ubica. Habré de compartirles que el nombre Xalatlaco, de acuerdo a la traducción oral de los abuelos del siglo pasado, proviene de cuatro palabras nauhatlacas o nahuas, o del idioma mexicano como ellos decían: *Xalli*, que significa arena, *Atl*, agua, *Atlautli*, barranca y *Co*, lugar o sobre y; aunque algunos historiadores aseveran que la palabra significa *en la gran barranca de arena*, los abuelitos xalatlacuenses que

NUESTRA MEMORIA

aún dominaban el idioma náhuatl y de los que lamentablemente ya muchos no existen, coincidían que el nombre de este pueblo significa: *“lugar donde brota el agua sobre la arena, o con arena”*, significado con el cual estoy totalmente de acuerdo, aunque el Profr. Donaciano Vargas Ordoñez, en la monografía del municipio (p. 13), considera que también puede ser correcto significarlo como “en la barranca de agua y arena”, “lugar donde hay agua y arena en la barranca” o, “lugar donde hay agua sobre la arena en la barranca”.

El jeroglífico o símbolo del municipio se refirió en los códices Ozuna y Mendoza, que lo ubicaron en barranca entre cerros, percepción que quizás no fue errónea, pero de la que seguramente no fueron consultados los oriundos xalatlaquenses de esa época para darle el verdadero sentido a la significación del municipio. Lo cierto es que en todo nuestro territorio contamos con nacimientos acuíferos que sustentan nuestras vidas, en la cabecera municipal principalmente se encuentran los manantiales de La Canoa, Apapaxco, Yecapanteopa, Atlicanteopa, Agua de las Rosas y Atezcapa; pero en las comunidades también se cuenta con el vital líquido en los veneros de: Ixtlahuacansilva en Morelos, Pozoco en Tomasquillo, Tlaxipehualapa en Coexapa, pequeños veneros en Mezapa, lo mismo en El Águila; en algunos valles de nuestros montes Agua Grande, Agua Chica, La Cadena, Horno Viejo y Agua de Pájaros, por referir algunos. Por ello sostengo que el significado correcto del nombre de nuestro municipio es *“lugar donde brota el agua sobre la arena o con arena”*, como decían nuestros mayores y debe escribirse con X y no con J.

El Diccionario de la lengua Náhuatl o Mexicano, (editado por Siglo XXI, sexta edición en español 1988, p. 761) refiere el nombre de este municipio como Xalatlahuco, y lo define como una “población del Valle de Toluca que fue conquistado por el monarca mexicano Axayacatl”, pero es correcto también, por su origen, decir Xalliatlahuco, expresión que se usaba por nuestros ancestros.

Al referir que Xalatlaco es un pueblo con una gran historia, es porque aquí se han registrado hechos significativos en la vida del estado y del

país, basta saber que en 1937 el Presidente Lázaro Cárdenas, visitó nuestro municipio para procurar la paz y tranquilidad, en razón del cruento brote de violencia del pueblo contra el ejército por la defensa que los xalatlaquenses hicieron de las aguas de manantiales que se destinaron al abastecimiento de los habitantes de Santiago Tianguistenco. Hasta 1986⁵⁷ no se tuvo ninguna aportación para beneficio de nuestro pueblo, por lo que en ese año se procuró el rescate de la administración de nuestro bien natural no renovable. Ante la negativa de Santiago Tianguistenco en 1987 se suspendió el abastecimiento del agua, cincuenta años después de habérsela llevado. En octubre de 1961, siendo presidente municipal el Dr. Andrés Ordoñez Rossano y Gobernador del Estado el Dr. Gustavo Baz Prada; el Presidente de México, Adolfo López Mateos, visita este municipio y se coloca la primera piedra del Centro Escolar Cuauhtémoc, inaugurado en 1966, hoy Escuela Primaria del mismo nombre, a partir de entonces se genera la planeación para que seamos beneficiados con instituciones educativas y, en consecuencia en 1963 se crea la Escuela Secundaria por Cooperación No. 5, a la que me referiré en otra oportunidad con mayor detenimiento.

Pero además como acontecimientos históricos, podemos referir que esta entrañable tierra, fue escenario de lo que se conoce en la historia de México como *La Batalla de Xatlaco*, cuyo registro, el Profesor Donaciano Vargas Ordoñez, lo titula en su obra “Fin de la Guerra de Reforma con la Batalla de Xatlaco, 1861”, en la que se lee, del Informe Oficial que el General Jesús González Ortega escribe al Ministro de Guerra y Marina en ese tiempo, General Ignacio Zaragoza, lo siguiente:

[El combate duró tres horas y media, y se habría prolongado hasta el amanecer, si la noble intención de gloria no hubiera arrastrado al bravo Coronel Don Porfirio Díaz, Jefe de las Fuerzas de Oajaca y su valiente oficialidad, al atacar de frente a

⁵⁷ En 1986 se iniciaron las exhortaciones por escrito al ayuntamiento de Santiago Tianguistenco para convenir el aprovechamiento que tenían del manantial Yecapanteopa.

NUESTRA MEMORIA

la parroquia y cementerio lo que dio por resultado que el enemigo abandonara esos puntos de donde era arrojado, dispersándose absolutamente a las tres de la mañana del 14 de agosto, hora en que daba a usted el parte respectivo que escribí en el propio cementerio de la parroquia de **Jalatlaco**, cuya torre fue destruida en la batalla, sobre una caja de guerra cuando aún no habían cesado los fuegos, en medio de los cadáveres de los bravos oajaqueños al mando del Coronel Don Porfirio Díaz”... “Márquez y Zuloaga perdieron más de tres mil hombres en la batalla de Jalatlaco. Las únicas cinco piezas de artillería que tenían, todo su armamento y parque quedaron en nuestro poder, ellos no salvaron ni una parada de cartuchos. Quedaron en nuestro poder cerca de trecientos prisioneros, no habiendo sufrido esta suerte los bandidos reaccionarios Galván y Perea como equivocadamente lo aseveré en mi primer parte]. (Legajo 00003, del Parte Oficial, de fecha 22 de agosto de 1961, páginas 93 y 94, citado en Vargas 1981).

De esta referencia aún existe prueba física en las columnas del pórtico poniente de la parroquia del pueblo, que de la batalla recibieron los ataques con cañones que les dejaron desniveladas.

Pudiera citar varios acontecimientos que dan importancia a nuestro municipio, los que se han registrado en algunas obras históricas editadas, sin embargo, el propósito de hoy es resaltar la importancia que significa el nombre y la pronunciación correcta de Xalatlaco, que con el tiempo se ha deformado, denigrando la imagen y el verdadero concepto del municipio, por la afectación colonial. Ciertamente es que, en la Ley Orgánica Municipal del Estado y Municipios, el nombre se escribía con J, lo cual obedece, creo yo, más que a la actualización de nuestra historia, al contagio de la deformación lingüística que padeció el pueblo mexicano, por la invasión española. Los hombres a quienes he consultado respecto del nombre y la pronunciación, reconocen que lo correcto es Xalatlaco. (la pronunciación es sencilla, como decir Xóchitl, Xochimilco, o Xonacatlán, solo que para nosotros es Xalatlaco).

En agosto de 1985, después de una explicación sustentada en la historia y los hechos municipales, se hizo la propuesta a la Legislatura Local, a través del Ejecutivo del Estado, del cambio de la letra J por la X en el nombre del municipio, la cual fue aprobada en octubre de 1987, siendo Gobernador Constitucional del Estado, el Lic. Mario Ramón Beteta (vecino de nuestro municipio), en consecuencia, legalmente procede que reclamemos la pronunciación correcta del nombre de *Xalatlaco* y no Jalatlaco. Que enseñemos a nuestros hijos a valorar la historia de este pueblo, que cuidemos y dignifiquemos los prodigios que la naturaleza y nuestros ancestros nos han dejado. Que solicitemos a las instituciones educativas del municipio, instruyan a los alumnos con el nombre y la pronunciación correctos, nuestra historia no debe morir sino vivir por siempre, en todos los niños, en cada generación, en cada hombre y mujer, será la única historia que les podamos heredar.

El Maestro Chano

Las generaciones estudiantiles actuales, seguramente no les dice nada cuando alguien pudiera referirse al “Maestro Chano”, pero quienes son de las generaciones de los años 70 y 80, sabemos que Donaciano Vargas Ordoñez es todo un personaje en la vida educativa, social y política de Xalatlaco. Le identificábamos mejor por su seudónimo que por su nombre propio.

Hombre precursor de tradiciones y costumbres de nuestros abuelos, muchos recordamos su labor como maestro de primaria en el Centro Escolar Cuauhtémoc, donde además fue subdirector de la institución. Eran otros tiempos, la época en que el juego de canicas era fundamental para la diversión de los alumnos de cualquier escuela primaria, o darse a la pinta para ir a los capulines de don Chente, Vicente Reyes, pariente de doña Juana Reyes, mujer famosa catalogada como revolucionaria, por quien se generó el zafarrancho de 1937.

Desde los años cincuenta, igual del siglo pasado, y a su corta edad siendo nuestro municipio de características rurales, el Maestro Chano fue alfabetizador honorífico de campesinos y amas de casa, circunstancia que le indujo a prepararse para ser mentor de la

NUESTRA MEMORIA

educación, además de haber sido también instructor del Servicio Militar Nacional por 11 años y, en razón de que muchos de los reclutas no sabían leer ni escribir, alfabetizó a 140 conscriptos.

En el periodo del presidente municipal Dr. Andrés Ordoñez Rossano, 1961-1963, organizó el Ejército del Trabajo, bastión fundamental para la construcción de varias obras, entre las que destaca la hoy Escuela Primaria Cuauhtémoc, inaugurado en 1966, siendo presidente municipal el C. Aurelio Noyola Dávila, y con la integración de un Comité de Obras, encabezado por los ciudadanos José Mejía Campos, Gerardo Rodríguez y Félix Lorenzana. Además, precursor de la Escuela Secundaria por Cooperación No. 5, Dr. Gustavo Baz Prada, hoy Escuela Secundaria Técnica Industrial (ESTI 50), cuyo patronato estuvo integrado por los señores Quintín Manzanares Patiño, Amado Quiroz Saldaña, Narciso Reza, Samuel Avelino, José Vara y Clicerio Galindo, hombres apasionados por el progreso educativo del municipio. Ferviente precursor para la creación del Centro de Bachillerato Tecnológico Agropecuario (CBTA 96), a finales de los años 70 del siglo pasado, siendo presidente municipal Abraham Carrasco Pliego, con el apoyo del Lic. Mario Ramón Beteta, en aquel tiempo Director de Banco Somex.

El Maestro Chano procuró siempre que el nivel educativo en las escuelas del municipio se mantuviera en buenas posiciones a nivel regional y estatal. Gustaba mucho de preparar a los grupos participantes en concursos de canto que se organizaban regionalmente, aún cuando no se obtuvieran primeros lugares, era interesante participar y convivir con alumnos de escuelas de otros municipios. Al maestro le satisfacía presentar su grupo participante, en alguna ocasión preparó a Nohemí Fernández, quien fue Directora de la Escuela Primaria de la comunidad Tejocotes, para que cantara en Náhuatl, que generalmente se dice mexicano, logrando generar una participación innovadora en canto, también es promotor de nuestro idioma que hoy casi ha desaparecido, y que era lo que distinguía a nuestro pueblo de otros de este valle.

Impulsor de nuestras fiestas y costumbres, promovió la danza de los Tlaxinques, (o tejamanileros), singular en la festividad patronal de San Juan Bautista, la cual presentó en varios espacios educativos y televisivos, participando incluso en otros Estados de la República, lo que le mereció el reconocimiento estatal de autoridades educativas y civiles.

Amante y defensor de la historia de nuestro pueblo, ciudadano aguerrido en la defensa de los bienes comunales que estaban en litigio con el Ajusco. Agua grande, Cantimplora, Tres Cruces, Agua de Pájaros, por decir de algunos parajes que pisaron sus pies y a pecho abierto escucharon su voz, defendiendo lo que muchos no lograron hacer. Y el llano de El Capulín, donde pugnó porque al Centro de Bachillerato Tecnológico 96, se le otorgaran terrenos para sus prácticas. Seguramente Media Luna y Tuxtepec también le vieron recorrer sus mojoneras o linderos.

Escritor desde la época del ex gobernador del Estado, Profr. Carlos Hank González a quien, me consta, en buena parte de su vida le guardó respeto y aprecio. Se oficializó como Cronista Municipal, aunque su primera publicación se hizo sin el respaldo de alguna institución oficial. Recuerdo que su hermano, el Profr. Pedro, coadyuvó con él para mecanografiar su primera publicación en la Escuela Secundaria Dr. Gustavo Baz, de la que era Director.

La Monografía de Xalatlaco se publicó en 1998 por el Instituto Mexiquense de Cultura, lo que le generó la oportunidad de impartir conferencias y llevar su conocimiento sobre la historia de nuestro pueblo, a los 125 municipios de nuestra entidad y a varios Estados de la República, así como algunas naciones extranjeras entre las que destacan Cuba, Guatemala y Estados Unidos. Cotidianamente procura la actualización de los datos e información general, es de suma importancia histórica esta obra. Además, su pasión por nuestras raíces, le convirtieron, por más de cuarenta años, en investigador de campo, de archivo y bibliográfico, de nuestra lengua original, el náhuatl o mexicano.

NUESTRA MEMORIA

En el ámbito político, nunca supe que tuviera el propósito de ser Presidente Municipal, que seguramente lo merecía, pero se dice que el que no habla ni Dios lo oye. Sin embargo, incondicionalmente colaboró con algunos gobiernos municipales, como en las administraciones de Abraham Carrasco Pliego (1976-1978), Juan José Quiroz González (1979-1981) y Antonio García Galindo (1988-1990), principalmente; aunque siempre ha estado dispuesto a colaborar en lo que las autoridades municipales le soliciten, sobre todo tratándose de hacer lo que a él le gusta, transmitir sus conocimientos históricos y culturales, en beneficio de su comunidad.

En la Administración que presidió Antonio García Galindo, promovió la instalación del Salón de Presidentes Municipales, el cual inauguró el Lic. Mario Ramón Beteta en 1988, siendo gobernador del Estado, a quien también le guardó un afecto singular. Iniciador de la organización, con el apoyo y participación de varios ciudadanos xalatlacenses y del Ayuntamiento en funciones, de la Primera muestra Agropecuaria, Artesanal, Industrial y Gastronómica, igual en 1988, que derivó en la Feria Estatal del Ovino en 1989.

Personaje de gran relevancia en el municipio y polémico, admirador del hijo de Tata Lázaro, que, con la creación del Partido de la Revolución Democrática, se adhiere al proyecto del Ing. Cuauhtémoc Cárdenas Solórzano, principal creador del PRD nacional, que contendió a la primer Magistratura del país con Carlos Salinas de Gortari, quien finalmente, sucedió en la silla presidencial a De la Madrid Hurtado.

En la jornada de su vida, ha procurado sembrar en las generaciones de Xalatlaco, el interés y, diría incluso, el amor por la historia de su pueblo y su gente. En su peregrinar por diferentes Estados de la República y algunos países de Centroamérica, ha afianzado en su ser, el inquebrantable quehacer de investigador histórico del municipio, persuadido por la atractiva acción de escudriñar las diferentes etapas y acontecimientos que han dado a esta tierra un lugar de privilegio en la vida nacional, así se percibe en su libro “Fin de la Guerra de Reforma con la Batalla de Xalatlaco, 1861”.

GRUPO TOQUILNAMIC

A su avanzada edad, con algunas enfermedades a cuestas, con voz pausada pero dinámica aún, rostro cansado pero entusiasta, con una memoria muy lúcida, se complace estar en medio de los libros que le han generado todo el conocimiento almacenado en su haber. Allí se vislumbran los reconocimientos que diferentes instancias de gobierno de este y otros Estados, le han otorgado, ellos son muestra de las aportaciones que ha hecho para la historia no solo de este pueblo sino además del Estado y de México.

Foto: Maestro Chano



Fuente: Archivo personal de Patiño, 2021

Hombre de buena madera, como la de sus padres, Donaciano Vargas Briceño y Florentina Ordoñez Villanueva, quienes vivieron a plenitud la Revolución Mexicana. Ojalá despertáramos en las generaciones nuevas, interés por conocer a hombres que, como el *Maestro Chano*, han dedicado gran parte de su vida a entregar lo mejor de sí mismos a su patria, pues hoy necesitamos fortalecer los valores esenciales de toda sociedad, para vivir con un verdadero bienestar social. Para saber vivir, necesitamos conocer nuestro pasado, valorar el presente y prever para el futuro.

Andrés García Díaz y Radio Xalatlaco

Este es... Radio Jalatlaco. El timbre de su voz era sutil, quizá suave, como temerosa, como si se apenara, imaginándose que lo verían quienes le escucharan a través de su radio receptor; su nombre Andrés García, hombre pequeño de estatura, pero grande por su creatividad. Radio Jalatlaco... así decía él cuando se refería a su transmisora, seguida su voz de música de cualquier género.

Algunos le bautizaron como Radio Pelucho. Lo cierto es que para Xalatlaco era un privilegio contar con una estación de radio en banda de Amplitud Modulada. Su constructor, Andrés García, era un técnico en radio nacido en este municipio, que tuvo la osadía de tomar un espacio en las ondas transmisoras de telecomunicaciones, -sin permiso legal alguno, porque él era técnico y no abogado-, para dar a conocer en los contornos de su municipio, que también existe el ingenio y la creatividad en nuestra gente.

Mi primera visita le causó desconcierto, no me conocía y lo único que pude inspirarle de momento, fue desconfianza. ¿Qué quieres?, me cuestionó cabizbajo, con voz pausada, como si no fuera suyo ese espacio. Mientras escuchábamos en su estación la música que a él le gustaba, le expliqué el motivo de mi visita. Que me diera la oportunidad de participar con él en la transmisión de su programa. A decir verdad, no contaba con ninguna programación. Inicialmente transmitía los viernes, sábados y domingos de 4 de la tarde a 8 de la noche.

Con recelo y desconfianza, después de un largo dialogo aceptó integrarme a su estación de radio. De manera informal estructuramos la transmisión de tres espacios principalmente: Amanecer Provinciano, de 6 a 8. Despertar infantil de 8 a 9 y música de balada de 9 a 10 de la mañana. Esta programación se transmitía únicamente sábados y domingos, por lo que procuramos hacer amena la programación con algunos comentarios culturales.

Ahora iniciábamos la programación con un lema: *“aquí, donde brota el agua que alimenta nuestros cuerpos, nace la música que alimenta nuestras almas, esta es RADIO XALATLACO”*. Le causó curiosidad y

risa el lema, le gustó y aceptó las sugerencias de transmisión. La cobertura de la señal abarcaba un perímetro de 8 kilómetros a la redonda, era escuchada en Tianguistenco, Capulhuac, Texcalyacac, Santa Cruz Atizapan, Almoloya del Río e incluso Atlapulco.

Andrés García Díaz, nombre completo del ingenioso constructor de Radio Xalatlaco, aceptó ser integrante del Grupo Experimental Artístico, (GEA), el cual, a falta de Casa de Cultura en el municipio, tenía como objetivo impartir algunas actividades artísticas: Danza, Música, Teatro, Poesía y Pintura. Ahora el GEA contaba con un medio de difusión efectivo, desde el cual también se hacía promoción a la biblioteca pública Otilio E. Montaña, años después convertida en la actual Biblioteca Municipal.

Nuestro amigo *Sony*, como le decíamos a Andrés, por la identificación que él tenía con los aparatos electrónicos de esa marca, nos contagiaba su peculiar alegría, su sencillez nos dio la confianza que al principio nos negaba. *El flaco*, decía al referirse a Sergio, *es bien chistoso, habla bien rápido y no se le entiende*. Su peculiar forma de comunicarse era de envidia, concreto, preciso y claro, sin andarse por las ramas, decía las cosas como las pensaba y las sentía.

Le pareció buena idea invitar a la hora infantil a dos niñas, Celizet y Erika, que participaran en el programa, pero no fue de su agrado cuando un comerciante adinerado quiso que le anunciara sus negocios, solo dijo... *yo no sé, hable con este*, refiriéndose a mí, con billete en mano el comerciante se alejó, quizá enfurecido por la negativa que expresamos Sergio y yo.

Eran finales de los años 70 y principios de los 80, una época bonita y productiva. Quienes afortunadamente estuvimos cerca de Andrés, vivimos experiencias inolvidables. Se pudo transmitir por radio la presentación de dos artistas de primer nivel, Chava Flores y Amparo Ochoa, dos cantores del pueblo, el primero, Salvador Flores, fue también el mejor cronista-compositor del Distrito Federal, nacido en Tacuba donde vivió toda su vida; Amparo, trovadora inigualable, voz de privilegio, angelical. Además, el Grupo COHIUE, de música

NUESTRA MEMORIA

Folklórica Latinoamericana. Cuando visitaron la cabina desde donde se transmitía, les sorprendió la creatividad de Andrés. Fue día de Fiesta en Xalatlaco.

Todo parecía marchar bien, hasta que un día, Sergio me buscó con insistencia, la estación de radio fue detectada por personal de la Dirección de Telecomunicaciones y se habían llevado los aparatos con que se transmitía: un tornamesa viejo, una bocina de radio que servía de micrófono, un antiguo regulador de corriente de energía, dejaron discos y antena aérea de televisión con la que se transmitía. Pero también dejaron los inspectores de Telecomunicaciones, la amenaza de regresar con una orden de embargo de los bienes propiedad de Andrés, por haber infringido la ley, al no contar con el permiso respectivo para operar una estación de radio.

Buscamos apoyo del Dr. Gustavo Baz Prada, (en esos años Senador de la Republica por el Estado de México y Director Vitalicio del Hospital de Jesús, en el Distrito Federal), nos recomendó con el Director de Telecomunicaciones en ese tiempo, por fortuna valió la pena ser amigos del Doctor y nada de los bienes de Andrés y sus papás se confiscaron.

Quedó allí la hermosa experiencia de haber contado en Xalatlaco con una estación de radio, bien que ningún otro municipio de la región había tenido. Andrés, el *sony* para los amigos, hizo con muy poco, lo que muchos no hemos logrado hacer, que la voz de los xalatlaquenses, por la creatividad de uno de ellos, no tuviera más fronteras que la de sus propios pensamientos. Andrés mereció el reconocimiento público en la columna de un diario capitalino (Diario Opciones) y en un programa radiofónico, de una de las mejores escritoras de nuestro país, Ángeles Mastretta.

Muchos no lo conocieron, la mayoría del pueblo no supo de él, el Siglo XX le vio nacer en esta noble tierra, y en este pueblo rebelde falleció joven, en los primeros años del siglo XXI, quizá con alegría por hacer alegre un tiempo a los hombres de su patria chica, o tal vez triste, hundido en el umbral de pesadumbres y desconciertos, o bien, aferrado a la idea de que en el futuro alguien pudiera completar su anhelo, “*que*

Xalatlaco tenga una estación de radio, con todo el equipamiento y los papeles, (requisitos legales), para que no lo espante la ley”.

Don Erasmo (“El Cuetero”)

Lo conocí cuando yo tenía apenas unos ocho o diez años de edad, la mayoría de ciudadanos y amigos le hablaban por su apodo más que por su nombre, su mote respondía a la actividad laboral que realizaba, la fabricación o elaboración de Cohetes pirotécnicos, labor que aprendió desde su niñez junto a su señor padre Don Francisco Rodríguez Miranda y su señora madre doña Cándida Ordoñez Flores, por eso desde su juventud le conocimos como “El Cuetero”.

Desde los ocho años, según recuerda Don Erasmo Rodríguez Ordoñez, sus padres lo incursionaron en la actividad o negocio de la pirotecnia, le encargaban el viaje para la entrega del producto a las comunidades de los municipios aledaños, “en ese tiempo no se tenía aún el medio de transporte como el que hoy tenemos, lo teníamos que llevar a lomo de animal o bien cuando no era mucha la carga a nuestro lomo”, dice Don Erasmo.

Entre las comunidades que más frecuentemente le encargaba su papá entregar el pedido eran Atlapulco, Almaya, Victoria, San Pedro Tlatizapán, donde generalmente lo hacía en solitario, hasta la época de su mocedad y tratándose de carga o pedido pequeño, cuando el pedido era más grande entonces lo acompañaba alguien más, y si se trataba de una quema de los famosos castillos y toritos, entonces tenía que hacerlo directamente su papá y él le ayudaba.

A la edad de 20 años contrajo matrimonio con Trinidad Sánchez Noyola, con quien procreó siete hijos: Fernando, Rigoberto, Rogelio, Marisela, Tonatihu, Ahuizotl y Guadalupe, hoy día las mujeres dedicadas al hogar y los varones al campo y/o al comercio.

La actividad pirotécnica se convirtió entonces en el medio de subsistencia familiar; el buen trabajo, su formalidad y responsabilidad en la entrega de los pedidos, fueron su carta de presentación en los municipios circunvecinos, con frecuencia le buscaron de Calimaya,

NUESTRA MEMORIA

Mexicaltzingo, Metepec, Chapultepec, Tenango y San Antonio la Isla, donde no solo le contrataban por los cuetes sino además le solicitaban los castillos, toritos, las bombas de luz y trueno, y todo producto pirotécnico que él solía fabricar.

Su fama trascendió a algunos municipios del Estado de Morelos, principalmente Ahuacatlán, Jiutepec y Tepotztlán, desde donde venían a buscarlo para contratarle la producción a la que se dedicaba, en alguna ocasión, al parecer fue en el año 1959, en la celebración de navidad quemó 110 toritos, la cual duró desde las 11 de la noche hasta las 7 de la mañana del día siguiente. Igual rememora sus participaciones laborales en la comunidad de El Capulín”, donde resultaba ser toda una gran fiesta la quema de castillos y toritos.

Para desfortuna familiar, en 1980 sufre las consecuencias de riesgo de este arduo trabajo, la explosión de su materia prima que guardaba en su domicilio puso en riesgo la integridad personal de uno de sus hijos, al que le fueron amputadas ambas manos y a otro le resultaron quemaduras en rostro y manos, “Dios es grande porque mis hijos siguen con vida y ahora en apoyo de mi”,- con gratitud al mismo tiempo que con melancólica voz, dice Don Erasmo-, recordando también que dos años después un barril, igual con pólvora, tronó en la casa de su Señor padre.

Estos incidentes le obligaron a instalar un modesto taller alejado del núcleo poblacional, en la comunidad de Coxto, donde con mayor tranquilidad podía realizar esta labor que por la mayor parte de sus años, ha sido la forma de “ganarse el pan de cada día”, y dar a conocer a Xalatlaco con esta riesgosa, humilde y orgullosa vocación, que únicamente el mayor de sus hijos con su descendencia, han decidido continuar.

Pero “Don Eras”, como nos ha permitido a algunos amigos le digamos, aparte de esta emblemática actividad, ha desarrollado otras actividades inherentes a su espíritu juvenil y deportista, incursionando en el futbol, ciclismo, box, incluso como locutor.

GRUPO TOQUILNAMIC

En sus buenos años juveniles, formó parte del equipo León, con el cual orgullosamente refiere obtuvieron tres campeonatos, recuerda que algunos de sus compañeros de equipo fueron Luis Dávila, Felipe Aguirre del D.F., Carlos Gutiérrez, Esteban Jiménez (*catano*), entre otros, con quienes integraron un férreo equipo de balompié. Pero además formó parte del equipo Toluca, en el que fue participe de haber obtenido solamente un campeonato de liga, al lado de Manuel y Agustín Vara, igual hombres fuertes y decididos a la hora de pegarle al balón. Integrante además en los equipos Independencia, Campesinos y el Olimpia, en el que, dice, hizo muy buena amistad con la familia Samaniego, “todos muy unidos”.

Su dedicación, experiencia y pasión por el futbol fueron factores determinantes para que en 1997 lo designaran como entrenador de la selección de futbol de Xalatlaco, para participar en un torneo regional, en el que compitieron Sta. Cruz Atizapán, Capulhuac, Texcalyacac, Ocoyoacac, Tianguistenco y Xalatlaco, entre los que recuerda, y del que obtuvieron el primer lugar, jugando la final y coronándose campeones ante la selección de Santiago Tianguistenco, partido en el que jugadores como “los Chayines, el Morris, el Tornis, el Confianza, entregaban todo; les gustaba sudar la camiseta”.

Pero igual, a don Erasmo, tanto le apasionó este deporte, que, tratándose de partidos importantes, sobre todo de jugar la final, aunque estuviera enfermo, así se presentaba en la cancha para demostrar su amor, entrega y lealtad al futbol.

Otro deporte que fue de su devoción, fue el ciclismo, le nació el deseo de participar en las peregrinaciones ciclistas a San Juan de los Lagos, Jalisco, lo que le indujo a ser organizador del contingente de Xalatlaco, apoyado por Moisés (El Güero Pichardo), Conrado Olivares, Crisóstomo Díaz, Luis Díaz, quienes lo hacían por “devoción y amor a la camiseta”, pues en ese tiempo nada se percibía por la organización, ni se tenía apoyo del Ayuntamiento en turno, no había medallas, y los reconocimientos más que materiales eran morales.

NUESTRA MEMORIA

Se enlistaba en las competencias del circuito Sanjuanero, cuya ruta abarcaba las localidades de Santiago Tianguistenco, Gualupita, Tilapa, la Magdalena de los Reyes y Xalatlaco, recuerda que en una de sus participaciones, siendo presidente municipal de Xalatlaco Luis Dávila Lara, en su trayecto por Tilapa sentía que sus piernas le fallaban, sintió desfallecer, pero su espíritu de buen competidor y el ánimo de sus seguidores le fortalecieron y pudo continuar, el sacrificio y buen resultado le valió el Reconocimiento de su Presidente Municipal.

A sus escasos 16 años de edad también sintió el deseo jovial de ponerse los guantes boxísticos, quienes le conocían admiraban su peculiar forma de ser, sencillo, franco, amigo y humilde, honesto siempre, hasta en tirar golpes con el guante. El señor Dionicio Mendoza, de Santiago Tilapa, le ofreció pagarle sus entrenamientos para convertirse en un boxeador profesional, lo que, por cuestiones familiares y personales lamentablemente no pudo aceptar.

Recuerda que algunos de sus contrincantes del ring fueron el *Venado*, Pedro González, el *Rayo*; Chucho Plata, *Chamaco Linares*, con quienes en ese tiempo obtuvo el triunfo y la orgullosa paga de \$50.00 (cincuenta pesos) por pelea. Con Tomás González le ofrecieron y programaron una pelea que nunca se llevó a cabo por negativa de su contendiente.

Con toda la experiencia adquirida en este golpeador deporte y con los ánimos que fluye en sus venas, después se convirtió en el entrenador de los hermanos Juan y Carmelo Negrete, quienes resultaron buenos pugilistas, dignos de buen entrenador. Igual como entrenador de atletismo de su nieta Heidi Rodríguez Aguilar, con quien, en 1997, en una competencia regional obtuvo el primer y segundo lugar.

Algunos contemporáneos que le conocimos en su juventud, le recordamos igual como cronista boxístico, pero también cronista de fútbol, animador en caravanas artísticas patronales.

Teniendo todas estas cualidades que la vida le otorgó a Don Eras, no podía faltar la parte esencial del ser humano, participar en religión y política. Igual en su juventud, movido por el deseo de ver a su pueblo progresar, se involucró en actividades sociales, políticas y religiosas, se

integraba en las mayordomías de su barrio, en la organización de caravanas artísticas para brindar al público espectáculos con artistas de la talla de Antonio Aguilar, Lucha Villa, Miguel Aceves Mejía, El Charro Avitia, principalmente en la festividad de San Agustín; asimismo en las regidurías de la parroquia de la Asunción, y mayordomías de la iglesia de Santa Teresa de Jesús.

A finales de los años sesenta del siglo pasado, participó como Primer Regidor del Ayuntamiento presidido por Ezequías Mejía Cervantes, a partir de entonces su intervención en política siempre fue destacada, hombre cuya voz y opinión era escuchada en su barrio y en el entorno donde participaba activamente. Lo recuerdo participando con su actitud siempre alegre y firme, en el plebiscito de 1981, proponiendo al Profr. Honorato Ortiz Garibay, para ser candidato a la presidencia municipal de Xalatlaco, y después, ya en funciones el profesor, siendo su asesor y guía en temas relevantes para el municipio. No dudo, que con su abundante experiencia haya también orientado a otros presidentes municipales. Además, los órganos y autoridades electorales del Estado, durante algunos procesos le dieron la confianza para fungir como presidente de la Comisión Municipal Electoral. Se decía: “Siempre orgulloso de ser **priista**”, vocación, dedicación y amor a su partido. Buenos resultados.

En 1986, tomó la iniciativa y promovió la construcción del Sistema de Agua Coxtó, para la Comunidad, obra de relevante y significativa trascendencia que hoy abastece del vital líquido a más de 450 familias del barrio de San Agustín, y de la que pocos usuarios y familias conocen del iniciador de este beneficio social.

Sin duda, hablar de Erasmo Rodríguez Ordoñez, (El Cuetero), es referirse a todo un personaje xalatlacuense, hombre cabal, prudente, de buena cepa, humilde y de noble corazón, principios y valores excepcionales, que puede ser ejemplo para muchas generaciones, pues contribuyó al progreso y engrandecimiento de este histórico pueblo.

Don Goyito

No hubo, no hay, y creo no habrá, otra figura fina como la del gran hombre dominador de la flauta y el tamborcito, instrumentos emblemáticos en una de las danzas tradicionales de este pintoresco pueblo, la Danza de “Los Lobitos”, la cual participaba en la feria tradicional y patronal del 24 de junio para festejar a San Juan Bautista. Don Goyito, así le conocíamos generalmente a Don Gregorio García Díaz, en su diminuta estatura se escondía la grandeza de su humildad, oriundo de la comunidad de San Juan Tomasquillo, de tés mestiza, -y quizá más aborigen que mestiza-, respirar profundo, sobre todo cuando la espiral grisácea de su peculiar y humeante cigarrillo invadía su entorno; su voz sutil, suave, imitando quizá a las aves de los montes por donde él deambuló desde su niñez, o quizá a esa singular flauta con la que en esos días feriados demostraba su habilidad en la doma de los salvajes animales que participaban en la danza de la que él se sentía orgulloso instruir.

Escucharle interpretar y quizá más que eso, dominar las melodías de la danza autóctona, era gozarse el corazón y fortalecerse el espíritu indomable de todo buen xalatlaquense conocedor de la singular manada de danzantes. Seguramente cuando interpretaba el Son de la Toreada, era el momento cúspide de la danza pues significaba la persecución que hacían los cazadores al Tigre, el cual aun con su valerosa felonía era asolado por el gervasio que le perseguía, dando tumbos y maromas hasta caer totalmente dominado.

Por cierto, la interpretación majestuosa de Don Goyito en el Son La Toreada, forma parte del disco Fiesta en Xalatlaco, Música de los Nahuas del Estado de México, resultado del trabajo de compilación y selección de la música de las danzas y tradiciones de nuestro pueblo, realizado por integrantes de Toquilnamic y editado, en 1987, en coproducción, con el Instituto Nacional de Antropología e Historia INAH, y el apoyo de las autoridades municipales de ese tiempo.

Pero Don Goyito era además quien inyectaba entusiasmo a los organizadores y participantes en la celebración patronal, nunca le

GRUPO TOQUILNAMIC

conocí un gesto de enojo o de resentimiento, quizá los de su estirpe noble, nunca le dieron la oportunidad de proliferar alguna expresión ofensiva en contra de alguien, mucho menos desear el mal al prójimo o semejante alguno.

Foto: Don Gregorio García Díaz y atrás Don Eligio Ordoñez



Fuente: Archivo personal Ángel Meza, 1987

Debido a su exclusividad en el conocimiento y la organización de la danza de Lobitos, fue motivo de visitas de catedráticos y estudiantes de la Universidad Iberoamericana, así como fuente de investigación de estudiantes y catedráticos de Antropología de la Universidad Autónoma del Estado de México, de la Escuela Nacional de Antropología e Historia, y muchas más, seguramente protagonista de algún título de tesis en varios casos. Así se muestra en la obra “Graniceros, Cosmovisión y Meteorología Indígena de Mesoamérica”. En los trabajos de Soledad González Montes “Pensamiento y Ritual de los Ahuizotes de Xalatlaco, en el Valle de Toluca”; y Carlos Bravo Marentes “Iniciación por el rayo en Xalatlaco, Estado de Mexico” una coedición entre El Colegio Mexiquense A.C. y el Instituto de

NUESTRA MEMORIA

Investigaciones Históricas de la UNAM, cuya primera reimpresión es de 2003.

Este singular dominio de la música autóctona de la danza, motivó al ayuntamiento de Xalatlaco en 1987, una vez instituido el Premio Municipal a la Participación Ciudadana, a entregarle un reconocimiento preseña (chapeada en oro), por su valiosa aportación, a la cultura y las tradiciones xalatlaquenses, la cual sus hijos aún conservan.

Pero la personalidad de Don Goyito no solo fue motivo de reconocimiento municipal, su mestiza imagen de origen nahua, fue conocida a nivel nacional, cuando el diario citadino La Jornada, la publicó en el mes de septiembre del año 2003, con la cual el reportero José Carlo González, de ese medio informativo, ganó el concurso de fotografía en la categoría blanco y negro digital, su rostro apareció en la portada del diario, con el cual el autor de la fotografía ganó el primer lugar en ese año, esa imagen, quizá emblemática, me hace recordar a los bohemios del brindis nostálgico, en el que Arturo, el de noble corazón, brinda por su “madre ausente”, pues el humo de su cigarrillo, casi en bocanada, en espiral se eleva al cielo. Igual a Jacinto Cenobio que a la muerte de su amada huye de su pueblo para perderse en la gran ciudad, en la capital, y ante la negativa de regresar al pueblo, su ahijado, el que lo fue a buscar, “enciende un recuerdo y se lo va fumando”...

Y lo del humo de su cigarrillo, es motivo para recordar que en su haber y quehacer laboral, quizá antes de dedicarse completamente al dominio de la música de la danza de los Lobitos, en una etapa de su vida, igual se dedicó a la producción de carbón, es decir, como antes se decía: era carbonerito; seguramente los parajes de Tlaxipehualapa, el Rincón, el Yete, o el cerro negro, le concedieron tomar de su riqueza forestal para obtener el pan de cada día y sustentar así a su amada familia.

Parte sustancial de la vida de este gran hombre fue su actividad como *ahuizote*, que, de acuerdo a la historia oral de este pueblo rebelde y noble, se trata de hombres, y aunque las menos también mujeres, que les pegó el rayo y sobreviven a ese golpe. La naturaleza les dota entonces de ciertos poderes o cualidades para poder curar algún tipo de

males, sobre todo de aires. Pero, principalmente, y es el caso de Don Goyito, algunos se les dota de poderes para contener ciertos fenómenos naturales, las lluvias que pudieran dañar la siembra, desviar las famosas colas de agua cuando son identificadas a tiempo, curar a quienes les ha pegado el rayo para que pasen a formar parte del grupo de ahuiques. En su etapa gloriosa, él comandó a algunos ahuiques del pueblo.

Don Goyito, hombre de buen nombre, Gregorio, vigilante, vigilando siempre que Los Lobitos, fuera danza singular en las festividades patronales, que las nuevas costumbres no contaminaran su originalidad, que su música permaneciera auténtica. Y, por cierto, de su flauta y tamborcito (porque era pequeño), debería hacerseles un nicho donde resguardarse.

Vigilante de los fenómenos meteorológicos para actuar en el momento preciso, de acuerdo con la necesidad de defensa de algún vendaval. Y aunque como el reconocía, “nunca haber ido a la escuela”, no fue motivo que impidiera dejar su propio legado a las tradiciones y la cultura de este pueblo con historia; además sus conocimientos y sabiduría quedaron escritos, para siempre, en los trabajos de investigadores universitarios como los referidos anteriormente: Carlos Bravo Marentes y la amiga de Xalatlaco, Soledad González Montes.

El Profr. Quintín

La comunidad Morelos, en antaño se distinguió por ser centro de las otras ranherías de la parte alta del municipio de Xalatlaco. Cruz Larga pertenecía a esa comunidad hasta 1987, año en que se le otorgó su independencia de esa ranhería. Era la única comunidad que se significaba por contar con delegación municipal, la cual se erigía en una construcción de adobe, de la que hoy aún quedan vestigios, como testigos fieles de la historia que, en medio de vicisitudes, ha registrado la vida de quienes de diferentes formas han contribuido a engrandecer la historia de nuestro pueblo.

El hombre de quien hoy deseo compartir su paso por la polvorienta calle, principal vía de comunicación de esa ranhería, fue singular,

NUESTRA MEMORIA

interesante, prudente, de férreas convicciones, de acciones tesoneras, cuyos resultados, para mí, siempre fructificaron en cualquier lugar de su desempeño. En lo particular lo identifiqué como el pionero de la educación en Morelos y comunidades vecinas.

Su nombre completo fue Nemesio Quintín Galindo Vargas, pero la gran mayoría de quienes lo conocimos solo sabíamos su segundo nombre, Quintín. Era de voz delgada, puede decirse más bien que era suave su voz, pausada, prudente, pero para la gran labor como mentor de la educación, era convincente. Sería por 1962 cuando llegó a la comunidad, con vigorosos deseos de poder poner en práctica todos los conocimientos adquiridos en su preparación profesional, la cual realizó en la Escuela de Tenería, en Tenancingo Estado de México, institución a la que, para llegar, en esos tiempos, era a pie o cuando más a caballo. Se dice que una de las rutas para caminar o cabalgar a su escuela era Texcalyacac, Joquicingo, el Capulín, Tecomatlan y el destino final, Tenería. Y aunque para esos años era muy larga la distancia, a él le resultaba corta, porque su entusiasmo y compromiso consigo mismo, era más grande que los kilómetros de su peregrinar.

De acuerdo a su Cédula Profesional, el 24 de junio de 1958 obtuvo el título de Profesor de Educación Primaria, logrando cristalizar así quizá el anhelo más deseado en la juventud de aquellos años, ser mentor de la educación. Su primer centro laboral en la docencia, fue una escuela primaria en la comunidad de Providencia, de Jocotitlán, municipio ubicado en la región norte del Estado, donde por cierto reconociendo su gran labor, le rindieron homenaje y se conserva una placa con su nombre. Allí conoció a María del Carmen Gómez Barranco, con quien se casó y procrearon a Elvia, Héctor, Francisca, Imelda, Estela, Marcos, Evelio y Lucila, de quienes cuatro de ellos siguieron su ilustrativo ejemplo, para prepararse también en la singular profesión de la docencia.

Referí que sería por 1962 cuando llegó a la ranchería Morelos, con joviales pasos y anhelos fervientes de poder contribuir con su tarea, en una de las comunidades del pueblo que le vio nacer. Allí llegó a

persuadir a los delegados municipales, pero fundamentalmente a padres de familia para que, en esa delegación de bardas de adobe, permitieran que se les instruyera o educara a sus hijos. Sé que no fue fácil la tarea, pero nunca claudicó en su propósito. Sus pasos se encaminaron, en muchas ocasiones, a las diferentes comunidades vecinas. Le llevaron a Potrero, Tejocotes, Cruz Larga, Tomasquillo, y también buena parte de la cabecera municipal, con el único objetivo de completar el grupo escolar, caminaba de Tlatelpa a Ixtlahuacansilva, buscando alumnos para lograr su propósito. Era una escuela multigrado, con grupos de 1^o, 2^o y 3er. grados, todos atendidos por él.

Los padres de familia de la comunidad se complacieron de su llegada, se abrió la Escuela José María Morelos y Pavón. Verdaderamente se vivió el cambio, en esa construcción, antes tranquila, cuya fachada era de lujo en esos años, ahora se escuchaba la algarabía de los alumnos de diferentes edades, desde los 4 hasta, quizá, 14 o 15 años. Algunos vecinos abrieron tiendas de dulces y de artículos escolares, de juguetes, aquellos que dibujaban en el rostro de los niños, verdaderas facciones de alegría y felicidad. Tiempo de mazapanes como golosina tradicional, barritas de pinole compactado, de chocolates la vaquita o los famosos cochinitos de piloncillo y los chiclets con envoltura de papel dorado, con la efigie de nuestro último emperador Azteca.

Realmente hizo mucha labor de convencimiento y obtuvo buenos resultados. En poco tiempo hizo crecer la escuela, que de ser quizá la última en las instituciones rurales del sistema federal, pronto se le llegó a considerar para los concursos a nivel regional, lo cual le sustentó para pedir que se pudiera contar con un maestro más. Llegó la maestra Rosa N., igual contagiada con el entusiasmo del profesor Quintín, entre los dos dieron pujanza a la institución.

A pesar de las restricciones económicas de la época, las fiestas patrias eran organizadas bajo su dirección, con un concepto verdadero de amor al desempeño en su labor y a México, con el apoyo incondicional de los delegados municipales y padres de familia. Los desfiles para conmemorar las fechas patrias, eran de llegar a los límites con la

NUESTRA MEMORIA

cabecera por el poniente, al oriente hasta donde se ubica hoy la iglesia de la comunidad.

Las famosas carreras de cinta a caballo y los palos encebados eran la tradición y el buen complemento para una conmemoración cívica, nadie se rehusaba colaborar.

Pero, además, de sus escasos recursos que obtenía como maestro rural, en 1969, pudo lograr instalar el primer billar en el municipio, que era muy concurrido por la juventud varonil, al no haber otra distracción vespertina y nocturna, actividad que pareciera ser contraria a los principios de un precursor de la educación, sin embargo, él establecía sus propias limitaciones en horarios y actitudes dentro de su negocio.

Su pasión por la educación fue reconocida en varias instituciones de nivel primario en la región, de tal forma que algunos padres de familia lo solicitaban para que trabajara con sus hijos, dirigiendo sus escuelas. De 1975 a 1980 laboró en la escuela primaria “Benito Juárez” de la Magdalena de los Reyes, donde organizando a padres de familia, se logró construir la parte oriente de la barda perimetral y dos aulas más que eran indispensables, debido al vasto crecimiento de la matrícula. De 1980 a 1983 fue director de la escuela de San Lorenzo Huehuetitlán, también conocido como San Lorenzo de las Guitarras, donde logró la construcción de tres aulas y la barda perimetral de la institución.

En el municipio tuvo algunas representaciones de carácter social y político, de las que destacan mayordomías, representación en aguas potables, en construcción de redes de drenaje, encementado de calles, colaborador para la Torre Antonia y la fuente del atrio de la parroquia de Santa María de la Asunción, integrante del Comité Municipal del PRI en los años 70, pero para evitar problemas familiares, nunca aceptó ser candidato a la presidencia municipal de Xalatlaco.

En 1983 y hasta el 2004, regresa a dirigir la Escuela José María Morelos y Pavón, de la comunidad de sus anhelos. El 2006, fue el fatídico año en el que sus ojos se cerraron, su voz suave y prudente dejó de escucharse, pero ahora se escuchó el lamento de los vecinos de Morelos, por la pérdida del mentor y pionero de la educación que a veces no

comprendieron, y con quien en algunas ocasiones, sobre todo los padres de familia jóvenes, discutieron, por invitarlos a construir la escuela de la que ahora gozan sus hijos o sus nietos, y en la cual un aula de la institución lleva su nombre como símbolo de gratitud y respeto.

El Zafarrancho de 1937. Xalatlaco ¡Pueblo Rebelde y Noble! ¡Pueblo con Historia!

Pueblo Náhuatl, tendido al pie del cerro Cuahuatl: Como decían nuestros abuelos: “Lugar donde brota el agua sobre la arena, o con arena”.

Escenario de múltiples acontecimientos históricos, sociales y culturales, lo mismo en la Independencia que en la Reforma y más aún en la Revolución Mexicana, pues hace más de un siglo Xalatlaco era un pueblo totalmente campesino, se identificó con los ideales del Caudillo del Sur Emiliano Zapata; “La tierra es de quien la trabaja”.

Nuestra identidad náhuatl o mexica, ya casi perdida en el limbo de la historia, Tecuichpo ó su padre Moctezuma Xocoyotzin, desplazados por las creencias y costumbres que nos impusieron los conquistadores y ahora los avances de la tecnología.

La identidad y pertenencia territorial casi abandonada, pareciera que a las actuales generaciones de xalatlacenses no les interesa conocer las riquezas naturales que nos heredaron nuestros ancestros: Los montes talados por motosierras asesinas y quemados por ganaderos incendiarios, los valles convertidos en desiertos en época de sequía, los inexistentes ríos, -antes grandes caudales del recurso hídrico-, convertidos en basureros y filtraciones de matanzas que contaminan nuestros manantiales.

Y decimos que vivimos en un mundo más civilizado, tal vez haya razón si la civilización es la destrucción misma del ser humano.

Pero antes no fue así ... en Xalatlaco la gente viviendo en común, se organizaba para defender lo propio, lo mismo su territorio que sus obras, pero sobre todo sus pertenencias y riquezas naturales, este es el caso que motivó *El zafarrancho de 1937*.

NUESTRA MEMORIA

De acuerdo a la historia escrita y la contada por la gente, a finales de 1936, llegaron a Xalatlaco un equipo de técnicos de la entonces Secretaría de Recursos Hidráulicos del gobierno federal; tenían la encomienda de realizar los estudios técnicos necesarios para conducir el agua de uno de nuestros manantiales más prolijos, Yecapanteopa, al municipio de Santiago Tianguistenco, decisión que nunca fue informada a las autoridades municipales y mucho menos a la población, por lo que las actividades de ese equipo técnico no fueron bien vistas ni aceptadas por los Xalatlaquenses, por lo que, por medidas de su seguridad optaron por retirarse del municipio.

Sin embargo, en enero del siguiente año, es decir ya en 1937, quizá con una indicación más precisa y contundente de la Secretaría de Recursos Hidráulicos, se apersonó otro equipo técnico, pero aún sin ninguna notificación oficial a las autoridades municipales. La población entonces, al percatarse de la insistencia de llevarse nuestro líquido a otro municipio, se congregó para impedirlo, por lo que, por segunda ocasión el grupo técnico emprendió la retirada.

La fecha histórica, domingo 28 de febrero de 1937, día en que, con el mismo propósito, al filo del mediodía, sin precisar la hora, pudo ser las doce del día ó una de la tarde, llegó a Xalatlaco un “Pelotón de la Tropa”, como antes se le conocía al Ejército Mexicano, para apoyar y salvaguardar las actividades del equipo técnico, y su teniente al mando exigiendo al Ayuntamiento hospedaje para sus integrantes.

Al darse cuenta de los acontecimientos, los pobladores se congregaron frente a la presidencia municipal, como a las cuatro de la tarde, enardecidos gritaban al presidente “Traidor ya vendiste el agua, lo pagarás muy caro”.

Ante el coraje de la población, el teniente al mando de la tropa, no pudo controlar su cólera y con voz soberbia proliferó frases de autoritarismo pretendiendo imponer su voluntad, uno de los regidores del Ayuntamiento le exhortó a la cordura sin lograrlo, por lo que el revolucionario Natalio Lorenzana se lanzó contra el regidor para agredirlo a golpes.

Ante las incróspidas expresiones del teniente, una mujer valerosa, icono de la “Mujer xalatlaquense”, Juana Reyes, con voz de mando, firme y decidida, pidió compostura al teniente o que se fuera, el teniente, -con altanería-, le dijo que no se iría, Juana entonces se le lanzó para propinarle bofetadas, de tal suerte que el teniente dio la orden de cortar cartucho y abrir fuego.

Había congregados, según dichos de algunos testigos presenciales, como quinientos o más xalatlaquenses. Los nativos solo estaban armados con piedras, palos, oses, azadones, machetes, pero sobre todo con valor y amor a su pueblo, a sus riquezas naturales, a sus principios y valores. La tropa en cambio, con fusiles y balas más veloces que los proyectiles de una pedrada.

Murieron cinco nativos: Lucas Cuevas, Perfecto Camacho, Hermelindo Ceballos, Juan Hernández y Modesto Mejía; el entorno se manchó de púrpura, el furor recorrió las venas nahuas del Xalatlaco rebelde, olvidó su ancestral nobleza, sus hombres conociendo la accidentada geografía de esta tierra, con sus armas persiguieron a la tropa que había huido después de cometer la atrocidad sangrienta, cayeron abatidos siete soldados, dos más que los originales silenciados por las balas.

Resultado de esta rebeldía es que, fueron hechos presos y conducidos a Tenango del Valle, más de cien campesinos juntamente con el Ayuntamiento y el párroco de la Iglesia, presbítero Eleuterio Flores, a quienes acusaron los de la tropa, de permitir usar las campanas para llamar al pueblo a sublevarse.

Dos días después, el martes dos de marzo de 1937, la tropa fusiló a dos xalatlaquenses; Casiano Carpena y Manuel Lechuga, para estar –decían- en igualdad de muertos, siete soldados y siete oriundos de Xalatlaco.

De los más de cien encarcelados, únicamente fueron sentenciados a varios años de prisión, el presidente municipal Don Vicente y Doña Juana Reyes y Don Anatalio Lorenzana. El párroco y el resto de los nativos fueron puestos en libertad.

El movimiento causó impresión profunda en el gobierno federal.

NUESTRA MEMORIA

En Xalatlaco muchos emprendieron la huida a los montes, las cuevas, a las localidades vecinas; Capulhuac y la Magdalena de los Reyes dieron asilo a vecinos Xalatlaquenses y sus familias, incluso en la Magdalena se implementó como contraseña para poder entrar, una pequeña pulsera de retama, entonces se apodó a nuestros nativos: “*Los retameros*”.

En esos tiempos los ciudadanos xalatlaquenses que radicaban en el Distrito Federal, demostrando su lealtad y amor a su tierra de origen, se organizaron para pedir audiencia al Presidente de la República, Lázaro Cárdenas del Río, a quien, al concederles cita, le expusieron la complejidad del asunto, entre los radicados que asistieron a la entrevista se menciona a los señores: Julián Morales, Andrés Salinas, Francisco Torres, Wenceslao Nolasco, Narciso Pliego, Gregorio Ordoñez, Casiano Arias y Juan Estañón, este último, años después integró al Frente Zapatista de Xalatlaco.

Fue hasta el 1º de Julio de ese mismo año, 1937, que el Presidente Lázaro Cárdenas del Río visitó a Xalatlaco para terminar el conflicto.

Toco en suerte al Señor José Bracamonte, explicar al presidente el motivo de rebeldía del pueblo. “Lo que pasó -dijo-, es que tanto el gobernador aquí presente como Recursos Hidráulicos, nunca informaron al pueblo la decisión de llevarse su riqueza tan preciada, el agua, el pueblo no es egoísta Señor Presidente, pero siquiera que pidan permiso”.

Y sucedió que el Presidente pidió permiso, se llevaron el agua, se comprometieron obras de infraestructura y educativas y, en su época ninguna se realizó.

Ciudadanos Xalatlaquenses, lo escrito que sirva para nuestra enseñanza, para que procuremos infundir en nuestros hijos los valores y principios de nuestros ancestros, el amor por nuestra tierra y sus recursos naturales; que defendamos con ahínco lo que es nuestro, lo que es de todos, así como defendemos lo particular, lo propio, que valoremos nuestra historia, que seamos agradecidos con quienes ofrendaron su vida por heredarnos lo que tenemos, el agua, que es la vida; que llevemos siempre en nuestra memoria, a las víctimas de decisiones

GRUPO TOQUILNAMIC

equivocadas, que recordemos siempre a los defensores de nuestra agua
....a los defensores de 1937.

En homenaje a los caídos en el zafarrancho, a los que intervinieron ante el
Presidente de la República, a los sobrevivientes presenciales que eran niños en ese
tiempo, a los familiares de los involucrados, y a todos los xalatlaquenses para que
nunca se olviden de este histórico y trágico acontecimiento.

Capítulo 9. Colectividad en la gestión de agua potable: integración del primer comité central

Esmeralda Pliego Alvarado

*“El agua no es un invento de la humanidad.
No puede limitarse ni tiene límites.
Es, por naturaleza, comunal.
No puede ser poseída como propiedad privada
ni vendida como mercancía”*
Vandana Shiva

Introducción

En el municipio de Xalatlaco se han integrado organizaciones comunitarias para gestionar el agua potable, los pobladores fueron actores centrales en la integración y construcción de la red. Entender el proceso que llevó a su composición es interesante tanto para los pobladores actuales que hacen uso de la red, como para los habitantes de otros territorios que han tenido experiencias similares. En este capítulo se revisan las acciones colectivas que se han llevado a cabo para lograr la integración de una organización —construida desde la colectividad— llamada comité de agua potable. Esta narración es el resultado de entrevistas semiestructuradas que realicé durante los últimos 12 años, visitas de campo, asistencia a reuniones (asambleas comunitarias) y revisión de archivo. Este documento es parte de la lectura solidaria y observaciones minuciosas de integrantes del grupo Toquilnamic.

Los primeros movimientos de conformación organizativa —aun sin saber los alcances que tendría el comité años más tarde— están apuntalados por los esfuerzos de los líderes, que en su momento buscaron soluciones de acceso al agua. La integración de una organización colectiva representa el punto de vista de los líderes que la

hicieron posible, sus percepciones, decepciones, recuerdos y logros. Inicialmente, los vecinos y familiares se organizaban para tener el agua, con el tiempo y el crecimiento urbano, se incrementó el número de organizaciones independientes ahora conocidos como subcomités o comités comunitarios⁵⁸. Es importante mencionar que antes del Comité Central de Agua Potable, existía un Comité que se integraba por representantes de los barrios; el Sr. Abraham Carrasco, fue presidente de ese Comité y después presidente del municipio.⁵⁹

En este sentido, no hay que perder de vista que a pesar de que la población era menos numerosa, los problemas que se daban por el agua eran comunes; por ejemplo, se arrojaba basura y se lavaba ropa en el río que se alimentaba del manantial, de donde todos extraían agua. También, era común que no alcanzara el agua para todos en épocas de sequía o que se extrajera agua de un pozo sin consentimiento de los que lo cuidaban. En consecuencia, los permisos y los apoyos se buscaban, en su mayoría, por medios informales en estos subcomités:

“Que vamos a pavimentar los laterales del auditorio, vine y no lo creía, y los de San Bartolo me decían, ¿cómo le hizo usted compadrito? ¿cómo le hicieron? Le digo: francamente me encontré un amigo y él es el mero bueno. Ayúdeme para cruzar la carretera porque no encontramos el permiso. Es muy trabajoso para encontrar el permiso, le digo a mí no me preguntaste se van a molestar mis vecinos, pero miren los vamos a llevar a comer a los que van a venir a rascar y ya” (Cándido Raymundo, presidente del comité central de agua potable, entrevistado el 18 de febrero de 2010).

El Sr. Cándido Raymundo menciona que parte de la infraestructura de los comités aún se conservaban –en la primera década del siglo XXI– y

⁵⁸ En las entrevistas se observa que mencionan comités comunitarios, subcomités, comités independientes y comité local utilizándolos como sinónimos.

⁵⁹ Comentario realizado por Ángel Meza presidente municipal de 1985-1987, 23 de septiembre 2021.

NUESTRA MEMORIA

es común que aún sea utilizada por el comité hasta la actualidad, algunos almacenes fueron restaurados y siguen en funcionamiento. En ese tiempo, había personas que eran encargadas de abrir y cerrar las llaves de los hidrantes –éstos existían solo en la cabecera municipal y eran dos– ellos tenían una llave *stilson* y se encargaban de la labor, sin recibir ninguna cooperación y sin haber sido electos por votación popular. El primer presidente del comité menciona:

“Seguían representando don Agustín y Juan Campos, los únicos dos quienes manejaban la llave *stilson*, si quería uno, teníamos que pedirles permiso, porque nadie manejaba, eran representantes del pueblo y como decían ellos, la verdad vamos a entre los que nos nombraron éste es un patrimonio del pueblo, desde nuestros abuelitos o ve a saber desde qué tiempo ya estaba esta agua así, o sea que ya lo teníamos, esta agua según que salía de los lavaderos pero habían más veneros, y hasta ahora siguen esos veneros, nada más que ya se fueron pa’ bajo” (Cándido Reymundo, presidente del comité central de agua potable, entrevistado el 18 de febrero de 2010).

Es necesario decir, que los integrantes del ayuntamiento tenían información sobre los comités independientes y permitían que se manejaran con autonomía⁶⁰. En contradicción, esta razón complicó la formación del primer Comité Central, el Sr. Cándido explicó: “Precisamente cuando me eligieron, yo no quería porque los asuntos de agua solo se arreglaban en lo particular. Entonces el municipio no lo tomaban en cuenta” (Cándido Raymundo, presidente del Comité Central de agua potable, entrevistado el 18 de febrero de 2010), temía que no se respetara su cargo, ya que existía una persona nombrada con

⁶⁰ Es el gobierno federal, estatal y municipal quienes promueven la generación de infraestructura en los municipios del Estado de México. De acuerdo con el edil en turno “El Ayuntamiento tenían conocimiento e información de los comités de aguas de los barrios, o comités vecinales incluso, y apoyaban en la medida de sus posibilidades las necesidades o peticiones de los usuarios” (Ángel Meza presidente municipal de 1985-1987, 23 de septiembre 2021).

GRUPO TOQUILNAMIC

anterioridad. Esta nueva organización reemplazaría los arreglos domésticos y vecinales, por lo que se buscaba una manera de integrarlos con claridad a la organización que se gestaba.

En estos tiempos –antes de la organización– las comunidades y rancherías tenían que ir por el agua utilizando la fuerza misma de los pobladores y en el mejor de los casos de animales de carga como los burros y los caballos. En la cabecera municipal se contaba con el servicio de agua potable por medio de los hidrantes, que eran alimentados por el manantial de Agua de Rosas, abasteciendo a los barrios de San Bartolo, San Agustín y San Juan principalmente, además de una parte del barrio de San Francisco. Pero con el tiempo, y el incremento de la población suscitado desde finales de los setenta fue insuficiente.

Antes de la creación del Comité Central de agua potable, las comunidades se organizaban de manera vecinal o familiar; la escasa población hacía posible este tipo de soluciones, aquí las familias participaban en la creación de los pozos, tomaban agua del río y del manantial. Los habitantes utilizaban el agua sin pago alguno para dar de beber a los animales –caballos, bueyes y borregos–, y para uso doméstico.

En este sentido, los xalatlaquenses recuerdan que su río pasaba por el centro, estaba limpio y los pobladores se bañaban y lavaban en el río. En la actualidad, se encuentran los lavaderos públicos, y por su parte, en las rancherías lo resolvían según su cercanía a fuentes de agua o recolectando agua de lluvia –incluso en las pencas de maguey, recuerda una habitante–. Cada comité particular era responsable por su organización, pero solicitaba ayuda del ayuntamiento en algunas ocasiones. Pero, la colaboración fundamental era la de sus habitantes, por lo que cada subcomité tiene una historia específica de construcción de infraestructura y la genealogía de su organización. Algunos comités vecinales –al integrarse– lograron el bombeo del agua, y el resto siguió con el sistema por gravedad. A principios de los ochenta, el presidente municipal el Prof. Honorato Ortiz Garibay, se acercó a los

representantes de las comunidades para organizarse y contar con más agua, ya que la que aportaba el sistema por gravedad de Agua de las Rosas, no era suficiente.

Por lo tanto, en 1982⁶¹ los representantes de los subcomités fueron llamados por el ayuntamiento⁶², quien les pidió que eligieran a tres representantes para la construcción de un almacén central y la red, que llevaría agua potable a sus hogares (Pliego-Alvarado y Guadarrama, 2019). En este caso, las autoridades municipales se encontraban interesadas en solucionar el problema de distribución del agua doméstica.

Elecciones en el Comité Central de agua potable

Es indispensable señalar que, la autoridad innegable dentro de un comité de agua es la *asamblea general*, integrada por el conjunto de habitantes registrados, donde los acuerdos y decisiones tienen que ser aprobados por la colectividad. Ésta se encarga de la elección de los representantes, quienes tienen a su cargo las decisiones inmediatas de la administración del agua. De forma general, se encuentra conformada por un presidente, secretario y tesorero, además, del número de vocales necesarios según la cantidad de usuarios. Para este efecto, cada comunidad elige a un representante para participar en la contienda por la dirigencia en el comité central. Para ser propuesto, es necesario contar con buena reputación en la comunidad, haber realizado trabajos o colaborado en las distintas formas de participar (religiosas y civiles), conocer mínimamente la estructura de la red de agua potable y el funcionamiento de ésta –esta afirmación prevalece en las entrevistas, pero algunos han comentado que llegan sin conocer mucho sobre la

⁶¹ En este momento se da la descentralización del servicio de agua potable a nivel nacional, dejando a los municipios la encomienda de gestión del agua, pero no así del financiamiento y la capacitación para hacerlo.

⁶² Se menciona por ex representantes del comité central que, si bien fueron convocados por el ayuntamiento, fue respuesta a las peticiones que los comités particulares tenían, debido a que en algunos casos el agua ya era insuficiente, y se observaba que aquellos que habían logrado tener agua de bombeo sufrían menos escases en sus hogares.

infraestructura y van aprendiendo cuando ya están en el cargo—. Cada representante de la comunidad expone ante la asamblea las actividades que realizaría si es elegido y sus opiniones sobre la problemática en la población. Posteriormente, la votación se hace a mano alzada, un integrante electo comenta su experiencia:

“Se hace una preliminar donde nos cuestionan qué conocemos en el sistema, si conocemos los manantiales, qué cargos hemos ocupado comunitariamente, es conocer nuestro *curriculum* como una persona activa en la comunidad, si ha sido uno participativo o no. En relación a eso, se hace una preliminar donde me designan los compañeros para asumir ese cargo” (Sr. Dagoberto Ortiz, presidente del comité central de agua potable en el periodo 2008-2010, fue entrevistado el 26 agosto de 2010, en las oficinas del comité central de agua potable).

A lo anterior podemos agregar que, algunas ocasiones los representantes se integran por la cantidad de votos obtenidos. Es decir, el que obtuvo mayor número de votos es el presidente, el segundo el secretario y el tercero el tesorero, esta decisión suele complicar las relaciones al interior de la organización por los distintos puntos de vista y soluciones al respecto, pero todo está en el proceso de conocimiento del cargo que adquirieron, en palabras de un líder:

“Una vez integrado el comité se inicia una campaña donde se visitan todas las redes principalmente de bombeo, otras que son de gravedad como fue Santa Fe Mezapa. Se visitan algunas que son importantes en nuestro municipio, donde damos a conocer parte del proyecto que tenemos para trabajar” (Dagoberto Ortiz, presidente del Comité Central de agua potable en el periodo 2008-2010, fue entrevistado el 26 de agosto de 2010, en las oficinas del Comité Central de agua potable).

En este sentido, la mayoría de los líderes entrevistados en los primeros periodos enuncian que debido a que no existía un reglamento local o al interior del mismo comité, éstos se desenvolvían de acuerdo con su criterio personal y cuidaban de no alterar las percepciones que la

colectividad tiene de ellos –su prestigio–. La *asamblea general* se convierte en su principal juez, ya que el conjunto de pobladores les reclama las acciones que hicieron o no durante su periodo.

En un primer momento, el comité central se organizó para lograr proveer de agua potable a la población. El presidente municipal llamó a dos representantes de cada comunidad. En voz del primer presidente del comité, el presidente municipal fue pieza clave en la organización inicial, en sus palabras:

“El sistema de agua potable central nace de la necesidad, no solamente de la cabecera municipal, ni de las comunidades altas, nace también esta preocupación porque en la administración del profesor Honorato, que se preocupó porque el agua no era abastecedora para la población y bueno pues, se preocupa por tratar de que se forme un Comité Central para ver la capacidad que pudiera tener un sistema de bombeo” (Cándido Raymundo, presidente del Comité Central de agua potable, entrevistado el 18 de febrero de 2010).

Una vez conformado el primer comité central de agua potable integrado por el Sr. Cándido Raymundo como presidente, el secretario fue él Sr. Tomás Díaz Avilés –quien fue sustituido más tarde por el Dr. Amado Quiroz–⁶³, el primer tesorero era Don Pedro Espinosa y lo relevó el Sr. Andrés García Rosales, se buscaron fuentes de agua para poder captarlas en un almacén y llevarlas a la población.

Primeros intentos de captación de agua para bombeo

El primer intento fue traer el agua de “El Cochinito”, perteneciente a la comunidad de Atlapulco, municipio de Ocoyoacac. Esto no fue posible debido a que los representantes de Atlapulco pedían la construcción de

⁶³ De manera más clara se puede describir como que: “...el ciudadano Tomás Díaz Avilés fue el primer secretario del Comité Central de Aguas Potables (CCAP), desde la elección de este, desde 1983 y hasta el mes de septiembre u octubre de 1985. El Dr. Amado Quiroz Coroy fue el segundo secretario, en sustitución del primero y duró en el encargo hasta 1988, cuando surge el problema jurídico con el municipio de Capulhuac” (Ángel Meza presidente municipal de 1985-1987, 23 de septiembre 2021).

una escuela a cambio del agua. Debido a que los recursos monetarios no eran suficientes, se optó por buscar otras alternativas.

El segundo intento –al parecer– fue traer el agua desde el paraje llamado Agua Grande. Desafortunadamente, se necesitaban muchos recursos para excavación y electricidad. Se hicieron estudios topográficos y técnicos, y se declaró que no era posible la realización del proyecto, por la distancia existente y las condiciones del relieve.

En una de las juntas, donde se encontraban reunidos el Ayuntamiento, Bienes Comunales, el Comité de Agua potable ya formado, surgió la idea de solicitarle al licenciado Mario Ramón Beteta⁶⁴, director de Petróleos Mexicanos (PEMEX) que apoyara con material. Ese fue el inicio de la construcción de la red más grande del municipio.

Construcción de la primera red de agua potable por bombeo en el municipio

Las relaciones iniciales fueron de cooperación en todos los sentidos: monetarios, materiales y mano de obra, los pobladores aportaron la mano de obra al presidente municipal que tenía conocimiento de la construcción. Algunas propuestas de los pobladores del centro contribuyeron a que el agua fuera almacenada, ya que pensaban –de acuerdo con las entrevistas realizadas– que el agua estaba envenenada y en consecuencia aceptaron que se realizara la captación de agua para luego subirla a las rancherías. El Lic. Beteta decidió apoyar al nuevo Comité Central, aportó equipo técnico para realizar los estudios y conocer la estructura de la red; llegó la brigada de ingenieros en 1983, quienes, en un primer momento, buscaron el agua del manantial llamado *La canoa*, pero no podía ser utilizado para bombeo de manera directa, por lo que recorrieron a 387 metros la caja de bombeo llamado

⁶⁴ Mario Ramón Beteta Monsalve 1927-2004. Economista y político mexicano. Fue director general de Crédito, Subsecretario bajo el presidente Luis Echeverría Álvarez, director general del Banco Mexicano SOMEX, más adelante fue Director General de Petróleos Mexicanos, fue Gobernador del Estado de México de 1987-1989. El Lic. Beteta fue designado por Salinas como director general de Banco Mexicano SOMEX y después frente al Fondo Nacional de Fomento al Turismo (FONATUR).

NUESTRA MEMORIA

Cuauhtémoc I.⁶⁵ El proyecto fue modificado y, después de las adecuaciones necesarias, fue aceptado; llegó la tubería de 12, 8, 6, 4 y 3 pulgadas⁶⁶ con el material para las válvulas en 1985. El material fue proporcionado por PEMEX: el poliquen, la tubería de tres forros, la pintura anticorrosiva, el papel de asfelpa con lo que se forraron los tubos. El proyecto inicial enviado el 3 de octubre de 1984, por la Comisión Estatal de Agua y Saneamiento del Estado de México, menciona que la obra proporcionaría a San Francisco 100 litros por persona por día para 6500 personas, la localidad de Morelos tendría 250 lts/p/d para 800 personas, Tomasquillo contaría con 250 lts/p/d para 1000 personas, el Águila con 250 lts/p/d para 600 personas y Coexapa 250 lts/p/d para 360 personas.

Por lo que, en el periodo municipal del Lic. Ángel Meza, se empieza a trabajar en la construcción de los almacenes, en su periodo se otorgó una gratificación mensual a los integrantes del comité y también a los de Bienes Comunales, además de realizarse la contratación de energía eléctrica con el apoyo de las comunidades. Uno de los logros que se tuvieron fue la recuperación del agua extraída desde el zafarrancho, en sus palabras “En 1987 se recuperó la administración del agua que desde 1937 aprovechaba Tianguistenco” (Ángel Meza presidente municipal de 1985-1987, 23 de septiembre 2021). Este evento contribuyó a la construcción –en la cabecera municipal– del almacén Cuauhtémoc I, y en las comunidades los almacenes de Cruz Larga, El Tomasquillo, La Mesa y Coexapa. En total fueron cinco almacenes y varias remodelaciones a los que ya existían. Los nuevos fueron Cuauhtémoc I, Cruz Larga, Morelos, Tomasquillo, La Mesa y Coexapa, en Morelos se dejó el almacén que ya tenían y se remodeló el almacén de San

⁶⁵ “El proyecto fue elaborado por los ingenieros de PEMEX, pero se requería del visto bueno de la Comisión Estatal de Agua y Saneamiento del Estado de México (CEAS), para obtener recurso para su ejecución. Los ingenieros de la CEAS no validaron el proyecto de PEMEX y se tuvo que ejecutar sin su autorización” (Ángel Meza presidente municipal de 1985-1987, 23 de septiembre 2021).

⁶⁶ De Cuauhtémoc I a Cruz Larga y de Cuauhtémoc a San Francisco es de 6 pulgadas. De Cruz Larga a Tomasquillo es de 4 pulgadas, de Tomasquillo a la Mesa y a Coexapa va de 3 pulgadas, de Cruz Larga a Morelos 3 pulgadas

Francisco. Los almacenes se hicieron con materiales gestionados por el ayuntamiento, desde varilla, alambrón, cemento, etcétera, y dirigidos por los ingenieros de Pemex, en las comunidades también destacaron las participaciones individuales. La obra se hizo por el ímpetu colectivo y personal en conjunto, al decir del primer presidente de comité:

“Empieza la excavación y nadie creía que esto se fuera a efectuar. Con los apodos que les pusieron a las comunidades, las famosas “Tuzas” se logró. Se observó el entusiasmo de las comunidades, yo recuerdo exactamente cuándo tomo el mando, en Coexapa me tocó trabajar con Epifanio Reynoso, Andrés Guerrero. En la Meza con Emeterio Soto, Roberto Ordoñez, Tereso Campos Quiroz. En el lado de Tomasquillo siguió Sergio Hinojosa, Jesús Quiroz y don Leobardo Arias. En el lado de Cruz Larga, a Ladislao Ortiz, Melitón Colín. Del lado de Morelos, a José Luis Galindo, Gil Osnaya y Tomás Mares. En el Lado de San Francisco está Silvestre Cuevas (Chivete), Albino [Balbino] González, Juan Ceballos y Alfonso [Cuevas]. En el lado del Barrio de San Bartolo estuvo el profesor Alfonso Hernández, pero no lo apoyaron. En San Agustín, León Carrillo” (Andrés García, tesorero suplente, fue entrevistado el 18 de febrero de 2010, en la casa del señor Cándido Raymundo).

De acuerdo con la visión de los dirigentes del comité, cuando se iniciaron las labores de ejecución, el gobierno del Estado de México a cargo del Lic. Alfredo del Mazo; el municipio se enfrentó a recortes en su presupuesto para infraestructura hídrica. La Comisión Estatal de Agua y Saneamiento (CEAS) no apoyaba el hecho de que Pemex ayudara en este tipo de trabajos –con el argumento de que no eran de su competencia–. Además, el material proporcionado para la construcción de la red de agua potable era demandado por las instituciones del Estado de México para otras obras, como dice el Sr. Cándido:

“...porque la tubería, ésta la quería el Gobierno del Estado de México para Tepetlalco y, a cambio de ella, nos querían dar tubería de asbesto, cosa que no aceptamos y se enfrascaron en

NUESTRA MEMORIA

discusiones. Entre departamentos los ingenieros de CEAS les decían a los de Pemex que estaban locos. Los de Pemex nos decían que esa tubería era de nosotros. Los de CEAS decían: ¡eso no es petróleo!” (Andrés García, tesorero suplente del comité de agua potable, fue entrevistado el 18 de febrero de 2010, en la casa del señor Cándido Raymundo).

A pesar de lo anterior, las obras continuaron y los pobladores no cedieron con la tubería. En el proyecto también se contempló el caballaje para los almacenes. Primero se trató de una bomba horizontal de 60 caballos de fuerza para el Cuauhtémoc I; en La de Cruz Larga fue de 40 caballos. Lo que no se consideró fue la soldadura. En este sentido, se realizó con la cooperación de los usuarios potenciales. Para dicho trabajo se convocaron a siete compañías, a las que se les mostró la distancia y las condiciones del terreno que se tendrían que soldar. El costo iba desde 25, 23, 20, 18 a 15 millones de pesos, aproximadamente eran como 800 personas y la cooperación –inicial– fue de mil doscientos pesos. En otra versión de este gasto, se dice que la soldadura fue gestionada por el ayuntamiento, donde el gobierno del estado pagó 18 millones de pesos.

La línea –de tubería– fue enterrada de acuerdo con las normas de agua potable, en zona urbana, mínimo 80 centímetros. Un caso diferente, fue en el área de la comunidad de Tomasquillo, donde para ahorrarse distancia y material, se optó por ir en línea recta, pasando por terrenos particulares a dos metros de profundidad. En este lugar, uno de los habitantes de la comunidad donó el terreno para la construcción del almacén, y otros apoyaron para el arrastre de la tubería con sus tractores. En algunos espacios el tubo era trasladado por los pobladores sin el uso de maquinaria, cargándolos entre varios (*ver imagen 1*).

GRUPO TOQUILNAMIC

Imagen 1. Esfuerzos colectivos en la construcción de la primera red de agua Potable



Fuente: fotografía proporcionada por el Sr. Damián Quiroz
expresidente del comité de agua

En este contexto, uno de los problemas primordiales era el desconocimiento que se tenía acerca de las redes de agua ya existentes, de su funcionamiento y de cómo integrarlos a la estructura en general; en el sentido de que esto limitaba las acciones que podía realizar el Comité Central de agua potable respecto a la recaudación.

Tiempo después se denunció que la tubería —que se había utilizado para la construcción de la red— era de PEMEX, y no tenía que ser utilizada por un municipio en particular⁶⁷. El problema fue atendido y se pudo solucionar.

⁶⁷ Fue de los primeros escándalos en el Estado de México. Posteriormente siendo gobernador, tuvo conflictos más intensos, se volvió mayúsculo porque se trataba de un problema político contra el Lic. Mario Ramón Beteta, que llegó a niveles internacionales donde se le acusaba de fraude: “The Chamber of Deputies is investigating charges by the oil workers union that the governor of Mexico state embezzled \$49 million from the government petroleum monopoly Pemex while he ran it. Seven deputies from the governing Institutional Revolutionary Party, or

NUESTRA MEMORIA

Finalmente, las tuberías enterradas y los almacenes planeados se concluyeron entre marzo y abril de 1986, también las bajadas para la energía eléctrica⁶⁸. Faltaban las bombas y echar a andar los tableros. Los ingenieros que estaban dirigiendo la obra ya tenían que irse, así es que se buscó una planta que haría funcionar la bomba principal de 60 caballos de fuerza. El almacén estaba lleno, los técnicos alinearon las bombas y la echaron a andar alrededor de 7:30 am. Unos estaban pendientes en el almacén de Cruz Larga. El primer presidente del comité narra que se vivieron momentos de gran tensión por la magnitud de la obra y lo que representaba para el municipio:

“Pasa el tiempo y por radio se están comunicando, está succionando, después de 15 o 20 minutos, decía: ¡escucha, escucha, ya viene!, el llenado en la tubería se escuchaba, en el momento en que da todo el trancazo, avienta piedras, avienta pedazos de palo, la gente ajena al proyecto se los metió. Después de dos o tres minutos te fijas dos o tres carretilladas de piedra, pedazos de madera, plásticos, todo. ¡Ahora sí!, decían los ingenieros. ¡Pinches Xalatlacos, tienen para llenarse cabrones! [dijo el Dr. Amado] La echaron a andar cerca de dos horas 30 minutos en que llenaron el almacén y punto” (Dr. Amado Quiroz Coroy, secretario del Comité Central de agua potable, fue entrevistado el 18 de febrero de 2010, en su casa).

Una nueva etapa iniciaba para el municipio, un servicio vital que apuntalaría la actividad económica local. Los líderes de las comunidades estaban contentos, el almacén de la comunidad de Tomasquillo con capacidad similar a la de la comunidad de Morelos,

PRI, made the accusation against Gov. Mario Ramon Beteta Thursday. PRI deputy Adolfo Barrientos, head of a local union, accused Beteta of defrauding Pemex of \$49 million through a 1985 deal for two Yugoslav-built tankers.” Los Angeles Times October 23, 1988. Documento disponible en línea en: <http://articles.latimes.com/keyword/mario-ramon-beteta> (Fecha de consulta: 20/01/11).

⁶⁸ De 1986 a 1987 se otorga a las comunidades de Mezapa, a Zapata y Villa las líneas de 3 pulgadas de acero al carbón y todavía lo hicieron los soldadores encargados de la línea general.

iniciaba con 40 caballos de fuerza para su almacén. También, se probó la bomba de la comunidad de San Francisco y de momento funcionó, pero comenzó a haber fisuras en el piso y entonces se propuso repararlo; el problema de distribución para la comunidad de San Francisco se solucionó aumentándole válvulas al almacén. El Sr. Jesús Ortiz menciona que los ingenieros les dijeron “50 años les va a dar buen servicio, pero después de 50 ya no” (entrevista realizada el 2 de julio de 2024). Se ha notado que existe cada vez menos agua que antes, lo que alimenta el presagio:

“...al principio cuando empezó a llegar a las casas era una alegría tremenda y el promedio de tiempo que nos iba a llegar era de 3 horas, apenas si tocábamos la llave era muchísima agua –si una llave estaba cerrada la botaba de la fuerza que tenía— por eso teníamos que abrirle y ahora hay días que nos dan media hora, exageradamente una hora...” (Entrevista Sra. Francisca, 2 de julio de 2024).

Acuerdos y desacuerdos sociales

Estaba configurándose una nueva autoridad local, que aún no tenía mucha claridad de sus alcances, pero que sus decisiones fueron cruciales en lo que hoy conocemos como la red de agua potable, y que de manera consuetudinaria fue adquiriendo mayores responsabilidades a raíz de ser el proveedor de tan valioso servicio. El presidente del Comité de Agua potable recuerda que, en un momento, donde las personas no querían pagar por el servicio de agua y que se conectaban de manera arbitraria, fue –junto con integrantes del comité vigente– a la comunidad llamada La Fábrica, y cortó el agua, tal como el Sr. Cándido nos narra:

“Saqué la herramienta, llegamos a la comunidad La Fábrica y le dije a la señora: ¿quién les autorizó que agarraran su toma? Dice: ¡nosotros, desgraciados indios guarachudos! Yo le dije, por mi autorización ahorita va a ver cómo le voy a cortar. Como estaba

NUESTRA MEMORIA

recién excavado rápido excavamos. Agarró la segueta, y que el agua se alzaba como 30 metros hacia arriba, después queríamos taponearlo y ya no se pudo. ... fueron a preguntar, les dije: sí, somos indios guarachudos, pero dueños del agua y ahora no te doy el servicio” (Cándido Raymundo, presidente del Comité Central de agua potable, entrevistado el 18 de febrero de 2010).

Si bien, la distribución total del líquido fue en septiembre-octubre de 1987, cuando ya se habían hecho elecciones para el próximo presidente del comité central de agua potable. Fue crucial que 1987, en los últimos meses de la administración municipal y por acuerdo del cabildo, el Comité de Agua potable, Ayuntamiento y Bienes Comunes deciden suspender el suministro de agua, cortan la tubería que llevaba agua para Tianguistenco y cortan la tubería que llevaba agua para Capulhuac.

En el caso del agua que se daba al municipio de Capulhuac⁶⁹, hubo un acercamiento a las autoridades de Xalatlaco para solicitar que se les siguiera suministrando el agua y que estaban dispuestos a que se diera el diálogo, que se estableciera una concertación y se fijara una cantidad en un acuerdo común. Existen oficios en el archivo de ambos municipios donde se posponen las reuniones y se generan nuevas citas para llegar a acuerdos sobre el uso del agua y la compensación adecuada. Sin embargo, pasaba el tiempo y no avanzaban los diálogos, los líderes del municipio estaban siendo presionados por la población para dar resultados, el presidente municipal del periodo narra lo siguiente, respecto a los argumentos de los líderes en Capulhuac:

“...decían ‘es que piden mucho’, y ‘es poca el agua’, ‘permítanos que platiquemos con la población’, y en una de esas reuniones se acordó que mientras estaban platicando allá en Capulhuac, y aquí también con los dos municipios se autorizó

⁶⁹ El agua fue canalizada antes, no hubo conflicto porque fue un acuerdo donde el ayuntamiento no intervino, fue solo un acuerdo entre el dueño del predio y los vecinos de Capulhuac para llevarse el agua de ese manantial de Atexcapa (Prof. Antonio García, presidente municipal del periodo 1988-1991, entrevista realizada el 20 de noviembre 2021 en su casa).

que se reinstalara nuevamente el suministro. Sin embargo, las pláticas seguían pero sin ningún acuerdo y el problema se agudizó porque ya estaban llevándose nuevamente el agua pero no aceptaban aportar ninguna cantidad, en una de las pláticas llegaron a decir los vecinos de Capulhuac que ‘era mucho lo que se les pedía, mucho dinero’, –lo cual no era verdad–pero, que además era poca el agua que llevaba el tubo, y entonces en esa pláticas se propuso que se hiciera un aforo; es decir, verificar la cantidad de agua que se estaba yendo para Capulhuac y ahí veríamos si efectivamente era poca para seguir dialogando, se acordó entonces entre los dos municipios realizar ese aforo y se levantó nuevamente un tramo del tubo para de esa manera verificar la cantidad de agua que se estaba yendo...” (Prof. Antonio García, presidente municipal del periodo 1988-1990, entrevista realizada el 20 de noviembre 2021).

En ese mismo día –una vez que rompieron la tubería y se detuvo el suministro— se decidió que no se volvería a conectar hasta que se realizara un acuerdo claro respecto a la dotación de agua y la retribución monetaria. Los líderes del municipio de Capulhuac siguieron con sus pláticas con la población, pero no llegaron a ningún acuerdo y finalmente regresaron a Xalatlaco para corroborar que no había acuerdos.

Más tarde, por la vía jurídica, los líderes de Capulhuac se acercan a la Comisión Nacional del Agua para informar que estaban siendo despojados del recurso, que habían usado por más de ochenta años. El presidente municipal del periodo comenta que fue llamado por el gobierno estatal, a través de la Dirección General de Gobernación, del Gobierno del Estado de México. En la entrevista realizada en las oficinas en Toluca, se le solicitó al presidente municipal de Xalatlaco que cedieran el agua a la población de Capulhuac –ya que, cortar el suministro de agua, era un delito de acuerdo con la Ley de Aguas Nacionales vigente–. En contraparte, el presidente argumentó que el

NUESTRA MEMORIA

municipio de Xalatlaco tenía derecho sobre ese manantial y sobre todo que la necesitaba, la prueba de ello era que una de las comunidades – una parte del barrio de San Agustín– estaba sufriendo de agua⁷⁰.

Tiempo más tarde, en el mes de abril de 1990, interviene el distrito judicial, con sede en Toluca para informar de una demanda y llamaron a declarar a los integrantes del Ayuntamiento, al Comité de Aguas Potables de Xalatlaco, al Comité de Bienes Comunales de ambos municipios. Alrededor del mes de mayo de 1990 el Ministerio Público Federal, el distrito número uno del Estado de México con sede en Toluca, ordena la detención de dos personas relacionadas con el Comité de Aguas Potables en Xalatlaco, el señor Arturo Nolasco Sotres que era el presidente del comité de agua potable, ya en el periodo 1988-1990; también, el Doctor Amado Quiroz que fue integrante del Comité de aguas potables durante 1985-1987 –y unos dos meses de 1988–, ordenan la detención y logran el aseguramiento del señor Arturo Nolasco Sotres, quién es trasladado al Ministerio Público en Toluca. Al día siguiente, trasladan al Sr. Nolasco a Almoloya de Juárez acusado de despojo y delitos contra las Leyes de Aguas Nacionales. En este sentido, el presidente del periodo, el Prof. Antonio García recuerda:

“... fue un conflicto muy tenso, muy fuerte porque la población se alarmó; sin embargo, tuvimos que mantener la calma y defendernos de manera jurídica, al principio vimos a un abogado, vimos a otro, un despacho de abogados luego a otro y no veíamos avance y bueno, afortunadamente encontramos a un despacho de abogados. A grandes rasgos la defensa se basó en qué, de lo que se acusaba a don Arturo Nolasco Sotres y al Doctor Amado Quiroz de que ellos los habían visto, habían testigos, de que los habían visto cortando la tubería que iba a Capulhuac; sin embargo, el despacho de abogados haciendo ya

⁷⁰ Se acordó por cabildo que se destinara el agua del manantial de *Atexcapa* a la comunidad de *Coxto*, (con la gestión de. C. Erasmo Rodríguez Ordoñez y otros vecinos de esa comunidad), debido a que los representantes de Aguas de Capulhuac se negaron a continuar con una aportación económica a Xalatlaco, por el aprovechamiento de ese manantial.

el estudio correspondiente a la defensa, encontró que no concordaba la versión de los testigos porque mencionaban una fecha de diciembre de 1987, en que cortaron el tubo y don Arturo Nolasco Sotres, en esa fecha todavía no era integrante del comité municipal de aguas potables, él fue nombrado hasta 1988, en el mes de marzo aproximadamente, y demostraron entonces que quienes estaban afirmando lo que decían no tenían bases y estaban mintiendo o su percepción era falsa. Continuó el despacho de abogados en la defensa y finalmente las autoridades correspondientes, el Ministerio Público Federal determinó que efectivamente el señor Arturo Nolasco Sotres no se le podía probar que era la persona que había hecho ‘el daño’ por decirlo de alguna manera, porque mencionaban una fecha y otro nombre que no coincidían y finalmente salió libre por falta de elementos...” (Prof. Antonio García, presidente municipal del periodo 1988-1990, entrevista realizada el 20 de noviembre 2021).

El Dr. Amado rememora el suceso que lo afectó directamente, donde reconoce que una vez que se convocaron elecciones, y se cambió de representantes, el que cortó el agua fue el secretario anterior. Pero, en el proceso, cuando el presidente del comité electo y el secretario del periodo estaban revisando una caja de captación fueron fotografiados y son acusados de delito federal por cortar el agua a Capulhuac, el Dr. Amado menciona:

“[...] es por ello que don Arturo tres o cuatro meses estuvo en la cárcel, yo me di a la fuga, pero posteriormente a ello, tuve que caer porque no se cerró el caso en el tiempo de Antonio García y se le dejó todavía al Dr. Luis Romero. Todavía el licenciado Beteta nos echó la mano para abrir el caso, pero así, de esa manera, pagamos justos por pecadores y esa línea se fue para Coxtó” (Dr. Amado Quiroz Coroy, secretario del Comité Central de agua potable, fue entrevistado el 18 de febrero de 2010, en su casa).

NUESTRA MEMORIA

Por esa razón, el Dr. Amado –quien también tenía orden de aprehensión– no fue presentado ya que se había ido del municipio. En enero de 1991, el Dr. Amado regresó y fue llevado ante el Ministerio Público, pero el antecedente del Sr. Arturo Nolasco Sotres fue de utilidad para que saliera libre por falta de elementos.

Otro de los problemas, ya construidos los almacenes y enterrada la red, fue la electrificación, para ello se recurrió a las empresas que se asentaban en el municipio, con el fin de solicitarles su pago por el uso del agua. Éstas ya tenían un documento donde constaba que habían aportado al ayuntamiento por concepto de agua dos vehículos para la recolección de basura: uno para Santiago Tianguistenco y otro para Xalatlaco. Los representantes fueron a la presidencia municipal para pedir explicaciones. En consecuencia, se dialogó con el ayuntamiento, pero estos afirmaron que no habían recibido nada. Los habitantes de las zonas alejadas declararon que las viviendas pagaban cuotas a Tianguistenco, cuando era de Xalatlaco. Había un desconocimiento en cuanto a quién otorgaba el agua y a quién había de pagar. El secretario de este periodo (1982-1988) menciona que:

“[...] 85, 82 pesos, 100, 60 pesos, bimestralmente, entonces en cabildo se determinó que a todas esas personas las empezáramos a jalar, cobrándoles 3, 5 y hasta 10 pesos bimestralmente, con el fin de jalarlas, quitarles poco a poco la administración de Tianguistenco y empezamos a tener más fricciones con Tianguistenco” (Andrés García, primer tesorero del Comité de Agua potable, fue entrevistado el jueves 18 de febrero de 2010, en la casa del señor Cándido Raymundo).

Los intereses de las comunidades se empezaron a hacer presentes y cada una de ellas –por medio de su subcomité– se hizo cargo de su almacén, fragmentando la solidaridad presentada en la construcción de la red. Los problemas colaterales al proyecto fueron grandes, y los representantes

GRUPO TOQUILNAMIC

del Comité Central asistían a los llamados de los usuarios para servir como intermediarios en los distintos conflictos públicos o domésticos.

“De ese proyecto nacieron varios problemas con los Mejía, con los de Coexapa, en nuestro comité nos apoyaron o se peleaban entre vecinos. Familiares en presencia de nosotros se iban a matar. Y fuimos a ponerlos en paz. Y se aplacaron, pero le cerraron el camino para entrar a don Pablo Montes, y tenía que subir por el cerro” (Dr. Amado Quiroz Coroy, secretario del Comité Central de agua potable, fue entrevistado en febrero de 2010, en su casa).

El Comité Central se vio como una organización comunitaria que tenía que responder a problemáticas de acceso al agua sobre todo de las comunidades que vivían en la parte alta del municipio, con las fuerzas de sus pobladores, el sacrificio de familias enteras que tenían que buscar sustento a la par de participar en las faenas. En suma, el inicio de esta organización apuntalada por iniciativa del gobierno local emergió y se fortaleció con la participación de los pobladores, con la idea que era necesario tener más agua de acceso doméstico —entubada— en las comunidades que no estaban en la cabecera municipal. Sin embargo, esta organización colectiva se vio envuelta de distintas problemáticas para lograr la infraestructura actual; desde el convencimiento de la población, el acceso a los materiales necesarios, la improvisación en cuanto a la organización y gestión, y también los históricos conflictos con municipios vecinos. En consecuencia, se tomaron las decisiones que llevaron al surgimiento del Comité Central de agua potable de Xalatlaco, integrado por los comités comunitarios vecinales preexistentes, que ahora son llamados subcomités.

NUESTRA MEMORIA

Imagen 2. Los líderes comunitarios en la construcción de un sistema de agua



Fuente: fotografía proporcionada por el Sr. Damián Quiroz
expresidente del comité de agua

Los líderes, aunque han mantenido el discurso de la distribución equitativa, en la práctica han tenido problemas de control debido al crecimiento del número de habitantes y a los acuerdos de limitar el acceso a nuevos usuarios. De manera general, se puede afirmar que en lo que respecta a la morfología de esta organización, se caracteriza por contar con representantes electos a través de mecanismos de democracia directa –voto por mano alzada– y donde la organización se ha complejizado y extendido debido a las necesidades del sistema.

En un territorio cada vez más poblado –donde el agua potable disminuye en calidad y cantidad— podemos encontrar en una organización como el comité de agua potable y sus vínculos con la población, la posibilidad de gestión del agua con características comunitarias; si bien se requiere actualmente de una revisión y

mejoramiento de la infraestructura, encontramos que este proyecto que inició con esfuerzos de los líderes del momento ahora es una realidad.

Referencias bibliográficas

Comisión Estatal de Agua y Saneamiento [CAEM] (3 de octubre 1984).

Proyecto Ejecutivo de las líneas de condición y regularización para el abastecimiento de agua potable al sistema Xalatlaco. Archivo Municipal.

Pliego-Alvarado, Esmeralda; Guadarrama, Gloria J. (2019).

Gobernanza y derecho al agua: prácticas comunes y particulares de los comités comunitarios de agua potable. Editorial: Sociedad y Ambiente. ISSN: 2007-6576 (impreso): México, julio-octubre. DOI: <https://doi.org/10.31840/sya.v0i20.1992>

Shiva, Vandana (2003). Las guerras del agua. Privatización, contaminación y lucro. México, Siglo XXI Editores.

Capítulo 10. El espacio de la producción de papas en el municipio de Xalatlaco como un lugar para explorar el cambio cultural⁷¹

Guadalupe
Xochitla Patiño Mejía

Xalatlaco es un municipio que vive grandes contrastes, hacia el centro, o lo que estaría enmarcado como área urbana, se concentran los servicios, los mejores ingresos y el mayor nivel educativo, aunque en las localidades hay algunas excepciones. Como apoyo a estas afirmaciones cabe destacar que muchas de las localidades del municipio se encuentran con un nivel de marginación alto, derivado de la falta de servicios y los bajos ingresos (que son los indicativos usados para estos fines) (INEGI catálogo de localidades)⁷².

Aunque la superficie dedicada a la producción agrícola corresponde a una tercera parte del territorio, es poca la población que declaró como su actividad económica principal la agricultura durante el censo de 2010, lo que podría significar que esta actividad se encuentra concentrada en un pequeño grupo de personas o bien que los productores no son de la localidad. El municipio tiene aptitudes para la producción agrícola, derivado de la calidad del suelo, relacionado con la zona boscosa, y la calidad del agua, producto de sus manantiales y de los escurrimientos derivados de la precipitación pluvial, incluso los bosques de Xalatlaco forman parte de los llamados “bosques de agua” de la región centro del país.

⁷¹ Las aseveraciones que se encontrarán en el presente documento, están basadas en la investigación realizada entre 2016 y 2020 como parte del posgrado en Humanidades en el Instituto de Investigación en Ciencias Sociales y Humanidades de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos financiada por CONACYT, en Xalatlaco, Estado de México.

⁷²

<http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/LocdeMun.aspx?tipo=clave&campo=loc&ent=15&mun=043>.

GRUPO TOQUILNAMIC

Con respecto a la población económicamente activa (PEA), el 47.47% de su población se encuentra en el sector terciario, esto es, comercio y servicios, de los cuales 29.7% se dedica al comercio y 70.3% a los servicios (educativos, hoteles, restaurantes y transportes). El sector secundario ocupa el 29.79 % de los cuales 74.73% se ocupa en la Industria manufacturera y el 25.27% restante a la industria de la construcción y otras actividades y finalmente el 21.51 % de la PEA ocupada se desempeña en las actividades primarias, esto es, agricultura y ganadería (INEGI 2010 citado en el plan de desarrollo municipal con respecto a la población económicamente activa (PEA)).

Datos que de alguna manera podrían confirmar las afirmaciones de Gómez y Dorantes en tanto que:

La mayor parte de la población de Xalatlaco son comerciantes, sin especializarse en algún producto, pero sí es un denominador común el desempeño del comercio preferentemente fuera de la comunidad y con dos destinos muy marcados: la Ciudad de México y Toluca. En este vaivén, la mencionada población situada entre estos dos grandes monstruos urbanos, recibe infinidad de influencias externas, totalmente ajenas a su dinámica interna, y sin embargo sigue siendo Xalatlaco perfilado y distinto a sus vecinos (Gómez & Dorantes, 2010).

En campo, se pudo observar que muchos de los trabajadores que se dedican al comercio, lo hacen con la venta de productos alimenticios en la Ciudad de México (por ejemplo, gorditas o tamales). También hay una importante tradición musical, a través del mariachi y muchos de ellos trabajan en Garibaldi. Por su parte los estudiantes, tienen la opción de acudir al IPN o a la UNAM dos de las universidades más prestigiosas de México.

La cercanía con la Ciudad de México permite a los pobladores hacer un recorrido relativamente corto, viajar diariamente, con lo que no se desligan de la vida de su comunidad para conseguir ingresos o acceder a ofertas laborales o académicas. Pero como mencioné al principio, estas movilidades también se encuentran desfasadas porque en las

localidades, el ritmo podría ser diferente. Además, muchas de las fiestas patronales se llevan a cabo en el centro, en lo que INEGI registra como Xalatlaco y los cuatro barrios principales, lo que dificulta un poco el acceso de los pobladores de las demás localidades para los sistemas rituales de mayordomía.

Desde los años 80 y 90 en el proceso de reestructuración productiva, en el Estado de México, se comenzó a desarrollar la producción de papas, pero con la particularidad de estar dirigida a mercados más especializados. Testimonios afirman que el inicio de esta producción se vio influenciado por la industria de papas fritas empacadas, la mayoría de los testimonios coincide en nombrar a Sabritas, pero un informante privilegiado, afirma que fue gracias a Barcel, empresas que compiten por el mercado de papas fritas. En cualquiera de las dos versiones la demanda respondía a empresas que se encontraban ajenas a toda dinámica local.

La forma de producción de papas en el caso de Xalatlaco es bajo el esquema de renta de tierras, pero en condiciones particulares. Los productores directos no son los pobladores de Xalatlaco, sino habitantes de la localidad de Balderas, perteneciente al municipio de Tenango, Estado de México. Estos pobladores son los que tuvieron el primer contacto con la empresa Barcel y esto incentivó una producción nueva en dicha localidad, fomentada, entre otras cosas por mayores beneficios económicos en relación con las producciones tradicionales y un mercado interesante ante la retracción de los precios de garantía en otros productos como el maíz (Escalante Semerena & Talavera Flores, 1998: 82-83). Para Balderas, esto significó un aumento en la demanda y en consecuencia en el precio por la renta de tierras, lo que motivó que buscaran nuevos espacios para la producción y en esta búsqueda llegaron a las tierras de Xalatlaco.

La hipótesis con la que se realizó el acercamiento a la investigación fue que la intromisión de algunas empresas, dedicadas a la producción de papas fritas y envasadas, para incentivar la siembra de este producto en el municipio, había detonado cambios en las formas productivas

imperantes en la comunidad y que esto había, a su vez, provocado cambios en las relaciones sociales establecidas alrededor de formas productivas tradicionales, pero durante el proceso se observó que son cambios emanados en diferentes contextos, locales, globales, nacionales, etc. los que crean el ambiente propicio para la conformación de ese espacio social.

Para esto se definió el espacio de producción como un espacio social, entendido como un lugar que es construido histórica y culturalmente a través de prácticas y relaciones culturales, de manera que, el hecho de encontrar un producto u otro en un espacio de siembra no únicamente implicaría un cambio en lo encontrado en la tierra, sino de las relaciones que derivan de la producción.

Para el esquema de análisis se estableció el cambio cultural como punto de partida, entendiendo como cultura el conjunto de: experiencias, prácticas y significaciones. Según esto, para los pobladores de Xalatlaco encontrar sus espacios, ahora sembrados de papas, se relaciona con un nuevo esquema de producción, diferente de los otros productos encontrados en el lugar, este responde a una actividad con sistemas, procesos y tecnologías innovadoras del que los pobladores solo actúan como espectadores. En un primer momento, no se consideraba esta separación entre la producción y los pobladores (porque de alguna manera se suponía que eran los propios pobladores o sectores de la población quienes sembraban), fue a través del trabajo que se pudo notar este desfase, por tanto, se comenzó suponiendo que el cambio vivido en sus tierras influye en las experiencias generadas con relación a nuevas prácticas productivas de manera directa.

Metodológicamente, para el estudio se realizaron recorridos a través de los espacios de producción con la intención de observar y realizar un mapeo de los espacios donde se encontraban los diferentes productos agrícolas, observar las formas de trabajo y establecer contactos con los informantes. Otra forma de obtención de datos fue a través de la observación participante formando parte de algunos eventos comunitarios, como los *paseos* y fiestas patronales y entrevistas abiertas

y cerradas con agentes y actores sociales involucrados en la producción, detentores de significaciones y constructores de espacios sociales. Además de esto también se realizaron búsquedas documentales en el archivo del municipio y en páginas oficiales.

Cambio cultural

Al plantear el estudio del cambio cultural a partir de la llegada de nuevas prácticas productivas, en particular, en las que constituyen el objeto de interés, surge la pregunta: ¿Qué se está entendiendo por cambio? Y más profundamente ¿qué se está entendiendo por cambio cultural? Es propósito de las siguientes líneas ahondar en estos cuestionamientos.

Según una definición del diccionario, la palabra cambio proviene del latín cambium y “denota la acción o transición de un estado inicial a otro diferente, según se refiera a un individuo, objeto o situación” también se le puede definir como el “proceso mediante el que un determinado estado de las cosas se sucede a otro estado⁷³”. El cambio, es un tema que ha provocado interés a través de distintas épocas. Tal como evoca la paradoja de Teseo que reza lo siguiente:

Según la leyenda recogida por Plutarco: El barco de Teseo fue usado durante 300 años. En el curso de sus viajes, la madera se rompía o se pudría y tenía que reemplazarse, de manera que, cuando Teseo volvió a casa, había tantos reemplazos que se preguntaban si el barco seguía siendo el barco de Teseo o había sido reemplazado por uno nuevo (El barco de Teseo, leyenda griega⁷⁴)

Reflexionando sobre la paradoja de Teseo, acerca de si seguía siendo el mismo barco, Aristóteles planteaba que seguía siendo el mismo barco por tres causas: formal, material y final: la causa formal, es que conserva el mismo diseño; la causa material, sigue siendo del mismo material; y la causa final, su propósito es el mismo.

Si lo pensamos en un sentido amplio, el cambio es algo presente en todos los aspectos de la vida, no hay espacio que escape a este proceso,

⁷³ <https://www.significados.com/cambio/>

⁷⁴ <https://psicologiymente.com/cultura/paradoja-barco-teseo>

afectando particularmente a los entes vivos. Las sociedades, en tanto grupos “vivos”, también están cambiando. A veces, los cambios pueden ser lentos, generados por el movimiento procesual de la vida misma, casi imperceptibles, algunos otros son acelerados y la diferencia dada por ellos hace difícil reconocer que se trata del mismo lugar o espacio. Además, podría decirse que, al hablar de cambio, si bien hay algo que se modifica, también hay algo que persiste, una especie de esencia, o como en el caso de Aristóteles, unas causas, que hace persistir la idea de aquello que ha cambiado.

Al abordar el cambio en la sociedad puede decirse que para la comunidad que vive el cambio, hay algo que persiste, es decir, partimos de la idea de que el cambio no desaparece culturalmente a la sociedad, sino que, a pesar de encontrar innovaciones, en este caso en las formas de producción, y nuevas experiencias e interpretaciones asociadas a ellas, hay algo que sigue siendo Xalatlaco.

La propuesta para definir lo que se entiende por cultura se basa en cierto sentido en la conceptualización de Geertz, aunque en su matiz más elemental, ya que se consideran además otros elementos que la enriquecen y complementan. No obstante, se retoman de Geertz los elementos de su definición de cultura en cuanto a que considera pilares de esta: la interpretación, la experiencia y la acción. Aunque, para los fines de esta investigación, se ha definido la acción como el acto en el que la interpretación se manifiesta de manera práctica. De manera que, la cultura quedaría definida como: interpretación, experiencia y prácticas (Geertz, 1973: 91 citado en Thompson, 2002: 196).

Inicios de la producción

A partir de este punto comenzarán a abordarse de manera más puntual parte de los hallazgos encontrados en el trabajo y en investigación documental de tal manera que puede decirse que en el origen de esta nueva forma de producción en Xalatlaco, en algún punto, uno de los productores de Balderas, que para aquel momento no era tan

NUESTRA MEMORIA

significativo, conoció a Reyes Puentes (de los Puentes)⁷⁵. Reyes es originario de Xalatlaco, y en aquel tiempo vivía en la ranchería de Morelos. Para cuando se conocieron, ya se decía que era un intermediario en la renta y compra de tierras, debido a que este personaje había trabajado durante los años ochenta comprando tierras para, una avecinada, al parecer argentina o española, que buscó comprar tierras en Xalatlaco, y que actualmente tiene un rancho en el camino al Ajusco. En ese tiempo este territorio se encontraba a las orillas de la población, cerca de la planta envasadora de aceites. Se dice que Reyes pagó por este espacio un precio muy bajo a los dueños originales y se lo revendió a ella con una importante ganancia. Esto puede hacer referencia en cuanto a que el intermediario podría presentar un desfase entre los lugares que intermedia, incluso en un papel antagónico, mismo que se hará más evidente en líneas más adelante.

Con respecto a las papas, este individuo, o más específicamente su grupo familiar, conocidos como los Puentes, fueron el contacto del productor de Balderas, Don Isaac. En su momento, tuvieron un papel de contacto e intermediación exclusivo, es decir, Don Isaac conseguía tierras únicamente a través de él. Esta posición como intermediario, dio a los Puentes cierto poder económico, y acompañado de éste, la posibilidad de aumentar su capital económico y ostentarlo con símbolos que detentaran estatus. Aunque algunos de estos símbolos se asociaban al sistema de significados tradicionales como el sistema de cargos, también encontraron que era posible hacerlo en otros sentidos, particularmente con elementos adquiridos con recursos monetarios (ropa, camionetas, etc.)

Su decisión de no invertir totalmente su capital en el sistema de prestigio por excelencia de la comunidad, al parecer, obedecía principalmente a dos razones. La primera era que ellos habitaban en una de las llamadas “rancherías” que eran localidades ubicadas en las periferias, con una baja densidad poblacional (según el censo de 1990

75 Para los nombres son utilizados seudónimos

su población era de 453 habitantes, en el de 2000 era de 1041), lo que hacía difuso su peso como grupo en las festividades celebradas mayoritariamente en las iglesias o capillas del centro. Otra razón por la que no participaron en el sistema de cargos era su propio papel como intermediarios, lo que cuestionaba su compromiso con los locales. Es decir, los pobladores no veían con total agrado la renta de tierras a personas ajenas a la localidad.

Estos elementos dificultaron en su momento su posición de prestigio en el sistema tradicional, por lo que invirtieron su capital en camionetas, maquinaria y tecnología. Al paso del tiempo, el cambio mismo de la comunidad, como la separación del poder secular y gubernamental, entre otros, permitió reconocer, en mayor medida, estos nuevos símbolos y aumentar la capacidad de gestión de estos personajes.

La función de este grupo como intermediarios fue crucial hasta hace algunos años. Su papel consistía en ofrecer a los productores externos extensas hectáreas de tierra para la siembra. Siendo que, en Xalatlaco, la media de productores tiene una tierra de dos hectáreas o menos, su tarea consistía en visitar a los dueños de tierras y ofrecer rentarlas.

Este intermediario de tierras tenía conocimiento crucial para esta tarea: sabía quiénes eran dueños de la tierra, los precios medios y las formas de compromiso para la renta. Los intermediarios buscaban uno a uno a los productores con la intención de rentar sus tierras, algunos testimonios mencionan que ellos no especificaban el uso que se les daría, por lo que los dueños sobreentendían que serían ocupadas para el uso tradicional. Esto es, que algunos productores afirman que eran “engañados” por omisión de información, que los dueños de la tierra les rentaban pensando que ellos mismos las utilizarían sembrando milpa, maíz o haba (testimonio de arrendadores e intermediarios, Xalatlaco, 2018).

Estas afirmaciones son al menos medianamente cuestionables porque el papel que ellos jugaban como intermediarios era sumamente conocido, a pesar de esto, decirse engañados utilizaría el papel de los intermediarios también para minorizar el reproche de los locales con los

NUESTRA MEMORIA

dueños de la tierra. Con lo que su papel intermediaba, tal como menciona Sánchez (2012) y amortiguaba los conflictos permitiendo actuar a los dos grupos.

Una vez hechos los compromisos con los dueños de la tierra, el intermediario ofrecía las grandes extensiones a los productores, lo que las tornaba más interesantes, es así como en Balderas dicen: “nosotros no buscamos tierra en Xalatlaco, ellos solitos nos las ofrecen” (Entrevista en Balderas, 20-11-2018).

De manera paulatina los personajes mencionados fueron estableciendo una relación más exclusiva con “Don Isaac” quien se convirtió, si no en el único productor del municipio, sí en el más importante, dicen los pobladores que hay otros productores, pero lo cierto es que no se ha oído otro nombre.

La relación entre estos personajes era total. Los Puentes se encargaban de la búsqueda de tierras y los foráneos, se enfocaban en su explotación, por lo que estos últimos, tenían un conocimiento prácticamente nulo del municipio, a excepción de las tierras donde trabajaban, conocían poco del lugar.

Además de los servicios evidentes de intermediación de tierras, estos personajes hacían el papel de intermediarios culturales. Por ejemplo, Xalatlaco, es un pueblo de palabras dulces, aunque técnicamente los de Balderas y los de Xalatlaco hablan el mismo idioma, no sé si podría decirse lo mismo del lenguaje en cuanto a las expresiones y modismos. Cuando se pide algo, que tenga cierto nivel de compromiso o trascendencia, tales como “pedidas de mano”, “las invitaciones religiosas” e incluso cuando se invitaba a los músicos a tocar en alguna fiesta religiosa (aun cuando se les pagara), etc., no se limitaba a pedir las cosas y pagarlas, sino que había que saber pedir las, las formas implicaban un *performance* en el que, sin importar el nivel jerárquico de quien solicitará las cosas, mostraría cierto nivel de respeto y humildad, eligiendo con cuidado sus palabras.

En algunos casos, además del pago, se ofrecía algún bien como parte del convencimiento (comida, alcohol bebible, frutas, etc.). Lo más

común es que a quien se le hacía la solicitud, en principio se negaran, descalificando además las virtudes de aquello que poseen y que les solicitan, esto implicaba incluso cargar con la devolución de aquello que se lleva a obsequiar para el convencimiento (las mencionadas frutas o licores).

Este tipo de solicitudes eran las más usuales hace treinta años, cuando comenzó en Xalatlaco la producción de papas. Estas negociaciones serían tan largas y minuciosas dependiendo de la importancia de lo que se negocia y de la capacidad de contestación de quien está negociando. En la contestación de descalificación, en el caso de la tierra, dirían: no se da nada, esta fea, está lejos, hay pura piedra, se meten los animales, etc. El negociador tendría entonces que insistir y contestar de manera positiva, pero sin contradecir enfáticamente a la contestación, ya que eso constituiría una falta de respeto. Por ejemplo, si le dicen: ahí no se da nada, no podría contestar, -yo ya vi que sí se da-, sino algo más amable, por ejemplo, -aunque sea unas mazorquitas para ir pasando, ya ve que no necesitamos mucho.

Así, aunque básicamente era el mismo idioma, la manera de pedir las cosas seguía un protocolo, por así decirlo, especialmente cuando se presentaba una relación “de respeto”, por cuestiones generacionales, de género, de estatus, etc.

Actualmente, aunque en algunos casos este tipo de relación y forma de pedir las cosas se sigue manteniendo, máxime entre los mayores, las personas más jóvenes han relajado sustancialmente estos rituales. Con un lenguaje más unificado con otros lugares, quizá por la influencia de factores como los medios de comunicación, la migración, la mayor escolaridad, etc. no obstante, esto se muestra como un ejemplo de los elementos no explícitos que el intermediario llevaba a cabo y que, por ejemplo, en caso de no conocerlos se podría pensar que efectivamente no querían rentar sus tierras.

Otro aspecto en el que los intermediarios actuaban era en los aportes rituales. En el municipio, cuando se vivía en un barrio o se tenía alguna propiedad en él, se tenía que “cooperar” rigurosamente con los gastos

NUESTRA MEMORIA

rituales correspondientes. Aun si no había una marcada afinidad con los festejos. El hecho de no hacerlo implicaba consecuencias tales como la negación de los servicios, principalmente el agua, además del repudio de la comunidad.

En este sentido, los intermediarios, cubrían los gastos rituales, no únicamente en su condición de personas o de habitantes, sino en virtud de estar obteniendo beneficios de unos bienes que se consideraban parte de la comunidad (la tierra y el agua). Estos gastos rituales se cubrían ya sea pidiendo directamente la cooperación al productor (el de Balderas) o en su defecto, aportándolo ellos directamente, debido a que comprendían la importancia y la imperativa necesidad de cubrir en su momento con estos procesos, si es que se quería evitar una confrontación.

Otro aspecto en el que los Puentes actuaban era en las labores de vigilancia del producto. Es decir, en cuidar que no se lo robaran, acción que también les originaba conflictos, no obstante, en su papel de habitantes empoderados generaban cierto sentido de respeto, en cuanto a que su vigilancia implicaba un nivel de cautela para quienes intentaban robar producto.

Los intermediarios también cubrían un papel emblemático, esto es, lanzaban a las nubes las bombas “que espantan el agua”. Eran estos personajes, quienes, en su calidad de locales, conocedores de las señales climáticas y en virtud de la cercanía, al ver aproximarse una lluvia “no beneficiosa”, tiraban estas bombas para evitar que dañara la producción (información basada en entrevistas con los nuevos intermediarios). Aunque algunos cuentan que los propios productores, en tiempos de lluvias torrenciales, permanecían en los sembradíos y eran los encargados de echar estas bombas.

Así el papel de los intermediarios es patente, no solo en su función más evidente, la de aglutinar las tierras para ofrecerlas a los productores foráneos, sino que además cubrían algunas de las formas rituales, culturales y de mediadores de conflicto, seguramente habría algunas

más, pero se considera que estas ejemplifican que el papel que tenían iba más allá del control del mercado de tierras.

De esta forma puede decirse que, en el surgimiento y primer desarrollo de las nuevas prácticas productivas vinculadas a la producción de papas en Xalatlaco, es posible destacar varios aspectos, en primer término, resaltar que en la construcción del espacio social configurado con la producción de papas actuaron por un lado una coyuntura exógena originada en un poblado cercano, esto es, unas condiciones sociales que sometieron a los pobladores de Balderas a una experiencia productiva que se integró en su sistema de significaciones y que los llevó de una producción de subsistencia a una producción con vistas al mercado.

En este proceso influyó la posibilidad de un mercado para la venta de sus productos, según los relatos, incentivada en sus orígenes por intereses empresariales. En este sentido el espacio comenzó a manifestar parte del sistema de poder vigente en la época y que combinaba al mismo tiempo el poder político y económico.

En este aspecto, la figura del intermediario actuó como una herramienta que acuñó la posibilidad de rentar las tierras, no mediante métodos coercitivos o violentos, sino mediante el uso de los propios códigos culturales. Esto, de alguna forma diluía las rupturas que se estaban originando y cuyos efectos más profundos seguramente no eran sospechados por quienes estaban en ese momento en el proceso.

La separación

Aproximadamente desde 2015, aunque no es un dato exacto, la relación entre el intermediario cultural y el productor se fracturó. Según los testimonios, el productor encontró que los intermediarios le robaban su producto (cosa además muy común en el sector agrícola, en diferentes lugares y productos⁷⁶). Sin embargo, los propios “nuevos cuidadores” reconocen que el “robar poquito” es una práctica común, tanto de los pobladores como de los propios cuidadores, por lo que se podría pensar

76 El “robo” en pequeña escala o robo de autoconsumo es tolerado por los productores en diferentes ámbitos, se ha observado por ejemplo en la producción de ejote (Patiño, 2008), en las huertas de durazno, etc.

NUESTRA MEMORIA

más que la ruptura se ha venido gestando desde que la propia comunidad fue cambiando.

Además de esto, las nuevas formas de propiedad de la tierra, dirigidas por las políticas públicas gubernamentales de finales de los 90's, cambiaron no solo la reglamentación sobre el uso y propiedad de éstas, sino también, en algunos personajes, las ideas acerca de ellas, de una propuesta comunal a una más individual o personal. Los procesos de cambio y las diferencias son múltiples, por ejemplo, en el municipio, como en muchos otros en México, se ha diversificado la oferta y adscripción religiosa y separado de manera más enfática las cuestiones religiosas de las correspondientes al gobierno formal. Aun se coopera en las cuestiones comunitarias, pero hay cada vez una mayor resistencia en cuanto a los gastos rituales religiosos.

Por otro lado, el propio productor, "Don Isaac" fue conociendo personas que también trabajaban en el campo. Como, por ejemplo, un ahuizote, (identificado como nuevo intermediario 1), o un músico (identificado como nuevo intermediario 2). Estas personas con un conocimiento profundo de la comunidad y particularmente de las negociaciones en tierras de labor, en vista de que ellos mismos en muchas ocasiones recurrían a la renta o medianía de tierras, comenzaron a asesorar y a cubrir las funciones que en su momento hacían los intermediarios, pero a un costo menor (Testimonios de los intermediarios en Xalatlaco en diversas entrevistas entre 2017 y 2018).

Esto puede ser un ejemplo, de como un cambio en las interpretaciones se refleja en cambios en las prácticas y como esto va generando nuevas prácticas también. Así mismo esto se manifiesta en la configuración de los espacios y expresan las relaciones de poder existentes.

Observamos, además que, los cambios en la relación entre el intermediario y el productor no obedecen únicamente a diferencias o confrontaciones en la relación entre estos personajes, sino a cambios en la forma de vida de la comunidad. Nuevas prácticas que involucran, nuevas formas de interpretación y obviamente a diferentes experiencias. En este sentido observamos de forma concreta como estos

tres aspectos (prácticas, significaciones y experiencias) se influyen en la construcción de cambio cultural.

Nuevos intermediarios

Ahora ahondaremos sobre los actores que se han constituido como nuevos intermediarios, abordando tres ejemplos concretos, con lo que se da a entender que existen otros personajes que cumplen esta función. Esta relación se fue dando de manera paulatina. Aunque el productor no ha establecido relaciones de franca amistad, compadrazgo o parentesco, si ha logrado establecer cierta cercanía con algunas personas. En particular, con aquellas que, como él, trabajan en el campo. No obstante, las diferencias entre él y estos personajes los colocan en una posición un tanto asimétrica. Para esto mencionaremos tres ejemplos:

Intermediario 1.

El intermediario 1, fue en su momento un personaje con una carga de prestigio dentro de la comunidad, esto debido a su papel como ahuizote. Sin embargo, económicamente se encuentra en cierta desventaja. No es el papel de esta investigación determinar qué factores personales lo llevaron a su escasez económica, pero en el ámbito social, este personaje ha quedado ligado a procesos que cada vez pierden mayor vigencia en la localidad: como la siembra de milpa en tierras prestadas o rentadas o la lectura del clima para este fin; también es tlaxiquero (extrae pulque de los magueyes), cuida animales (borregas), recolecta hongos, entre otras cosas.

Este personaje, conoció a Don Isaac, porque ambos trabajaban en el campo, aunque en diferentes ámbitos, el intermediario 1, como tlaxiquero, acudía constantemente a la parte alta, donde actualmente siembran papas, y pasaron del saludo a la plática. En algún momento él cuidó de las siembras, para que no fueran robadas y contactó a pobladores locales, para indagar si estaban interesados en rentar sus tierras para la siembra de papas.

Intermediario 2

Este personaje es músico tradicional y sembraba milpa, haba y maíz. Conoció al productor porque su domicilio actual se encuentra a las

orillas de la población. Cerca de donde sembraban papa. Por más detalles actualmente a unos pasos de donde vive se encuentra un sembradío de este tubérculo. Fue así como fue conociendo con el productor para quien ha trabajado como cuidador. Incluso recomendó a su yerno para cuidar tierras altas.

Intermediario 3

El tercer personaje se dedica a cuidar borregas en el monte, conoció al productor en este espacio, y en ocasiones le ayuda u orienta sobre tierras de interés para el productor, por ejemplo, si ha rentado dos terrenos y hay uno en medio de estos, este personaje le ayuda a indagar quién es el dueño, dónde vive y cómo contactarlo y en ocasiones él mismo lo contacta, por lo que, para algunos, este personaje es un intermediario. Como podemos ver en estos ejemplos, los nuevos personajes que apoyan al productor en la búsqueda de espacios productivos distan del papel que en su momento llegaron a tener los Puentes. Son personajes cuyos ingresos regularmente no rebasan dos salarios mínimos y que en el caso de los servicios de intermediación reciben a cambio diferentes tipos de pago. Por ejemplo, por las asesorías, suelen dar una compensación variable, entre los 200 y 500 pesos dependiendo de la cantidad de terrenos que consigan. Mientras que, por los servicios de vigilancia, existe una cuota fija de dos mil a la semana⁷⁷.

Esta cantidad, que pudiera considerarse interesante en vista de los ingresos que estos personajes tienen en su trabajo cotidiano (con excepción quizá del pastor de ovejas), pueden convertirse en insuficiente, al momento de enfrentar algún conflicto, ya que en estos casos el productor se deslinda y son estos intermediarios menores quienes soportan y reciben la carga conflictual.

Por ejemplo, uno de estos personajes relató una ocasión en que descubrió a sus vecinos robando papas, él los enfrentó, pidiéndoles que no robaran, (por que llevaban camioneta, dice: “una cosa es agarrar para uno, pero ya por camioneta es robo”), entonces ante el reclamo, la

⁷⁷ En el caso de los primeros intermediarios se decía que, por ejemplo, podían cobrar por un terreno 5 mil pesos y dar al dueño 2 mil.

familia de los vecinos lo golpeó gravemente, de manera que necesitó atención médica.

Al enterarse de esto, el productor le dijo que él no podía someterse a una situación de conflicto con los pobladores, porque tiene que seguir en la población cuidando de sus cultivos, entonces le dio al cuidador un sobrepago de \$500 pesos y no intervino más. No obstante, para este personaje, las afrentas con su vecino han continuado (Testimonio intermediario 2, Xalatlaco, 23-08-2019).

Así los nuevos intermediarios, asesores y vigilantes del productor tienen un papel menor y más fácilmente sustituible que los Puentes. En ninguno de los casos se ha asociado a la capacidad de adquirir algún espacio de poder como había ocurrido con los personajes anteriores.

Estado actual de las formas del espacio social

Como ya mencionamos, el interés principal de este estudio son las nuevas prácticas productivas en la tierra de cultivo de las papas, identificada como un espacio social construido. Este espacio estaría reflejando todo un sistema social, así como un momento histórico y tecnológico. Por lo que en este contexto es prudente cuestionarse acerca de los efectos de las nuevas prácticas en el cambio cultural.

Actualmente, en el municipio de Xalatlaco, los principales productos agrícolas son la avena, el maíz, la papa, el haba y la zanahoria, aunque debe decirse que en las gráficas no se desglosa el maíz y el haba sembradas en milpa y las de siembra exclusiva, es de destacarse que a pesar de que la mayor parte de la superficie está sembrada con avena (48.90%) en comparación con la superficie de papas (6.75%), la relación con el valor de producción se invierte con un 46.46% y un 23.26% respectivamente, no obstante, como puede intuirse debido a que los productores son foráneos este ingreso no deriva en beneficios para los habitantes de Xalatlaco más allá de pago por renta de la tierra, aun cuando este sea mayor en relación con otros cultivos en el municipio.

NUESTRA MEMORIA

Tabla 1 producción agrícola por cultivos, municipio de Xalatlaco 2018

PRODUCCIÓN AGRÍCOLA POR CULTIVO EN XALATLACO 2018							
	Superficie sembrada (HA)	Superficie cosechada (HA)	Producción (Ton)	Rendimiento obtenido (Ton/HA)	Precio medio rural (\$/Ton)	Valor de la producción (miles de pesos)	% sobre el valor de la producción total
TOTAL	2,252.16	2,252.16	28,317.05	0	0	50,270.54	100%
AVENA FORRAJE RA EN VERDE	1,101.36	1,101.36	20,925.84	19	558.77	11,692.73	23.26%
MAÍZ GRANO	910.1	910.1	2,948.40	3.24	3,713.20	10,948.00	21.78%
PAPA	152	152	3,652.56	24.03	6,393.71	23,353.41	46.46%
HABA VERDE	75.2	75.2	488.8	6.5	6,222.30	3,041.46	6.05%
ZANAHORIA	13.5	13.5	301.45	22.33	4,096.67	1,234.94	2.46%

Fuente: SIACON-NG

La obtención de estos productos pasa por diferentes procesos que se reflejan en el espacio social que los constituye. Como se propuso con anterioridad, cada uno de estos cultivos, entendidos como espacios producidos, estaría reflejando un modo de poder y una coyuntura que expresa la capacidad de actuar con base a un sistema de significados.

La milpa, lo más tradicional de Xalatlaco, es un policultivo que combina o puede combinar maíz, frijol, calabaza, haba y avena; a la sombra de estas plantas domesticadas también se encuentran productos no sembrados o silvestres como los quelites, nabos, xocooyoles, chivatitos y jaltomates. El sistema de producción milpa, es el que se constituye con mayor arraigo y con el que se imbricaba de manera más profunda la cosmovisión. Los tiempos eran justos dentro del sistema de cargos, de los festejos de los santos, las peregrinaciones, entre otros.

La producción de maíz, haba y avena como elementos separados fueron potenciados con las políticas productivas que buscaban que el campesino fuera el principal proveedor de alimentos para las ciudades. Actualmente los principales apoyos gubernamentales para el campo en Xalatlaco están enfocados en el maíz y haba, mismos que se vinculan a un consumo regional.

El caso de la avena, este producto, parece estar vinculado con mercados regionales, e incluso en algún momento cubría las necesidades provenientes de establos del ejército y del mercado de animales. Actualmente, aunque parece que se ha desvinculado del ejército, sí sigue abasteciendo al mercado de animales. Este mercado se lleva a cabo los martes, en Santiago, Tianguistengo, a unos kilómetros del tianguis ubicado en el centro de este lugar (entrevista en Xalatlaco a Jorge Patiño, 9-08-2018 y director de ecología 08-08-2018).

Finalmente encontramos la producción de papas, esta producción la llevan a cabo productores externos, de Balderas, mediante la renta de tierras. En este producto el papel de los locales es mínimo y parece representar la forma de producción de la etapa neoliberal en el campo. Para mostrar esta idea, se pensó en la elaboración de tres esquemas, qué, aunque no agotan la diversidad de los productos encontrados en la región, representan, las principales formas en que se relacionan de acuerdo a la idea mencionada. Estos esquemas corresponden a: milpa (principalmente maíz, calabaza y frijol), habas y papas.

En la producción de milpa, el productor está presente en cada una de las etapas, su capacidad de decisión aparece desde la siembra, el trabajo, los recursos utilizados y hasta el consumo. Su producto se distribuye, salvo algunas lógicas excepciones, a nivel local a través de redes sociales, particularmente con familiares, amigos, parientes rituales y conocidos, así mismo, la mano de obra usada tanto para el trabajo como para la distribución de los productos es local. Gran parte de la distribución de la producción y del trabajo se lleva a cabo mediante procesos de reciprocidad, por ejemplo, al trabajar en una milpa de algún pariente o vecino es probable recibir productos como agradecimiento.

NUESTRA MEMORIA

En algunos casos usan tecnologías e insumos derivados de las tecnologías verdes, pero pueden prescindir de ellas, usando semillas y abonos producidos por el propio campesino. En términos de Bonfil Batalla, esto podría asociarse a lo que se denomina cultura autónoma, debido a que el productor posee el poder de decisión sobre la producción, uso y reproducción de los elementos culturales para la obtención del fruto de la siembra, y en teoría, aunque puede decidir sobre agregar algunos elementos no propios como abonos, fertilizantes o usar maquinaria en algún punto de sus procesos, también puede optar por no usarlos (aunque cabe aclarar que puede ser por decisión propia o argumentando falta de recursos).

Sin embargo, esto no quiere decir que su relación con la sociedad más amplia no esté libre de fragmentaciones, o que la autonomía del poder sea una decisión meditada, aunque pudiera serlo, es posible que, dentro de esta forma de trabajo, también se encuentre una aspiración a los elementos de modernidad y desarrollo que representan los elementos más comerciales, por ejemplo, implementación de maquinaria o semillas de laboratorio.

Así puede decirse que, de alguna manera, en la producción milpa, el productor se encuentra presente en cada una de las etapas y su posición, siguiendo a Masey, (Masey, 2007: 1-8) -en tanto que, la forma en que los actores se relacionan con el espacio los coloca en una posición dentro de un nodo de relaciones y de distintas mezclas en las distintas relaciones de poder- es más horizontal. El espacio de la milpa coloca al productor en una posición menos diferenciada con respecto a los elementos que se reúnen para conformar este espacio social.

Experiencias en la siembra de milpa:

Aunque en principio, en el proceso de análisis de este trabajo, no se hacía diferencia entre la producción de milpa y la producción de maíz (estadísticamente no existe esta diferencia), en el trabajo en campo si se encontraron discrepancias. La milpa combina diferentes productos, principalmente endémicos, como el maíz, la calabaza, el frijol y el haba, que son sembrados y pueden coexistir en el espacio. Mientras que los

productos, considerados silvestres son sujetos de recolección. En particular para los productos de recolección es necesario un trabajo manual en el que, durante el deshierbe, se separan los productos comestibles, de lo que es considerado hierba lo que implica la recolección a pie por cada uno de los surcos.

Esto se pudo observar, particularmente en una milpa, en la que siguiendo el método de observación participante se presencié en un deshierbe. En esta ocasión se involucraban la esposa e hijos (una niña de alrededor de 14 años y un niño de aproximadamente 9 años) del campesino, donde de manera manual seleccionaron quintoniles para su consumo y arrancaban lo que consideraban hierba, durante esta visita, llegó otro personaje que dijo que podía ayudarlo y comenzó a realizar su trabajo de manera rápida, jalando desde arriba del surco hacia el centro con el azadón, ante la molestia, principalmente manifiesta en sus hijos: “no sea loco”, le dijeron, ya que a esa velocidad arrastraba toda la vegetación con el azadón (visita milpa, localidad de Morelos, 5-08-2018).

El trabajo en la milpa corresponde totalmente a mano de obra local, en ocasiones familiar, de vecinos o amigos. En el trabajo participan todos, hombres, mujeres, niños y niñas. Esto constituye un aprendizaje generacional acerca de la forma en que se lleva a cabo la producción, que implica desde la identificación de un lenguaje específico para las tareas que se llevan a cabo hasta saber caminar entre los surcos e identificar las plantas.

Además de esto, contaban que en el trabajo en la milpa también hay una selección de plagas, como pueden ser los conejos, que además son comestibles o algunos otros que son desechados como las tuzas, los ratones de campo y las víboras.

Con respecto a quienes siembran, quizá generalizando un poco puede decirse que se encontraron principalmente dos tipologías. Para entender esto es necesario tomar en cuenta que la milpa no se considera una producción redituable desde el punto de vista económico, es decir, su principal propósito no es el de obtener ingresos de ella, si no obtener

NUESTRA MEMORIA

productos, ya que actualmente sus productos prácticamente no se comercializan, en ocasiones sí, pero en pequeña escala, a diferencia de la producción de maíz que es principalmente con miras a la comercialización o pensada en términos económicos (entrevistas y observación en campo, Xalatlaco 2017-2018).

El primer tipo de productor milpa, es una persona que podría considerarse exitosa, cuyos ingresos dependen de alguna otra actividad, pero que, al mismo tiempo, tiene tiempos libres para la producción, o bien recursos económicos para pagar a alguien que desarrolle la actividad. Estos personajes estuvieron vinculados con el trabajo en milpa por medio de la herencia del conocimiento, a través de sus redes sociales: padres, padrinos, etc.

Este tipo de personajes se mueven en cierto sentido por la nostalgia y quizá por la necesidad de establecer vínculos rituales, que en cierta forma les proveen elementos de estatus. Porque finalmente, ¿Qué son los elementos de prestigio si no hay personas que puedan codificarlos? Así, pueden llevar a cabo elementos como “la tlaxquiada” que era acudir a la milpa a comer la primera cosecha de elotes o la elotada, que es básicamente lo mismo, pero no es la primera cosecha. Estas ocasiones son por excelencia un buen pretexto para reunirse con la familia, compadres, etc., fortalecer lazos y establecer compromisos. Incluso los elotes no son tan protagonistas en estas reuniones, donde se suele llevar bebidas, longaniza, etc., tal como se observó en recorridos, donde en las tlaxquiadas se veían a orillas de la milpa camionetas y/o autos de mediana y alta gama, al indagar con los pobladores informaban que los dueños eran profesionistas o vendedores de alimentos en la Ciudad de México (Entrevista con un profesor que cultiva milpa, Xalatlaco centro, 9-08-18).

El otro tipo de personajes que siembran son personas con un fuerte arraigo a la milpa, no sabría decir, si se trata de un tipo de resistencia implícita, pero para ellos no hay grandes alternativas. Cuentan con la semilla (en su mayoría conservada y domesticada en sus propios espacios) y el conocimiento ancestral que desde generaciones atrás les

han enseñado el trabajo de este cultivo, su producción, cuidados y los productos que le acompañan y que completan su dieta.

Cuentan además con la capacidad de involucrar a su familia o amigos para la producción -ya sea de manera voluntaria o por coacción-. Pero el principal motivo para que produzcan milpa es el hecho de que sus opciones son limitadas, esto es, por ejemplo, no pueden sembrar avena o maíz porque ello implica una inversión en semillas, fertilizantes, enraizadores, foliares, maquinaria, etc.

Además, es prudente recordar que el espacio social refleja todo un universo de procesos sociales, tecnológicos e históricos. De manera que, al menos en este caso la milpa corresponde a toda una cosmovisión, y no es una tarea fácil sumergirse en otro tipo de producción. Así, por ejemplo, viene al caso comentar, la anécdota de un antiguo productor del pueblo quien nos contaba que en alguna ocasión el productor de papa le había regalado unas semillas, él las sembró, pero nunca se dieron porque seguramente eran hembras.

Así, el sujeto había realizado una tarea de producción con la lógica productiva de la milpa, esto es, sembrando a pie, con abonos naturales, deshierbando a mano, etc. Pero además de esto, su interpretación del cultivo, lo había realizado también dentro de su propia experiencia y esquema de significados. Lo más probable es que las papas no hubieran tenido resultados o bien porque las semillas que les regalaron no eran las mejores, o por que el proceso de su producción dista mucho del proceso de la milpa.

Al respecto, muchos documentos enuncian en la milpa o en el maíz rasgos de arraigo y resistencia, esto es cierto en el sentido de que este espacio refleja una cosmovisión ancestral, pero también podría decirse que, si esta producción puede existir en el espacio social, entonces estaría manifestando algún tipo de movimiento hegemónico. Para el caso estudiado refleja dos aspectos diferentes.

En el primer caso el productor de milpa toma el papel de campesino, por su libre voluntad en búsqueda de un pasado y de una nostalgia, hacia las raíces. También ofrece la oportunidad de consolidar lazos rituales

NUESTRA MEMORIA

ampliamente conocidos en la comunidad, tales como compartir el producto de este espacio.

Es decir, en vista de que este espacio no representa una inversión económicamente redituable hay más de una persona que quisiera sembrar milpa, pero no está en posibilidad de invertir a fondo perdido, esto es sin posibilidades de al menos recuperar la inversión. Tampoco implicaría grandes consecuencias derivadas de la incertidumbre de estar en peligro, como cualquier producto de temporal, de perder la cosecha ante las inclemencias del clima. Son entonces, las personas con una estabilidad económica suficiente para cubrir estos gastos quienes pueden manifestar parte de este poder económico a través de este espacio.

Para los otros individuos, la siembra de milpa no se presenta como una elección libre. Representa una cosmovisión que desde el punto de vista neoliberal los ha ido dejando al margen de los procesos productivos, los ha excluido. Esto no quiere decir que estos personajes no añoren la adquisición de bienes materiales que en la producción milpa no se pueden costear, es decir, saben que el trabajo en la milpa difícilmente generará ingresos que lleven a una movilidad económica o social y sospechan que otro tipo de producción derivaría en mejores ingresos, pero la misma dinámica los deja inmersos en este proceso, debido a que no cuentan con los recursos necesarios (en más de un sentido) para realizar nuevas prácticas productivas u otras actividades. Aún en estas condiciones este espacio social manifiesta también un predominio, en el poder o en la capacidad de reproducir sus formas culturales y su cosmovisión en el espacio social.

Recapitulando, en ninguno de los casos la milpa representa un ingreso económico, pero mientras unos lo producen por apego, nostalgia y prestigio. Otros lo producen porque han quedado excluidos, tal como planteaba Blanca Rubio (Rubio, 2003: 55), sin posibilidades de acceder a otros espacios productivos por la falta de capital, pero también (como se encontró en esta investigación) porque su propia visión del mundo,

sus sistemas de significados no concuerdan con nuevas prácticas productivas.

Producción de haba

En cuanto a la producción de habas, ésta se lleva a cabo principalmente para la comercialización. En este proceso, el agente tiene menor capacidad de decisión y su posición dentro de los nodos de poder cambia en relación con la parte del proceso en que se encuentre. Por ejemplo, su posición dentro de la jerarquía puede ser más horizontal en cuanto al uso de la tierra y las personas que trabajen en ella, pero puede disminuir considerablemente al hacer uso de tecnologías verdes -sobre cuya producción y efectos tiene una influencia prácticamente nula- y ser variable dependiendo de las personas o empresas con quien comercie su producto.

En general, lleva a cabo su producción con recursos propios, pero su decisión en cuanto al tiempo de siembra estará relacionada con las fechas en que se espera que su producto tenga mejor precio o menor costo de producción. Hace uso de tecnologías verdes, aunque con una somera asesoría por parte de los dependientes en las tiendas de agroquímicos. En general, el trabajo se lleva a cabo con mano de obra local y asalariada, aunque en este caso, no necesariamente familiar y básicamente varonil, no obstante, aunque de alguna manera esta mano de obra es pagada, guarda ciertos rasgos heredados del proceso de reciprocidad.

Su producción está encaminada principalmente para venta en mercados regionales y locales, especialmente con pequeños y medianos comerciantes con quienes tiene tratos cara a cara. Así el productor tiene más o menos peso en las decisiones y mayor o menor autonomía, dentro del proceso según la etapa en la que se desarrolle (entrevistas y pláticas con productores de Haba, Xalatlaco, 2018-2019). Es decir, su capacidad de decisión, autonomía y poder es variable dependiendo del proceso en el que se encuentre, por ejemplo, tiene más injerencia sobre la forma en que ha de sembrar, mediana definición sobre las fechas, ya que estas están alentadas por los mercados, y poca capacidad de decisión cuando

utiliza tecnologías verdes, ya que estas ya vienen diseñadas y planificadas.

Producción de papas

En cuanto a la producción de papas, la participación del agente local se limita al ingreso monetario, es decir, después de la renta de la tierra su presencia se desvanece, diluyendo también su capacidad de decisión en lo concerniente a lo que se llevará a cabo en su espacio, con lo que en términos de Bonfil, significaría una pérdida de autonomía en tanto que se desvanece también su capacidad para usar y reproducir los elementos culturales asociados a este espacio, mientras que en términos de Masey (Massey, 2007: 1-8), su posición en el nodo de poder dentro de este entramado es altamente subordinada, por decir lo menos.

En el caso de las papas hay dos principales formas de comercialización (llevadas a cabo por los productores externos): por medio de intermediarios que buscan el producto en Balderas y con venta en la central de abastos. En el primer caso, como ya se había mencionado, pueden acceder principalmente productores grandes, ya sea por sus niveles de producción o por sus contactos con los intermediarios de estos mercados. La central de abastos ha constituido la opción para el resto de los productores, y según testimonios esta es cada vez la más concurrida.

Según palabras de un exregidor de agricultura, cuando los productos tienen como destino el mercado empresarial, tales como el mercado de papas fritas, cuentan con asesoría gubernamental e institucional que observa de cerca los procesos mediante los cuales se lleva a cabo la producción. Aunque como se ha visto en la práctica este acceso es muy diverso (entrevista exregidor, Xalatlaco: 2019).

En la producción de papas, debido a su relación con el mercado, las decisiones están más determinadas por procesos externos como las formas de consumo (si el producto tiene demanda y en qué forma), análisis de mercado y otros. Estos procesos están siendo planeados lejos de la huerta o tierra de cultivo, las formas de producción se deciden en gabinete y la ejecución está dividida en etapas que pueden incluso estar

incomunicadas entre sí, por ejemplo, quien renta la tierra puede no conocer el tipo de semilla y quienes fumigan, pueden no conocer a los dueños del espacio e incluso no conocer los productos que aplican porque ya vienen "preparados".

Esto no es tan diferente para quienes venden a mercados nacionales o dentro de la misma localidad, ya que ellos imitan tanto como sea posible la forma de producción de los que consideran más exitosos, con la idea de que sus productos puedan vincularse al mercado empresarial.

En cada huerta, podemos encontrar la conjunción de diferentes nodos de poder y de relaciones en torno a este, pero por supuesto, al encontrarnos en una relación dinámica, esto se encuentra sujeto al cambio. El hecho de que ahora sea así, no quiere decir que será así permanentemente, ya que se encuentra sujeto al dinamismo por diferentes acciones políticas. Por ejemplo, en el municipio se logró que la producción de papas se recorriera a las periferias de la localidad, en vista de una preocupación por las llamadas "bombas" que espantan el agua y por enfermedades de los pobladores asociadas a la alta carga de agroquímicos.

Ésta intervención política, estuvo apoyada por argumentos médicos y científicos. En este ejemplo, la capacidad de los locales para influir en este terreno no ocurre manera neutral, sino gracias a que esos actores tienen su propia cuota de poder dentro del municipio, y tienen, además, acceso a información y segmentos jerárquicos privilegiados. Aunque, como menciona Bourdieu, los canales de comunicación suelen estar en gran medida monopolizados por los sectores de poder, lo cierto es que las nuevas tecnologías son cada vez más porosas y la capacidad de información es más dispersa, esta nueva información crea además nuevas formas de actuar frente a lo que creen una amenaza o una forma de proceder incorrecta.

Al respecto, es importante destacar, sin intención de jerarquizar el conocimiento de los agentes, que cada uno de ellos estará interpretando sus nuevas experiencias con base a sus propias formas de significaciones.

Ahora bien, el cambio cultural desde esta perspectiva se manifiesta, por un lado, a través del tiempo, como pueden ser las diferencias en las formas de vestir, de pensar y de otorgar identidad a las personas que habitan en el municipio, pero también en el espacio. Los espacios sociales de producción coexisten, como coexisten los individuos y como coexisten las diferentes experiencias y creación de significados de los individuos que las sustentan. De manera que, en un ciclo productivo, digamos primavera verano 2019, encontramos sembradíos de milpa, maíz, haba, avena y papas, pero cada uno de ellos nos está refiriendo distintas formas de relacionar y de actuar en la vida cotidiana.

El espacio social de las papas

Finalmente, abordaremos el espacio social constituido por las papas. Recapitulando brevemente, se ha mencionado que la producción esta comandada por habitantes de la comunidad de Balderas, municipio de Tenango del Valle. Los habitantes de Balderas, en su momento, se vieron inmersos en un proceso que los involucró en producciones enfocadas al mercado, sus productos, vistos entonces así, como productos, fueron entonces pensados en un mercado y no en las necesidades o deseos de la comunidad. Su producción se destina principalmente a tres mercados: en su minoría al mercado local y regional como pueden ser plazas, tiendas locales, entre otros. Otra parte al mercado nacional, con venta en la central de abastos de la Ciudad de México y otra parte a la industria de papas fritas.

Para cubrir las necesidades de mercado, se debe estar inmerso en una relación dialéctica y frenética entre lo que busca el cliente y lo que se produce. Esto hace necesario una renovación constante, tanto en el uso de semillas, fertilizantes etc., como de maquinaria y nuevas tecnologías. De manera que, los productores con más capacidad tecnológica y económica son quienes pueden acceder a los mejores mercados (Delgado, 2010: 40).

Ya inmersos en esta dinámica llegaron al pueblo de Xalatlaco, es decir, la tecnología y los modos de producción no se fueron adaptando en

relación con lo que encontraban en el municipio sino replicaba formas aprendidas.

Sus prácticas corresponden a modos de producción realizadas bajo un diseño, estos diseños, en cuanto a las semillas y los modos de hacerlas más eficientes, tales como enraizadores, fertilizantes, herbicidas, etc. Corresponden a las demandas de mercado, como pudiera ser, que tengan mayor vida de anaquel, que sean más grandes o de colores más atractivos.

En el caso de las papas la variedad que más se desarrolla es la papa *Alpha*, lo que prioriza esta variedad es su forma uniforme, casi ovoide, prácticamente no guarda tierra entre sus pliegues, su forma y tamaño son uniformes, la diferencia entre ellas es menor. Lo que las hace las papas ideales para cortes en oblea, entre otras características. Estas “mejoras” o adaptaciones se han realizado en base a preocupaciones del mercado desde un punto de vista neoliberal y el acceso a éstas requiere inversiones constantes de capital.

Estas configuraciones y demandas de mercado dependen de factores externos a los productores y parte de la investigación agrícola en este sentido está financiada y alentada por las necesidades de las empresas. No solo sugiriendo líneas de investigación a centros dedicados a estos menesteres, sino llevando a cabo sus propias investigaciones.

Como ejemplo de esto, la propia Sabritas anuncia en su página oficial en línea que cuenta con un departamento dedicado al desarrollo de tecnología agrícola, aunque por supuesto en ella enfatiza, que es un desarrollo agrícola que beneficia a todo el país, quizá a todo el mundo. El productor no tiene control sobre el desarrollo de estas tecnologías, pero de alguna forma intuye, que a mayor inversión mejores mercados, tal como nos contaba uno de los productores de Balderas:

...sí hay algunos que venden a empresas, pero nosotros no, porque para ellos es pura semilla certificada, y aquí casi no tenemos semilla certificada, solo cuando ya no hay mucho rendimiento mandamos a pedir más a Sinaloa, o con los mismos productores de aquí (Productor, Balderas: 27-11-2018)

NUESTRA MEMORIA

Hace falta una mirada más aguda, para saber cuál de los espacios sociales encontrados, puede acceder a cada uno de los mercados. Así, volvemos a observar que un campo sembrado con papas, de semilla certificada, nos habla de mercados especializados, cuya producción deriva de demandas diferenciadas.

Ahora bien, qué ha significado esta producción para Xalatlaco. Como ya dijimos en repetidas ocasiones la producción la llevan a cabo personas ajenas a la comunidad por lo que para los pobladores ha significado un desfase de su espacio social. Según indican, el personaje que siembra papas en Xalatlaco sería uno de los productores grandes. Cuenta con bodegas en Toluca y a ellas acuden sus compradores. Según los productores e intermediarios menores entre sus compradores se encuentra la empresa Sabritas.

Además de las bodegas, se considera un productor grande porque cuenta con maquinaria propia. Para la producción en Xalatlaco él compró un terreno y construyó en él una bodega, donde guarda su maquinaria.

Dentro de este panorama, los pobladores de Xalatlaco están desligados de los aspectos asociados a la producción. Se piensa que no participan porque no están involucrados en los procesos identificados como factores que alientan la decisión por uno u otro producto. Esto es: a) contar con el conocimiento sobre las formas de producción; b) contar con canales de comercialización; c) tener acceso a los materiales (semillas, maquinaria, etc.) necesarios para la producción.

El primer apartado, en este caso, se refiere a saber hacer. Este conocimiento, para los pequeños productores, sobre todo aquellos de origen campesino, se relaciona con la experiencia. Esta experiencia se obtiene con la cercanía ya sea geográfica o social con el producto. La cercanía geográfica está identificada con la siembra en el lugar de determinado producto, es decir, dentro de un mismo espacio geográfico. Esto puede notarse cuando se hablan de regiones productores de algún vegetal, por ejemplo, la zona cafetalera, zona cañera, etc. Esta cercanía geográfica sumerge a los productores dentro de experiencias que por

imitación o invitación les enseña el modo de trabajo, pero que también les acerca a los elementos del inciso B y C.

En cuanto a la cercanía social en este caso se refiere a que algún elemento dentro de la línea de parentesco, compadrazgo o amistad se encuentre inmerso en la dinámica de algún producto, por ejemplo, que algún pariente lo produzca y trabajen en él. La cercanía social debe ocurrir con algún elemento clave que conozca el proceso de manera profunda y global, de tal manera que pueda llevarlo a cabo de principio a fin y que cuente además con acceso a los elementos B y C.

Existe una tercera vía, pero que en este caso no se ha encontrado, y esto es la capacitación formal, ya sea de forma escolarizada, a través de cursos, etc. o a través de la promoción de los propios compradores, como ocurría en la agricultura por contrato. En el caso de productos innovadores, es muy posible que los pioneros tengan acceso a ellos. Quizá algunos a través de la educación formal, pero posteriormente es a través de la socialización y de la experiencia.

Esto no quiere decir que la mera cercanía sea suficiente o determinante para llevar a cabo la producción, ni para saber hacerlo, pero la cercanía en cuanto a experiencia y sistema de significados alienta a la decisión de llevar a cabo la producción.

En cuanto a contar con canales de comercialización, estos también son importantes y en algunos casos, como se mencionó brevemente, son los mismos compradores quienes incentivan algún tipo de producción, promoviendo ellos mismos las regiones productoras de que hablábamos líneas atrás. En un mercado sumamente fluctuante y lleno de incertidumbre como es el espacio agrícola, contar con una certeza o al menos una esperanza de tener donde vender el producto, es un factor de gran importancia en la toma de decisiones.

Finalmente, en cuanto tener acceso a los insumos necesarios, esto es semilla, fertilizantes, etc. Esto se relaciona también con el saber hacer mencionado en el primer inciso ya que para saber cuáles elementos serán necesarios es un factor importante la experiencia o la capacitación formal y práctica. Esta posibilidad está mediada entonces por el acceso

NUESTRA MEMORIA

a la información, pero también por la capacidad económica para poder adquirir los insumos y de sus expectativas.

Como puede notarse los pobladores de Xalatlaco están excluidos de estos procesos, ya que, pese a su cercanía geográfica, el proceso de producción de papas es un espacio velado. En vista de que nuestra premisa es que la cultura se define, con base a la experiencia, significados y prácticas. Lo que está cambiando en relación con el espacio es que hay un desfase o una ruptura entre lo que ha ocurrido cotidianamente en sus espacios y lo que ocurre en el sistema papa. En los productos enumerados en el esquema 1 y 2 (milpa y haba) se cumplían las tres normas (experiencia, canales de comercialización -o consumo- y materiales) mientras que el esquema tres este sistema productivo llegó ya madurado al espacio de Xalatlaco. Esto provoca en los pobladores nuevas experiencias, ya sea, por lo que encuentran en el contacto con estas nuevas formas productivas o porque la aleja de este espacio.

Además de esto, es importante mencionar que el sistema de significados con que se actúa también tiene relevancia y es un cambio que ha ocurrido a través del tiempo y del continuo contacto con las nuevas formas productivas en las que la percepción de alimento a producto y la concepción de las nuevas dinámicas de sistema producto van afianzándose para dar paso a estas nuevas prácticas productivas.

Por otro lado, como se mencionó con anterioridad, en la siembra de papas en el municipio, los productores han optado por la renta de tierras, con base al postulado de Lefebvre (1974:139) el territorio también es una manifestación de condiciones que permiten su existencia. En el caso específico que tratamos, el ámbito de lo micro estaría representado por quienes rentan sus tierras. Éstas se han clasificado en dos ámbitos: tierras ya existentes y nuevos territorios.

Las tierras ya existentes son las que corresponden a personas que tienen posesión de sus tierras de forma ancestral. Probablemente generaciones atrás este territorio fue cultivado por sus propietarios, pero las condiciones en el sistema de producción campesino han llevado a

muchos de éstos a buscar opciones lejos del campo, tanto para ellos como para las generaciones siguientes, por ejemplo, mediante la escolarización y la búsqueda de nuevas opciones de trabajo.

Así, por ejemplo, encontramos el caso de un trabajador de servicios, su papá fue campesino, pero pensaba que este trabajo no podía ser sustento suficiente para una familia, de manera que buscó la escolarización de su hijo, no obstante, el hijo posteriormente se enfocó en la búsqueda de un oficio. Sin embargo, mientras se escolarizaba, su padre no lo involucraba en las tareas del campo. Así, al abandonar su padre el oficio campesino, el hijo no estuvo interesado en seguir con este trabajo y se enfocó en su oficio. Quedando la tierra libre, decidió rentar su tierra. En principio, comenzó prestando su tierra para siembra a medias, lo cual era una práctica muy común y hasta lógica dentro de la comunidad “si tu no siembras y tienes tierra, prestarla a quien quiere sembrar y recibir beneficios de milpa a cambio”, después la rentó para siembra de avena y finalmente para la siembra de papas.

Este hombre actualmente es jefe de familia y el ingreso de la renta le permite solventar gastos que salen de lo cotidiano como el pago de deudas, el ingreso a clases de sus hijos, gastos médicos, resurtir su negocio e incluso cubrir gastos rituales.

Como anotación puede mencionarse que muchas de estas deudas son adquiridas en tiendas departamentales como Coppel y cajas de ahorro y préstamo. El destino del dinero es particularmente tecnología, tales como teléfonos móviles, pantallas y computadoras (entrevista con arrendatario de tierras, Xalatlaco, 29-01-2019).

En este ejemplo encontramos varios factores: a) El alejamiento de la experiencia de la siembra; b) La mayor escolaridad; c) Nuevas expectativas de vida, tanto de parte de los padres como de los hijos; d)

La línea de sucesión en el alejamiento de la tierra no necesariamente ha ocurrido de manera abrupta, sino puede transitar desde las formas tradicionales (de la medianía a la renta); e) La necesidad de tener un ingreso que permite el acceso a otros artículos de consumo, por ejemplo, nuevas tecnologías, si bien, no es un factor

NUESTRA MEMORIA

determinante, ya que, a través de la deuda, han accedido a estos insumos, si permite la renovación de ellos o el mejoramiento.

Todos estos factores se encuentran interrelacionados. Pero no se trata solo de decisiones individuales, sino están permeados por cuestiones que pertenecen a procesos más grandes. Por ejemplo: la pérdida de potencial del sector agrícola. No es que el total del sector agrícola carezca de la generación de ingresos. Pero la situación del maíz, que de manera general se caracterizó por la pérdida de precios de garantía, fluctuaciones de mercado, incertidumbre ante los compradores (antes lo compraba CONASUPO) y una estrepitosa pérdida de su precio en el mercado (principalmente por la importación de maíz y por las condiciones de mercado mencionadas por Rubio), entre otros factores fue determinante. Esto generó mercados volátiles para productores que no podían cargar con su costo y para quienes el campo dejó de significar la posibilidad de obtener un ingreso y/o de cubrir sus necesidades.

Evidentemente esto no es una regla general, pero esta situación, si ha sido un potenciador en la idea de que las nuevas generaciones puedan acceder a diferentes opciones además del mercado de trabajo agrícola.

La mayor escolarización fue una de las opciones más recurrentes, en los casos en los que los ingresos familiares lo permitían y en los que no, seguía siendo un modelo aspiracional. Para los que no accedieron a estos procesos, se colocaron en el sector servicios, como los talacheros, comerciantes de alimentos (particularmente carnitas, barbacoa, tamales y gorditas azules), músicos o bien mediante la migración (principalmente interna), etc.

Aunado a esto, los cambios en la sociedad también crearon nuevas necesidades principalmente aquellas que involucran artículos que no se pueden conseguir en la localidad, tales como los electrónicos, vehículos, ropa de marca, entre otros. Evidentemente estas necesidades se han creado por influencia de fenómenos externos, derivados de medios de comunicación y que han fomentado diferencias en los hábitos de consumo. Mismos que, en conjunto con lo ya mencionado,

de alguna manera han llevado a los individuos, otrora campesinos a buscar otras opciones.

Por otro lado, retomando la cuestión de los nuevos espacios, Xalatlaco ha sido legendariamente un lugar de bosques, en los bosques se anidaban leyendas y tradiciones, gustos, bailes, modos de trabajo y formas culturales. No obstante, actualmente se enfrenta a un proceso de transformación de su espacio a manos de los llamados talamontes. En general, estos individuos no gozan de una aceptación abierta, aunque por supuesto su trabajo significa un ingreso y liquidez para muchas familias.

Según algunos informantes, los espacios que los talamontes han ido desmontando, están siendo dados en sesión a pobladores de Xalatlaco para que puedan usufructuar la tierra. Esto es con el interés de que, en nombre de esta ocupación, se pueda ganar alguna ventaja en un viejo conflicto de linderos.

No obstante, algunas de estas tierras han sido otorgadas a personas sin una marcada tendencia agrícola, quienes han visto en la renta de sus tierras una opción redituable, sin que por ello tengan que abandonar sus otras actividades. De manera general puede decirse que, mediante la práctica de la renta, estos espacios siguen siendo parte de la comunidad, pero mientras estén configurados con el cultivo de papas se están moviendo en un sistema de significados diferentes al de los pobladores. Así, aunque la cercanía física y social también puede referirse a compartir experiencias y construir significados, esta experiencia está limitada para los pobladores, quiénes son simples espectadores de lo ocurre en ese territorio. Su capacidad de hacerse de este conocimiento es escabrosa, aun cuando cuenten con la cercanía geográfica carecen de otros elementos que les permitiera involucrarse.

Por su parte, para las personas de Balderas que rentan para la siembra, este espacio esta entendido como un lugar de producción, el apego de los productores no va más allá de obtener los resultados esperados dentro de un margen de ganancias que les permite continuar con sus

cultivos. Sus relaciones se han mantenido en un margen un tanto funcional, tal como muestra el caso del nuevo intermediario 2.

Aunque dicho de esta forma podría dibujar a los productores con ciertos tintes de villanía, lo cierto es que ellos también están inmersos en una dinámica desgastante, dentro de lo que Blanca Rubio llamo economía depredadora, están respondiendo a reclamos de mercado cada vez más dinámicos y demandantes, donde harán lo posible por responder a ellas, mantenerse en el mercado y obtener ganancias en el proceso.

Por otro lado, no son las papas lo que ha encubado el desfase del espacio social de los pobladores, sino que ya existía un proceso de incertidumbre alrededor de la actividad agrícola y es este mismo desfase del territorio el que les permite que sea ocupado por otros agentes.

Rupturas y segmentaciones manifestadas a través de los conflictos

Los conflictos con punto focal en la producción de papas merecen un apartado particular, ya que, en ellos podría ser posible observar rupturas y fragmentaciones entre las formas de producción y organización locales y las que atañen a las nuevas prácticas. Según Harvey, la manifestación de sistemas de poder en el espacio social puede proyectar fragmentaciones sobre la posición tradicional de los agentes, sus patrones de desarrollo y los usos que ejercen sobre el medio ambiente (Harvey, 1994: 11).

Por otro lado, el hecho de encontrar el espacio social sembrado con papas ha implicado cambios en la forma en que la sociedad vive con respecto a sus experiencias y significaciones, algunas son sutiles y las rupturas que evocan a la comunidad ocurren de manera casi natural, pero algunas otras se hacen manifiestas de manera más enfática en los tres momentos de la cultura: experiencias, prácticas y significaciones.

Aunque las raíces de cambio en cuanto a las significaciones son profundas, las diferencias en las prácticas, es decir, en los sistemas para la acción, es donde estas se hacen más patentes. De entre los procesos que han generado conflictos es posible decir que tres han sido los más enfáticos: aquellos relacionados con las llamadas bombas que espantan

el agua, las que derivaron en problemas de salud presuntamente relacionados con los químicos de la producción de papas y los asociados a los linderos.

Las bombas

Según los testimonios, las bombas son accionadas por los productores de papas cuando su producto ha llegado a buen tiempo de maduración y no necesita más agua, antes bien, el exceso de agua podría afectar la producción. Oficialmente, según un estudio realizado por la UNAM no hay constancia de que exista un dispositivo que tenga estos efectos sobre las nubes, pero este hecho parece contradecirse con múltiples testimonios de campesinos de diferentes regiones del país como Puebla y Jalisco e incluso de otros países, como España y Argentina -donde casualmente también se atribuye su uso a los productores de papa y arándano.

En Xalatlaco, desconocen los componentes de las bombas, incluso no saben definir si deshacen las nubes con el sonido o con algún componente (se dice que es yoduro de plata), pero afirman que: “a veces se ve como viene ya la nube bajando, porque las nubes siempre vienen de los cerros, se ve que va a caer una tormenta, luego se oyen (las bombas) y ya no llueve” (testimonio, Xalatlaco, 8-08-2018).

En México este tipo de prácticas, el de las bombas, no se encuentra regulada por ninguna instancia oficial, para su visibilización los campesinos han hecho uso de sus medios disponibles, por ejemplo, en el caso de Puebla, mediante protestas y paros. En Xalatlaco, según información que consta en el archivo general del municipio de Xalatlaco en 2013, se dejó constancia para actuar en contra de este fenómeno, cargando de toda responsabilidad a los productores de papa y emitiendo una prohibición para continuar con la producción en Xalatlaco, a excepción de la producción orgánica. Sin embargo, no se dio un seguimiento puntual a la producción y al cambio de administración municipal el asunto paso a segundo plano.

Para que el tema de las bombas pudiera escalar a las instancias oficiales del municipio ocurrió, en primer término, una organización por parte de

NUESTRA MEMORIA

los pobladores. Alrededor de 2013, Los rumores de que las bombas afectaban las lluvias crecían, los productores estaban preocupados porque cuando veían que se acercaba la lluvia, después de un rato esta se dispersaba, comenzaron platicando entre ellos y gestando una protesta. A finales del 2013 se reunieron en asamblea tocando las campanas de la capilla de una de las rancherías, en ellas expusieron sus ideas acerca de las bombas y cargaron de responsabilidad a los paperos. Según testimonios (habitante de Pozoco, 05-02-2018), en ese momento subieron (la siembra se llevaba a cabo en los espacios de siembra en tierras altas) para hablar con el productor -de Balderas-, pero a quien encontraron fue a los Puentes y fue en ellos en quien se descargaron las protestas, lo que refuerza la idea del intermediario como mediador y amortiguador de conflictos. Al no encontrar solución acudieron como grupo organizado a exigir soluciones en el ayuntamiento. A este le fue difícil decidir en qué regiduría se habría de dar seguimiento al caso: agricultura, ecología o de salud. Pero fueron las dos primeras las que mediaron en el conflicto.

Según testimonio de uno de los involucrados por parte del ayuntamiento (entrevista a exregidor 10-11-2019), el conflicto se solucionó con la prohibición de la producción, no obstante, en el seguimiento en archivo parece que la última respuesta de los productores de papa corresponde a un manual sobre cómo se debe realizar la producción.

Para ahondar sobre los significados de estos nuevos factores que influían sobre el control del clima se indagó en primer lugar con un ahuizote. Aunque la sola figura del ahuizote es suficiente para escribir una tesis, se podría dar una semblanza breve diciendo que los ahuizotes son o eran los controladores del clima. Estos personajes recibían un rayo, después en sueños hacían un recorrido a Chalma. A través de este rayo y del recorrido recibían un poder para controlar el clima y para curar.

Mediante oraciones, cantos y palabras peleaban con toda su fuerza para evitar que la lluvia se convierta en desgracia. Tanto por lluvia excesiva,

llovía a destiempo y sobre todo se confiaba en ellos ante las colas de agua que eran una especie de tormenta/tornado que destruía cosechas. Así, se comenzó indagando con este personaje porque se pensó que tendría una profunda reflexión sobre aquel fenómeno que estaba contraponiéndose a su conocimiento. En su momento fue sorprendente descubrir en él a la primera persona en negar la existencia de las bombas, ya que además de estar vinculado fuertemente a las cuestiones climáticas, también estaba inmerso en la producción agrícola, a través de la milpa. Para él las bombas eran en realidad unos cuetes que tiraban, si con la intención de diluir la lluvia mediante el sonido, unos enemigos que él tenía cerca del pueblo. Según su intuición estas personas buscaban afectar el clima para no cooperarle para el copal u otros gastos rituales.

Aunque en principio esto cuestionó la primera forma con que se abordó al personaje en tanto que se tenía la hipótesis de que estos cambios devenidos de las formas capitalistas estarían provocando fragmentaciones, confrontación y conflicto, sobre todo con este tipo de personajes y que, quizá, fueran ellos los que comandarían las protestas buscando la preservación de las tradiciones que los colocaban a ellos en una posición importante y trascendental dentro del sistema. Porque, al fin, la figura del ahuízote representa no solo un personaje que modifica el clima, sino que, además, dentro del sistema agrícola tradicional detentaba un sistema simbólico de interpretación sobre lo que la naturaleza representaba y que lo colocaba en la cúspide del prestigio.

Sobre la primera sorpresa —por la forma en que este personaje negaba la existencia de este sistema de modificación climática— la negación representaba una fragmentación más profunda, no porque no exista, sino porque su sistema de significaciones no da cabida para la existencia de tal tecnología.

Las protestas fueron más enfáticas por parte de aquellos personajes que se sentían directamente afectados, esto es, otros productores agrícolas de avena y haba y el argumento más contundente fue el que se relacionó a las pérdidas económicas. No es que otros aspectos pasaran

desapercibidos, por ejemplo, en el “paseo” que se realiza 7 días antes de la festividad de la Virgen de la Asunción: las personas veían en las nubes la eminente llegada de una tormenta misma que después se dispersó, algunos comentaban: “la virgencita quiere que no llueva en su paseo”, pero después alguien detuvo los murmullos afirmando que la lluvia se había ahuyentado a causa de las bombas, provocando una sensación de contrariedad y ruptura (observación participante, paseo en Xalatlaco, 6-08-2017). No obstante, sería quizá, poco eficiente llevar sus protestas a nivel institucional bajo estos argumentos.

Así, las bombas constituían la parte más visible de una ruptura en las formas productivas, porque era aprehensible para todos los pobladores del municipio, no únicamente para aquellos que compartían el espacio geográfico de la producción de papas. Esto contrariaba en muchos sentidos a la población, en su sistema de interpretaciones y su lectura del clima y sobre qué o quiénes tenían el poder de cambiar y controlar el medio ambiente y con qué finalidad podría hacerlo. Porque de alguna manera el ahuízote lo hacía en vista del bien comunitario, ahuyentando las lluvias que serían perjudiciales a las cosechas, pero este suceso correspondía a otra forma de interpretación.

Las plaquetas

Otro de los conflictos se relacionaba a problemas de salud y es por esto que también se involucró a la regiduría de salud del municipio. En este caso hubo dos casos de niños enfermos con leucemia y con bajo conteo de plaquetas. Según testimonio del regidor de agricultura del periodo, le dieron seguimiento al caso y mediante estudios especializados determinaron que el tipo de leucemia que presentaban los niños estaba ligado a productos utilizados en la producción de papas.

A uno de los casos se le dio seguimiento hasta el terminó, pero en otro los padres desistieron de los medios institucionales. No obstante, el regidor no podía dar nombres o localización de los afectados debido a cuestiones de confidencialidad. Posteriormente, en una entrevista con personal del instituto de salud, éste también comentó que no era posible brindar información sobre casos de niños enfermos, pero al mismo

tiempo nos dijo que no tenían autorizado hablar de un aumento en el número de casos para no alarmar a la población.

No obstante, durante 2013, estos dos problemas se discutieron en cabildo, en estos cabildos estuvieron presentes las autoridades locales, en particular la regiduría de agricultura y de salud; los productores, las familias de los niños afectados, los que rentaban tierras y algunos pobladores. Llegando a los resultados mencionados: no se realizaría más siembra de papas.

Aunque evidentemente la producción de papas en el municipio no se erradicó y probablemente tampoco se cambiaron los procesos de producción (a orgánico), lo cierto es que cambió la configuración territorial de la producción de papas. Llevándolos a las periferias. Después de estos acuerdos, según testimonios, los productores se retractaron un poco, es decir, bajaron su producción. No obstante, las estadísticas muestran lo contrario. Es posible entonces que debido a esto los productores de papas hubieran migrado a nuevos espacios. Por ejemplo, las nuevas tierras de las que hablábamos líneas atrás y que, además, estas coyunturas hubieran incentivado esta simbiosis.

Resulta interesante destacar el hecho de que el discurso a nivel institucional alegaba cuestiones ecológicas, preocupaciones de salud y otras implicaciones fundamentadas con un argumento científico. En su mayoría el argumento era a nivel individual o personal, es decir, las personas abordaban sus preocupaciones en cuanto a su salud y sus parcelas, con pocas implicaciones comunitarias en cuanto al daño al ecosistema o la producción tradicional.

Quizá por esto, en opinión de un extécnico de SAGARPA (Xalatlaco, 21-10-2018) hay otra posible coyuntura que alentó estas propuestas. En su opinión este movimiento fue fomentado por los productores de avena, incluso las protestas que argumentaban cuestiones de salud, porque los paperos estaban compitiendo en los territorios con los aveneros.

Esta opinión, emitida en su persona, no es individual, sino hay grupos que piensan que de alguna manera esta presión institucional hacia los

productores de papa fue también apoyada por grupos de poder vinculados a la producción de avena porque encarecen el mercado de tierras debido a que los productores de papa pueden pagar más por el espacio. Lo que sí lograron fue recorrer y reconfigurar los territorios lo que refuerza la idea de que en la construcción de espacios se encuentran manifestando espacios de poder.

Territorio y límites

El tercer punto de conflicto está relacionado con los nuevos territorios y con los límites territoriales. El proceso de apropiación de territorio es sumamente complejo. Es complicado definir, cuáles son los límites de territorio de una comunidad y cuál es la permisividad en su uso. No está claramente definido quiénes y por qué pueden usarlo y si bien es más fácil encontrar un consenso en cuanto a quiénes son extranjeros, a quiénes se les negaría su uso, para el caso de los pobladores se torna complicado. Porque entonces no hay un consenso entre quiénes pueden hacer uso del espacio y en qué sentido pueden hacerlo.

Así, por ejemplo, ha sucedido que cuando alguna autoridad otorga tierras en usufructo a los pobladores del municipio en el afán de tomar posesión, estos no cuentan con la capacidad para producir, vivir o trabajar en ellas, ya que, este proceso de posesión no está conducido por ningún plan de acompañamiento productivo, ni de ningún tipo. Aunado a los conflictos mencionados anteriormente que, habían logrado que al menos en los territorios más cercanos a la población se recorriera el uso de papas, en la búsqueda de nuevas tierras, estos nuevos territorios fueron el espacio ideal.

No obstante, no había un consenso, algunos pobladores no estaban de acuerdo en cuanto a dar tierras en usufructo a algunas personas y tampoco estaban de acuerdo en que, además, estos territorios fueran ocupados por personas que no pertenecían al territorio, como la renta de la tierra a los productores de papa.

Así puesto el escenario se fueron gestando dificultades entre los pobladores, con escaladas de violencia cuyo uno de sus máximos puntos fue alcanzado a mediados del 2016, donde incluso hubo decesos, pero

que además inicio una oleada de violencia y venganza. Durante el evento mencionado, según testimonio de pobladores, los de Xalatlaco centro llegaron de manera violenta a la zona de la Ranchería del Capulín a protestar por el uso del territorio golpeando a habitantes de esta localidad. Según otros testimonios este conflicto se originó en una huerta de papas.

De este conflicto hay dos versiones. En la primera los pobladores protestaron por la producción y por el uso del territorio por productores ajenos a la comunidad, alegando que si se les han prestado esos terrenos es para que los usen no para que los renten, pero los nuevos dueños respondieron de manera violenta arrollando a unas personas con un tractor.

Otra versión dice que, mientras trabajaban en la parcela sembrada con papas, llegaron algunos pobladores a pedirle cooperación para la fiesta del barrio y el dueño respondió tirándoles unas monedas. Los pobladores molestos sentenciaron que cuando llegara a cosechar tendría problemas. Tiempo después en la cosecha un poblador de Xalatlaco había sido contratado para trabajar con un tractor en una parcela con papas, cuando llegaron los pobladores a impedir su trabajo. El conductor del tractor se comunicó con el productor de papas, pero éste le dijo que continuara con su trabajo. Cuando trató de continuar con su trabajo, los pobladores le arrojaron piedras dejando inconsciente al conductor y el tractor a la deriva arrolló y mató a una persona y dejó malherida a otra (testimonio habitante de Pozoco, 05-02-2018).

Cualquiera que hubiera sido la situación esto generó que después los pobladores nuevamente acudieran a la comunidad para protestar sobre esto de manera violenta. En este panorama, actualmente la comunidad sede del conflicto fue catalogada como peligrosa y los habitantes de Xalatlaco no pueden transitar libremente por sus caminos. En este sentido, se han creado algunos mitos sobre su territorio, como que son violentos y que es territorio de narcos.

En la primera versión, una primera parte de la protesta se enfocaba directamente sobre la incomodidad sobre la producción de papas, pero

no en el sentido del daño ecológico o a la salud, sino a la explotación del territorio por gente foránea y cuestionan el derecho a los nuevos dueños sobre su uso, al mismo tiempo, los nuevos dueños apelan a su derecho a usar su territorio como mejor les convenga. Es evidente que este problema no confiere únicamente a la producción de papas, si no, esta producción quedo en medio de un problema añejo. Pero pone en evidencia varios puntos. Por ejemplo: dos visiones sobre el uso del territorio y de la propiedad; la importancia que tenía el intermediario como mediador y amortiguador de conflictos y la conflictividad en que se ubican los nuevos territorios.

Algunas conclusiones

El análisis del espacio social, en este caso el de la producción de papas en Xalatlaco ha permitido observar la forma en que en él convergen diferentes factores que logran su constitución. Estos factores emanan tanto de procesos locales, como nacionales y globales y manifiestan la forma en que las experiencias, los significados y las prácticas se van reconstruyendo y haciendo patentes en la producción del espacio y la capacidad de los actores sociales para manifestarlo.

Así encontramos que, aunque en un principio se creía que la producción de papas existía como un gran detonador de cambios en las formas de producción de la localidad, se encontró que además dentro de la localidad existían ya, cambios en las formas de vida y en la relación con la tierra que permitían la llegada de nuevas formas productivas. Los significados de estos cambios manifestados en el espacio de producción son profundos y tienen aristas que hacen observar raíces y momentos históricos, tecnológicos sociales y culturales. Estos hallazgos nos hacen reflexionar acerca de la forma en la que la localidad se ha relacionado y están involucradas en la producción de sus propios espacios y territorios, tanto por la acción directa como por el redireccionamiento de sus intereses y expectativas.

Referencias bibliográficas

- Alfonso Gómez, R., & Arzapalo Dorantes. (enero de 2010). Los santos y sus ayudantes. Mayordomías en Xalatlaco, México. Reproducción cultural en el contexto de la religiosidad popular. *Gazeta de antropología*. Obtenido de http://www.ugr.es/~pwlac/G26_05RamiroAlfonso_GomezArzapalo.html
- Bonfil Batalla, G. (1983). La dinámica cultural lo propio y lo ajeno, una aproximación al problema del control cultural. En A. Varios, *La cultura popular* (págs. 293-302). México: Premia Editora.
- Clifford Geertz, *The Interpretation of Cultures*, Basic Books Inc., New York, 1973 / *La interpretación de las culturas*, Gedisa, Barcelona, 1983; traducción de Alberto L. Bixio
- Delgado, M. (2010). El sistema agroalimentario globalizado: imperios alimentarios y degradación social y ecológica. *Revista de Economía Crítica* (10).
- Escalante Semerena, R., & Talavera Flores, D. (1998). La política macroeconómica en el sector agrícola. En F. (. Torres torres, *El sector agropecuario mexicano después del colapso económico* (págs. 73-100). México: Plaza y Valdez.
- Lefebvre, H. (1974). Espacio social La producción del espacio. En H. Lefebvre, *La producción del espacio* (2013 ed., págs. 125-216). España: Ed. Capital Swing.
- Masey, D. (2007). Geometrías del poder y la conceptualización del espacio. *conferencia*. Universidad Central de Venezuela.
- Rubio, B. (2003). *Explotados y excluidos. Los campesinos latinoamericanos en la fase agroexportadora neoliberal*. México: Plaza y Valdés.
- Sánchez, Kim. (2012). Un enfoque multidimensional sobre los intermediarios laborales en el medio agrícola. *Política y Sociedad*, 49(1), 73-88
- Thompson, J. (2002). Ideología y cultura moderna. Teoría crítica social en la era de la comunicación de masas. Universidad Autónoma Metropolitana.

ISBN-digital:
978-607-26894-1-1
Correo:
g.toquilnamic@gmail.com
Facebook
@Toquilnamic
[Descarga gratuita]

La historia no es solo una sucesión de eventos oficiales ni un relato construido desde las instituciones; es también una vivencia colectiva que se teje a partir de las experiencias de las personas que han sido parte activa de ella. Este libro propone un enfoque renovador sobre nuestra memoria histórica, invitándonos a mirarla desde la perspectiva de quienes la han vivido: los pueblos, las comunidades, las voces de sus habitantes.

A través de una reflexión sobre nuestra historia reciente, el Grupo Toquilnamic ofrecemos e invitamos a repensar la realidad que habitamos hoy: los cambios ambientales, económicos y sociales que han reconfigurado nuestras vidas. El acceso a los medios de comunicación, los avances en el transporte y la tecnología son solo algunas de las transformaciones que han impactado nuestra mentalidad y la forma en que nos relacionamos. Este proceso de cambio, sin duda, exige un ejercicio de comprensión para vislumbrar el futuro de nuestra sociedad.

Con este enfoque, también se busca identificar aquellos elementos de nuestra cultura y de nuestra memoria que, al ser revalorizados, pueden contribuir a una vida más plena, una convivencia más armónica para todos. Este es un llamado a repensar nuestra historia, a construir un futuro que integre nuestra memoria y a transformar la realidad a partir de nuestras propias raíces.

