

Gastronomía ritual Mazahua¹

Mazahua ritual gastronomy

IVÁN PEDRAZA DURÁN²

Universidad Intercultural del Estado de México
ivanpedrazaduran@gmail.com

ANA ELVIA PAULINO ESCAMILLA³

Universidad Intercultural del Estado de México
anaelvia.paes@gmail.com

SERGIO PAULINO ESCAMILLA⁴

Universidad Intercultural del Estado de México
1paulinoescamilla@gmail.com

Recibido: 04 de abril de 2022

Aceptado: 25 de abril de 2022

Resumen

El objetivo de este escrito es describir y sistematizar la gastronomía ritual Mazahua a partir de un trabajo testimonial, cuya metodología empleada es la etnografía. Ya que la autora y los 2 autores son nativos de comunidades Mazahuas, y por lo tanto comparten un pasado ancestral común en cuanto a la cultura. Los ejes temáticos que guían este trabajo son: la carne ritual de los Mazahuas, los tipos de maíz criollos, los tipos de quelites, y las bebidas rituales. Donde los hallazgos principales fueron que: el pueblo Mazahua se regía por ciertas reglas no escritas para el consumo de la carne; existen distintos tipos de carne, donde la carne ritual de animales silvestre se usa para curar ciertas enfermedades de filiación cultural; los diferentes tipos de maíz tienen distintos usos, en algunos casos como el maíz para palomitas tiene un uso ritual; mientras que los quelites han funcionado como un mecanismo de sobrevivencia ya que se ha experimentado con ellos desde hace milenios; finalmente, las bebidas como el pulque o el *zendecho* tenían un uso ritual para tratar enfermedades o de ofrendas.

Palabras clave: Mazahuas, Estado de México, etnografía, gastronomía, arte culinario.

1 Es importante mencionar que, esta fue una ponencia presentada en 2017 en el Seminario Permanente de Estudios Otopame-Nahua "Carmen Emilia Mina Viáfara" coorganizado por el cuerpo académico LENGUA Y CULTURA OTOMIANAS Y SU RELACIÓN CON OTRAS CULTURAS, de la División de Lengua y Cultura de la UIEM; la Coordinación Nacional de Antropología a través del Proyecto Nacional de Etnografía de las Regiones Indígenas de México en el Nuevo Milenio, Equipo Regional del Estado de México; y el Instituto Nacional de Antropología e Historia Estado de México.

2 Originario de la comunidad mazahua de Emilio Portes Gil, municipio de San Felipe del Progreso, Estado de México. Licenciado en Ciencias Políticas y Administración Pública por la Universidad Autónoma del Estado de México y Maestro en Sociología Política por el Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora. Actualmente, es Profesor de la División de Lengua y Cultura y la Maestría en Interculturalidad para la Paz y los conflictos escolares (MIPCE), en la Universidad Intercultural del Estado de México. Miembro y líder del Cuerpo Académico: LENGUA Y CULTURA OTOMIANAS Y SU RELACION CON OTRAS CULTURAS.

3 Originaria de la comunidad mazahua de Agua Zarca, Villa Victoria, Estado de México. Licenciada en Lengua y Cultura por la Universidad Intercultural del Estado de México. Actualmente, profesora-horas clase de la División de Lengua y Cultura en la Universidad Intercultural del Estado de México.

4 Originario de la comunidad mazahua de Agua Zarca, Villa Victoria, Estado de México. Licenciado en Lengua y Cultura por la Universidad Intercultural del Estado de México, actualmente estudiante de la Maestría en Estudios Amerindios y Educación Bilingüe por la Universidad Autónoma de Querétaro.

Abstract

The objective of this writing is to describe and systematize the Mazahua ritual gastronomy from a testimonial work, whose methodology is ethnography. Since the author and the 2 authors are natives of Mazahua communities, and therefore share a common ancestral past in terms of culture. The thematic axes that guide this work are the ritual meat of the Mazahuas, the types of Creole corn, the types of quelites, and the ritual drinks. Where the main findings were that: the Mazahua people were governed by certain unwritten rules for the consumption of meat; there are different types of meat, where the ritual meat of wild animals is used to cure certain diseases of cultural affiliation; The different types of corn have different uses, in some cases, such as popcorn, it has a ritual use; while the quelites have functioned as a survival mechanism since they have been experimented with for millennia; finally, drinks such as pulque or zendecho had a ritual use to treat illnesses or as offerings.

Keywords: Mazahuas, State of Mexico, ethnography, gastronomy, culinary art.

1. Introducción

La gastronomía es un tema recurrente (Vizcarra, 2002). La mayoría de la población que vivimos en comunidades indígenas, compartimos un estilo de vida similar y un pasado común. Es difícil hacer una clasificación o una distinción, de la gastronomía, entre los que viven en la zona rural indígena o no indígena, es más fácil con lectores quienes no conocen o no han tenido un contacto directo con la gastronomía de los pueblos originarios con tradición mesoamericana, como el caso de la cultura Mazahua. En este caso, lo que se pretende hacer es describir y sistematizar la gastronomía ritual Mazahua a partir de un trabajo testimonial, ya que la autora como los dos autores somos nativos de comunidades Mazahuas.

Luego entonces, una de las preguntas que guían este texto es: ¿Qué es lo que distingue la gastronomía de la cultura Mazahua, en relación, de la sociedad en general o de otras culturas?, porque, pareciera que, dentro de la globalización o dentro del neoliberalismo, la cultura Mazahua fuese parte, o de manera natural, de ese proceso de globalización periférica (Dussel, 1977). No se distingue a simple vista la diferencia entre la gastronomía globalizada y la gastronomía local, debido al proceso de naturalización de las dietas de las grandes masas por medio de la interiorización de las normas sociales (Bourdieu, 2018), con la ayuda de los principales medios de comunicación masivo, como lo son la televisión y las redes sociales, por ejemplo: el internet donde ahora ya podemos ver un video musical, también promociones comerciales de todo tipo, entre ellos de gastronomía industrializada global.

En este sentido, se hace la distinción entre la gastronomía local Mazahua de la gastronomía industrializada del sistema-mundo (Wallerstein, 1979). En resumen, el objetivo de este trabajo es analizar algunos aspectos de la gastronomía de los Mazahuas, para comprender la forma de construir su universo simbólico.

2. Marco conceptual

Para iniciar, se afirma que, la etnografía permite profundizar en la descripción de un pueblo, reconocido como el método más popular para analizar y enfatizar las cuestiones descriptivas e interpretativas de un ámbito sociocultural concreto, usado frecuentemente en estudios de la antropología social y la educación, tanto que ha llegado a ser considerada como la más relevantes dentro de la investigación humanístico-interpretativa, encargados de estudiar costumbres, tradiciones, prácticas, y los diferentes

elementos formantes del pensamiento cultural y social (Murillo y Martínez. G., 2010).

Además, rastreando lo que se señala de la etnografía y de las disciplinas que lo acompañan, se remite a Felipe Gonzales Ortiz, primer director de la Universidad Intercultural del Estado de México (espacio educativo en el que principalmente se encuentran estudiantes pertenecientes a cinco culturas en el estado de México, otomí, tlahuica, matlatzinca, náhuatl y entre ellas la más extensa, la cultura Mazahua), en su libro *Apuntes antropológicos desde la etnografía, crónicas del primer trabajo de campo* (2016), texto lleno de resonancias pedagógicas e interpretaciones teóricas, de problematizaciones etnográficas y antropológicas, argumenta que:

Para dar cuenta de la situación actual en el que se encuentran el objeto de estudio de la etnografía (los sujetos de su reflexión, los antes llamados “salvajes” o “primitivos”); el método etnográfico que caracterizó cualitativamente a esta disciplina sobre otras (la observación y las entrevistas no dirigidas realizadas en ese periodo donde el investigador se halla en el mundo de vida de los sujetos a investigar) y el texto antropológico (donde se adelantan las hipótesis y los planteamientos teóricos que son los productos de aquellas vivencias en campo). (González, 2016, p. 59).

Por lo tanto, la etnografía nos ha permitido profundizar en el conocimiento mazahua, no solo del aspecto descriptivo, si no también, desde el punto de vista cosmogónico. Así mismo, nos remitimos al concepto de cosmovisión, como percepción que nutre las dinámicas sociales que desde el trabajo etnográfico nos permite reconocer y comprender.

Y donde desde dentro de las comunidades se tienen formas particulares de percibir la realidad, de comprenderlas y aplicarlas en su dinámica cultural, social y política, entendiendo a este concepto primeramente desde su morfología, tenemos que está compuesta de “dos palabras: cosmo y visión. La primera significa: mundo y la segunda ver, mirar. Diríamos que la cosmovisión es la manera de ver y mirar el mundo de forma muy específica” (Illicachi, 2014, p. 18).

Por su parte, bajo el concepto alemán Weltanschauung, haciendo referencia a cosmovisión, introducido por Johanna Broda en 1979, se concibe como “la visión estructurada en la cual los antiguos mesoamericanos combinaban de manera coherente sus nociones sobre el medio ambiente en que vivían, y sobre el cosmos en que situaban la vida del hombre” (Broda, 1996a: 428, citada en Zuckerhut, 2007, p.65).

Al mismo tiempo, Alfredo López Austin (2013) define a la cosmovisión como:

Hecho histórico de producción de procesos mentales inmerso en decursos de muy larga duración, cuyo objeto es un conjunto sistémico de coherencia relativa, constituido por una red colectiva de actos mentales, con la que una entidad social, en un momento histórico dado, pretende aprehender el universo en forma holística.

De esta manera, se puede hablar de una cosmovisión de la gastronomía indígena. Ya que las dietas a nivel mundial difieren y son diversas, así como en la construcción de sus universos simbólicos. Por ejemplo, en Europa se consume el pan para desayunar, mientras que los mazahuas usan las tortillas, en Europa se produce trigo para elaborar el pan, mientras que los mazahuas siembran su maíz, de ahí que los pueblos con tradición mesoamericana son los llamados hijos del maíz u hombres del maíz. La gastronomía es un elemento simbólico de construcción cosmogónico que cada una de las culturas tiene y que genera identidad, una identidad gastronómica. Hay que resaltar la gastronomía dentro de los núcleos sociales y familiares. En tal sentido, Malinowski (1973), señala que:

Las disputas sobre la cosecha entre dos aldeas, que antaño llegaban a degenerar en verdaderas luchas, son también uno de los rasgos característicos que revelan la actitud de los indígenas respecto a los bienes comestibles. De hecho, casi se puede hablar de un «culto a la comida» por parte de los indígenas, en la medida en que la comida es el motivo central de la mayoría de las ceremonias públicas (...) La gente come en círculos familiares; incluso cuando asiste a la preparación ceremonial y pública de un pastel de taro (mona) en las grandes cacerolas de barro declaradas tabú con este objeto, no comen todos juntos, sino formando pequeños grupos” (p.177).

De igual forma, y desde la cosmovisión mesoamericana, la gastronomía se convierte en tu propia medicina, es decir, lo que uno consume le ayuda a vivir o le hace daño. En igual forma, el siguiente concepto permite abonar a bebida ritual, en este sentido es preciso entender que tanto la comida como la bebida tienen un proceso de elaboración que, desde sus ingredientes, la temporalidad y el espacio comprenden una concepción sobre el mismo cosmos, y en el consumo de lo sagrado tiene una continuidad, pues esto permite que el cuerpo este en armonía con su entorno. En palabras de Baez (2014) se argumenta que:

La comida está en el centro de la actividad humana. Además de nutrir, con ella se concluyen encuentros, se sellan transacciones, culminan celebraciones. Cuando se comparte el alimento, además de congregarse a un grupo de comensales en torno a una mesa degustando diversos platillos, en estos encuentros se afianzan relaciones. Para las sociedades indígenas, estos principios son fundamentales porque a través de ellos se fortalecen identidades y se asegura la reproducción social de quienes participan del convivio. Que no son solo los hombres, ya que la comida y bebida se degusta y se comparte también con las entidades del mundo “otro”, sean difuntos, ancestros, santos y/o vírgenes, mediante la disposición de ofrendas, de distintas dimensiones, donde el alimento es parte sustancial de éstas. Porque a través de obsequiar dones de comida, bebida y sacrificio de animales a las entidades que rigen la vida de estas sociedades se garantiza la continuidad y pervivencia de ellas (p.1).

En síntesis, el texto realizado es resultado de la etnografía que cada uno de los autores ha percibido desde su realidad objetiva; es evidente que la gastronomía y la cosmovisión van tejiendo un universo simbólico, en el sentido de las percepciones y abstracciones de la realidad. Finalmente, la comida ritual y la bebida ritual entre los Mazahuas están dentro de los usos y costumbres, y la libre determinación como pueblo, en sus prácticas cotidianas, y de manera intermitente en los días festivos, tal y como se expone a continuación.

3. Contexto

Para el caso de la cultura Mazahua, cocinar era y/o es una actividad meramente femenina, es decir, si un hombre cocinaba era símbolo de debilidad o símbolo de homosexualidad. Actualmente ese paradigma está cambiando, los hombres están aprendiendo a cocinar.

El arte culinario, para la cultura Mazahua es parte de los usos y costumbres, apegados a los ritos de iniciación (Durkheim, 2014), es decir, las mujeres antes de casarse o cuando se casaban, o cuando eran pedidas tenían que hacer: tortillas, el mole, el arroz y en grandes cantidades; por ejemplo, cuando habían fiestas era una “prueba de fuego”

para las nuevas mujeres que se incorporaban a la familia del novio, las nuevas mujeres, regularmente jovencitas que se integraban a las nuevas familias, tenían que hacer el mejor mole, una olla de mole o una cazuela de mole, o una cazuela de arroz grande. Entonces, si sabían cocinar o les salía bien, pues, la mujer era aceptada familiarmente, era consentidas, si se equivocaban o cocinaba mal, la mujer era rechazada familiarmente, entonces quedaba a merced de toda la familia, el hostigamiento familiar, principalmente por la suegra. La cocina la vamos a encontrar como un espacio donde ocurrían rituales de iniciación para el caso de las mujeres Mazahuas que eran pedidas o estaban recién casadas.

El arte culinario tiene que ver con roles sociales específicos en la organización familiar (Durkheim, 2002), debido a que las mujeres tienden a hacer la comida y a la hora de hacer la comida encuentran espacios de liberación, es decir, espacios de comunicación social, en donde la tradición oral resalta, por ejemplo, al hablar de temas privados como la sexualidad o como es el caso de la menstruación, son temas que públicamente o familiarmente no se mencionan y más si hay un varón Mazahua presente, si se encuentran solo mujeres en esos espacios de la cocina, entonces se puede hablar y se reproduce el código cultural sobre estos fenómenos, principalmente físicos que le ocurren a las mujeres, este tipo de pláticas solo se podían tocar en formas de consejo.

Así, el espacio-tiempo-cocina (López-Austin, 2013) es catártico para las mujeres, donde aparecen rituales exclusivos de las mujeres Mazahuas, en su mayoría para que se cosa bien la comida, por ejemplo: la limpia de los tamales, esto sucede cuando no se quieren cocer, las mujeres tienen distintas técnicas de limpiar el ambiente, desde usar el chilacayote con cal o la cal sola, el uso de los perros (principalmente cachorros) para limpiar las ollas, entre otras formas que solo ellas saben y su uso es esporádico. Una de las características de los rituales de limpia en la cocina es que estos no son evidentes, porque si fueran evidente, o públicos perderían parte de su esencia, entonces esa información esta oculta, dentro de los códigos comunicativos e interacciones de mujeres mayores a mujeres menores.

Por otro lado, vamos a encontrar las actividades de los hombres como actividades de fuerza, donde el rol social del hombre es hacer actividades que tengan que ver con la fuerza física, donde resalta el dominio masculino, entre más fuerza o entre más resistencia tiene un hombre es símbolo de poder, por ejemplo, al levantar los costales de mazorca simboliza que el hombre es capaz de soportar la vida para mantener a su mujer e hijos, porque ya tiene la fuerza necesaria para trabajar.

En el caso de las fiestas, en los preparativos, si analizamos la estructura de la organización de la fiesta vamos a encontrar, que, por un lado, las mujeres se encuentran cocinando, lavando, escogiendo el arroz y por el otro lado está el grupo de hombres cortando leña o matando los animales como puercos o borregos, preparando el horno para cocinar. Entonces, para contextualizar, en la dinámica de la organización mazahua podemos percibir actividades exclusivas de mujeres y actividades exclusivas de los hombres.

4. Gastronomía básica Mazahua

Asimismo, se puede hablar de una gastronomía básica Mazahua y su cosmovisión, para ello se ha realizado una clasificación de los principales productos que se utilizan o están dentro de la dieta de la cultura Mazahua. En este sentido, el maíz, es la principal fuente de alimentación (no solamente de la cultura Mazahua, sino también a nivel

mesoamericano, todos los pueblos con tradición mesoamericana tienen el maíz como su principal fuente de alimentación) (Celote, 2011).

Dentro de este orden de ideas, en Mazahua hay varias formas de nombrar el maíz, para la comunidad de Emilio Portes Gil se dice *ndecho* (*ndechjō*) y los derivados son la tortilla, los elotes, tamales, el atole, los tazcales. Los tazcales (*yo tr'ixa*) son de maíz entre tierno y maduro y se hace en noviembre. El tipo de producción de maíz es de temporal y de riego, y el periodo de consumo es durante todo el año. La tortilla se consume todos los días, a menos que te encuentres fuera de la zona Mazahua. Y el consumo del elote es a partir del 15 de agosto hasta que el elote se empieza a poner duro o pierda su periodo.

Hay considerar, que los tamales los consumen el 2 de febrero, el 2 de noviembre, en días festivos, por ejemplo: bodas, bautizos, estos suelen ser rellenos de carne de puerco o pollo y tradicionalmente solo le agregaban sal, en Semana Santa el tamal tradicional que se consume es el agrio, preparado con el maíz negro/azul (*b'otrjō*). Entonces, el tamal es un producto ritual y llama la atención para el caso del 2 de febrero y el 2 de noviembre, porque el 2 de febrero es la representación del cuerpo del maíz, cuando se bendice el maíz, la semilla del maíz, al mismo tiempo es día de la Virgen de la Candelaria. Para el caso del 2 de noviembre se hacen tamales de manera simbólica⁵, es el agradecimiento que se da a los ancestros Mazahuas, ya que existe la noción de lo cíclico entre los Mazahuas, se tiene la concepción de que los ancestros en la noche del 2 de noviembre vienen a comer lo que se produce en la milpa, porque ellos al morir nutren la tierra y entonces al nutrir la tierra hacen un esfuerzo porque se produzca el maíz, a pesar de que están muertos, ese esfuerzo es año con año y por eso se les hace una ofrenda grande para que no se enojen y exista un equilibrio entre el mundo espiritual y el mundo material. A continuación, se muestra la clasificación realizada:

Gastronomía básica Mazahua

Nombre	Mazahua	Derivados	Tipo de producción	Periodo de consumo
Ndechjō Maíz	Ndecho (Ndechjō)	Tortilla	Temporal o de riego	Todo el año
	Muxa	Elotes		15 de agosto
	(tjenzhe)	Tamales		2 de febrero, 2 de noviembre, días festivos (bodas, bautizo)
	(Ixt'ejme)	Tamal agrio		Semana santa
	(Tr'ejme)	Atole		2 de febrero
		Atole agrio		Semana santa
	Tr'ixa ⁶	Tazcales (maíz entre tierno y maduro)		2 de noviembre

⁵ En algunas comunidades del municipio de Villa Victoria, los tamales suelen ser de frutas que comúnmente consumían en vida sus seres queridos.

⁶ Alimento que las mujeres mazahuas de Agua Zarca, Villa Victoria, preparaban en temporada de cosecha, de ma-

	(Ts'imango)	Gorditas		Ocasional todo el año
Sunkju Frijol	Sunkju (Sunkju)	Combinado con otros platillos	Temporal Cosecha junto con el maíz	Todo el año
kju'u Haba	Mabakju (haba verde) (Mabakju) Ndakju (haba seca) (Ndakj) Trjankju ⁷ (Sopa de haba)	Combinado con otros platillos	Temporal Dos cosechas Fresco-verde-junio-julio Seco-noviembre	Todo el año (verde o seco)
Mu'u Calabaza	Mu'u	Se combina con otros platillos	Fresco	junio-julio-agosto
Kjiñi Nopal	Mbakijñi (Mbakijñi) Xanta (Xantr'a)	Combinado con otros productos	Silvestre o traspatio	Todo el año
Jmo'õ Peces	Jmo'õ (Jmo'õ) M'ocho ñe charales ⁸ Acociles y charales.	Platillos	Escaso (antes en ríos, represas, criaderos pocos)	Semana santa

nera tradicional los preparaban para los días que montaban la ofrenda a sus difuntos, solían prepararlas en forma de figuras como: señoras, palomitas y triángulos. Estas figuras preparadas con los elotes que inician a endurecerse que aún encuentran en la cosecha. (Entrevista a Ma. Inés Escamilla Mondragón, 2022).

⁷ La sopa de haba, es un platillo tradicional en la comunidad de Agua Zarca, Villa Victoria, es el alimento que preparaban las mujeres mazahuas en los tiempos de cosecha y siembra para convidarles a las personas que los apoyaban en los trabajos del campo, su preparación tiene un proceso no muy común, previamente deben cosecharlas, limpiarlas, remojarlas en un recipiente con agua tibia durante una hora, posteriormente pelarlas y coserlas durante 3 horas a fuego medio, el sazón justamente se nota en la dedicación que le dan las mujeres al prepararlo, pues tienen que menearlo durante el proceso de cocción e ir agregándole agua poco a poco. (Entrevista a Ma. Inés Escamilla Mondragón, 2022).

⁸ Los acociles y charales, es uno de los alimentos principales que consumen en Semana Santa los habitantes de las comunidades de la zona norte de municipio de Villa Victoria, ya que, justamente el viernes santo suelen salir en familia a pescar a la presa del municipio, y después de una larga jornada de pesca, se dedican a limpiar y freír los peces, para posteriormente consumirlos en el mismo lugar. (Entrevista a Ma. Inés Escamilla Mondragón, 2022).

Distintas carnes (pollo, conejo, puerco, res, borrego, guajolote)	Ye ñaño ts'inge (ngengoñi, ngee kjua'a ⁹ , ngenzhu ngeme, ajna ¹⁰)	Platillos	Casa o comprado	Solo en días festivos o celebraciones
Distintas carnes de alto linaje	Ts'inge	Aspectos rituales	Caza	Cuando uno padece algún mal sobrenatural o enfermedades poco comunes.
K'ajna Que-lites	K'ajna	Sin hervir Hervido Frito Asado	Silvestre Recolección	Todo el año (mayormente mayo-octubre)

Fuente: elaboración propia con base a entrevista a señora María Mónica Durán Segundo, 2017.

En este tenor, el atole se realiza el 2 de febrero y en Semana Santa, en Semana Santa se realiza el atole agrio y también los tamales agrios. Los tazcales se realizan a partir del 2 de noviembre, todo este mes se pueden realizar tazcales. Las gorditas son ocasionales, hemos observado que las mujeres de comunidad hacen gorditas cuando les sobra masa y ya no tienen ganas de hacer tortilla, ya nada más la envuelven la dividen y hacen gorditas.

Dentro de la cosmovisión, el permiso para comenzar a cosechar es después del 2 de noviembre. Mientras que el 2 de febrero se bendice para el inicio del ciclo agrícola, para sembrar después del 19 de marzo, después del 15 de agosto el ritual que se hace en las comunidades es la protección y floreo como ritual de permiso para cosechar, es cuando puedes quitar los elotes, el 15 de agosto es la fiesta de la Virgen de la Asunción. Ahora bien, la protección y floreo del 15 de agosto es un ritual de protección para la milpa, porque después de esta fecha vienen dos tipos de vientos, uno que tira el maíz y otro que lo levanta, los que viene de norte a sur y del sur al norte, mencionan los abuelos.

5. La triada mesoamericana y los Mazahuas

La triada mesoamericana (Kirchhoff, 1943): el frijol, el haba y la calabaza, son parte de la dieta de los Mazahuas. El frijol se dice *sunkju (sunkju)*, este se prepara combinado con otros platillos, principalmente el nopal, pueden hacer frijoles de olla o fritos. El maíz, el frijol, el haba y la calabaza son conocidos a nivel mesoamericano, entonces no hay mucha diferencia con otras culturas, y se cosechan a la par con el maíz.

⁹ La carne de conejo es tradicional para las comunidades mazahuas del municipio de Villa Victoria, ya que, la consumen solo en Semana Santa, porque los hombres, de manera tradicional salen a cazar esos días, cazar un conejo es cuestión de suerte, pues, aunque van en grupos de 10 o 15 hombres, solo logran cazar tres o cuatro conejos y posteriormente prepararlos en salsa roja. (Entrevista a Crescencio Paulino De Jesús).

¹⁰ La carne de guajolote es un platillo tradicional en las fiestas de la comunidad de Agua Zarca, Villa Victoria, ya que, es un platillo de gran valor simbólico y especial en las fiestas por ser el platillo exclusivamente para los padrinos de velación, como suelen llamarles a los padrinos de los festejados, por ello, compran un guajolote para el padrino y una guajolota para la madrina, su preparación es similar a la del pollo y se sirve acompañado de mole rojo, arroz y frijoles. (Entrevista a Ma. Inés Escamilla Mondragón, 2022).

De hecho, el maíz se siembra dentro de la milpa, en ocasiones se incorpora el frijol, el haba, y la calabaza. En ocasiones la planta de calabaza era silvestre porque no se sembraba en las milpas tradicionales Mazahuas, *salía solo*, como dicen en la comunidad. El frijol y haba son fijadores de nitrógeno y también están abonando la milpa. En una milpa tradicional Mazahua, esta una mata de maíz y a lado está la mata de frijol y la mata de haba.

Algunas personas después de la cosecha siembran haba en el periodo de sequía, porque el haba resiste al frío, y esa es otra forma de abonar el campo, el problema de esta siembra es, que, como no hay lluvias tienen que tener cerca un río o un pozo para el agua.

Por consiguiente, la calabaza y el chilacayote, también, tienen un uso ritual. Cuando alguien muere parten una calabaza o un chilacayote, lo llenan con cal y lo dejan a lado de la caja del difunto, se cree que estos purifican y absorben los males del muerto, es decir, con este proceso se hace una limpia colectiva. Para la ofrenda de día de muertos se coloca también una calabaza o un chilacayote y representa la fertilidad, el linaje del varón, debido a las abundantes semillas que tienen. Las semillas son funcionales para los animales porque son un desparasitante natural, y en las familias Mazahuas es común que las abuelas tuesten las semillas de calabaza para que las niñas y los niños lo consuman, y en ocasiones para venta.

A saber, el nopal es otro producto común entre los Mazahuas, en la mayoría de las comunidades se encuentra silvestre, hay algunas comunidades como San Antonio *Enchisi* o San Francisco *Chalchihuapan* (del municipio de Atlacomulco, Estado de México) que lo han domesticado, y en lugar de maíz, la mayoría tiene plantas de nopal para comercializar. Igual, se conoce la forma de consumir el nopal, tiene que ir acompañado con otros productos, en la zona Mazahua todo se aprovecha, no solo nopales nuevos, sino que existen platillos con nopales viejos, el platillo común es nopal con charal en salsa roja o verde.

6. Carne ritual entre los Mazahuas

Dentro de la tradicional oral Mazahua existía un calendario ritual de su alimentación, por ejemplo, una persona no podía consumir pescado en otra época del año que no fuera la Semana Santa, en sentido contrario, la economía neoliberal es sinónimo de consumir cualquier producto en todo el año.

En Semana Santa aparecen productos específicos para esas fechas, por ejemplo: el atole agrio, el tamal agrio y el pescado. Los pescados, por lo regular, son de agua dulce, principalmente la carpa, que se encontraba en represas, presas o lagos, en los ríos. Ahora en los ríos ya no se pesca porque está muy contaminados.

Agregando a lo anterior, hay una distinción entre dos tipos de carne que los Mazahuas consumen y que están dentro de su calendario ritual (no es como ahorita, de que vas a la cafetería y pides una pieza de pollo y te la sirven como si nada), hace unas décadas la gente de comunidad no consumía carne porque su economía no se lo permitía y aparte consumir carne era exclusivo de épocas de festividad, se consumía carne de pollo, guajolote, borrego, res, cabra, puerco¹¹, cuando los padres de familia organizaban convivios porque egresaban sus hijos de algún nivel educativo, cuando alguien se casaba, cuando se obtenía un triunfo dentro de la vida familiar o en las fiestas

¹¹ Las piezas de los animales se repartían conforme al grado de autoridad moral y prestigio del que gozaba la persona, por ejemplo, al jefe de familia, al padrino, los compadres siempre se les da la mejor pieza, muslo, pierna. Mientras que para la gente no deseada se le ofrece el huacal del pollo.

patronales, bautizos o bodas. Esta es la carne festiva.

El otro tipo de carne es carne de alto linaje pues son de animales que habitan en la región y que tienen que ver con aspectos rituales, este tipo de carnes se obtienen por medio de la caza, es decir, el armadillo, el coyote, el venado, la víbora de cascabel, tlacuache, entre otros. Que tienen su tiempo y espacio de cacería, y entonces los Mazahuas no cazaban por cazar, si no que deberían encontrar el tiempo, y estos animales eran utilizados también para curar algunas enfermedades. Por ejemplo, para fortalecer el espíritu de los Mazahuas cuando eran bebés les daban carne de coyote, o les daban armadillo, o zorrillos en pequeñas cantidades, no crean que se comían todo un coyote, tenían que darle una dosis, una pequeña dosis, esto está dentro de la cosmovisión Mazahua y es parte de las creencias que se tienen; la preparación de la carne ritual era básicamente asada o hervida en el comal, en ocasiones acompañado con pulque o algún tipo de licor. Por lo tanto, cazar y consumir este tipo de carne debía tener un motivo.

7. Comida ritual a partir del maíz entre los Mazahuas

También, se realizó una tipología de los tipos de maíz y otra taxonomía de los tipos de quelites, tal y como se muestra en la siguiente tabla:

Tipos de maíz entre los Mazahuas

Nominación en español	Nominación en Mazahua	Función social
Chjo'q Maíz	Cho'ó (Chjo'q)	Alimento esencial y cotidiano de los Mazahuas
Tr'oxtrjo Maíz blanco	Troshto (Tr'oxtrjo) Troshi Trosh- blanco To-cho- maíz	Hacer tortillas Pesa menos
Kaxtrjo Maíz amarillo	Kashtrou (Kaxtrjo) Kash- amarillo Trou- cho'ó- maíz Senyechjo ¹² -Compuesto entre el español y Mazahua. Senye-Semilla Chjo – Maíz	Para animales Pesa más Uso ritual Amarillo duro
Botrjo Maíz negro	Boutroo (Botrjo) Bou- negro Troo- Cho'ó- maíz	Uso ritual Atole agrio Tamales agrios Pinole Resembrar

¹² Bebida preparada con maíz amarillo que se consume de manera tradicional en fiestas de las comunidades mazahuas del municipio de Villa Victoria, Estado de México. Trabajo de campo (Colaboración de Ma. Inés Escamilla Mondragón y Crescencio Paulino De Jesús). Investigador Sergio Paulino Escamilla, 2017.

Ts'ipinro Maíz pinto	Tsi pinro (Ts'ipinro) Tsi pinru	Para los animales
Sabinu/Rosabo Maíz rosado	Zábino (Sabinu/Rosabo)	Para hacer tortillas Para los animales
Ts'ibotrjo Maíz del coyote	Tsi- butro'ó (Ts'ibotrjo) Bu- negro-café Tsi- chiquito	Gente del monte Tierra blanca No se da otro maíz

Fuente: elaboración propia con base a entrevista a señora María Mónica Durán Segundo, 2017.

De acuerdo con la clasificación, el maíz blanco que en Mazahua se dice *troshto* (*tr'oxtrjo*) que *tros* (*tr'ox*) proviene de blanco y *to* de *chjoo* (*chjo'ó*), se utiliza principalmente para hacer tortillas y se tiene la noción en la comunidad de que pesa menos. Por eso se hacen las tortillas con este, el uso del maíz blanco para realizar las tortillas, existe la hipótesis de que surge, a partir del proceso de colonización o de la creación del sistema de hacienda, porque, como es bien sabido, había un sistema de castas, donde el hombre blanco ocupada el primer peldaño, por lo tanto, todo lo blanco tenía que ver con lo bueno, adquiere este estatus dentro de las comunidades por que todo mundo quería ser blanco y entonces como somos hombres de maíz, pues si consumes maíz blanco, te vas a hacer blanco.

El segundo maíz que utilizan en la comunidad es el maíz amarillo, que se dice en Mazahua *kashtrou* (*kaxtrjo*) y este maíz se utiliza principalmente para los animales porque dicen que pesa más, es decir, se utiliza para engordar a los animales, también se utiliza en aspectos rituales, por ejemplo, el maíz puntiagudo delgado y duro se utiliza para hacer las palomitas, por ejemplo: en las procesiones del Señor del Huerto en Atlacomulco hacen un nicho de palomitas, utilizan este maíz y la técnica de hacer la palomita con la olla y arena caliente.¹³ Entonces ahí se está reproduciendo el uso ritual del maíz amarillo que sirve para hacer palomitas¹⁴ y lo utilizan en un aspecto ritual de ofrenda.¹⁵

Además, hay que señalar que es importante la ofrenda porque de ello depende el trabajo y el futuro de los Mazahuas, ya que se tiene que usar una ofrenda natural para las entidades espirituales. La ofrenda se valora más, cuando todo el proceso de la ofrenda es natural y una persona lo hace, para el caso de los otomíes cuando realizaban una ofrenda, una cobija, tenían que hacer todo el proceso natural desde ir a cortar la penca de maguey, sacar el zacate y el ixtle y empezar a tejer. Y para el caso de los Mazahuas: las mantas, las señoras se la pasan haciendo su manta durante todo el año, para ofrendarle 13 Ponen una olla, la llenan a la mitad de arena y la calientan y posteriormente ya que está caliente le agregan el maíz y empiezan a salir las palomitas, es una técnica, y esas palomitas nada más se consume en periodos, en un solo momento del año. No se podía hacer palomitas en todo el año, por eso es de aspecto ritual, se utilizaba para ocasiones especiales para el caso de Emilio Portes Gil, se utilizaban las palomitas para adornar las redes de pescar, algunas redes que utilizaban cuando hacia algunas procesiones como el 2 de febrero o 15 de mayo.

14 En la comunidad de Agua Zarca, Villa Victoria, las palomitas las preparan en una olla de barro en la que le agregan ceniza del fogón o sal, la calientan a fuego lento y cuando ya está suficiente caliente le agregan el maíz, lo tapan con una servilleta de tela y poco a poco va floreado. Esta técnica la realizan en la comunidad solo en festividades, porque usan las palomitas para realizar el adorno de las capillas o para los collares que se colocan en el cuello entre compadres en el intercambio de panes que simbolizan el compromiso de organizar y participar en la festividad de cada año. (Entrevista a Ma. Inés Escamilla Mondragón, 2022).

15 Las personas que entrevistamos en la fiesta del Señor del Huerto en Atlacomulco nos dijeron que así utilizaban la técnica o seguían haciendo la técnica de hacer estas palomitas de esta forma porque las palomitas no se llenaban de aceite en principio y resistían más, para coser el nicho pues lleva un poco de fuerza y si comparan la resistencia entre palomitas con aceite o palomitas con arena, pues las palomitas elaboradas con la de arena resistente un poco más.

a sus difuntos a sus ancestros. La fórmula ritual, como metáfora de la fórmula política de Gaetano Mosca (2006) es que, entre más esfuerzo natural tenga una ofrenda, goza de mayor prestigio. Por otro lado, la inversión monetaria de una indumentaria también tiene un peso fuerte, como el caso de las ofrendas al Señor del Huerto que se llaman “derechos”. Son distintos tipos de ofrenda con un mismo fin, la estabilidad y equilibrio del mundo espiritual y del mundo material, del ecúmeno y del anecúmene, como los clasifica Alfredo López Austin (2013).

Igualmente, otro tipo de maíz es el maíz negro, que se dice *boutroo* (*botrjo*), es una especie de maíz no querido dentro algunas de las comunidades, hasta hace unos años, porque la gente, como que se ponía triste, si su terreno solamente salía maíz negro, porque este maíz es el que más resiste, el que menos pesa y algunos casos no era funcional como el maíz blanco. El maíz negro también es de uso ritual, por ejemplo: se utiliza para hacer el atole agrio, los tamales agrios, el pinole y se utiliza también para la resiembra, porque, si tú siembras y empieza a salir tu maíz blanco o amarillo o posiblemente no alcanza a llenarse el maíz, entonces la gente utiliza el maíz negro para sembrar porque con el maíz negro se asegura que se llene la mazorca¹⁶ y aparte pesa un poco menos, y se utilizaba el maíz negro y maíz amarillo para los animales y no se podían combinar, aunque tuvieras una mazorca grande negro y una mazorca blanco no lo podías cambiar porque la tortillas perdían el color blanco.

De manera análoga, otros tipos de maíces que se encontraron, valorados distinto por las comunidades, es el maíz pinto, se dice *tsi pinto* (*ts'ipinrro*), que es como una adaptación del español al Mazahua y también sufre una especie de discriminación. Por ejemplo, en la comunidad de Emilio Portes Gil puedes encontrar un kilo de maíz blanco en \$5 (cinco pesos mexicanos) para hacer tortillas, y un kilo de maíz pinto (rojo, rosado) puede valerte \$8 (ocho pesos mexicanos) o \$10 (diez pesos mexicanos) porque es muy difícil de encontrar, cuando anteriormente se utilizaba nada más para dárselo a los animales.

El maíz pinto rojo le pusieron *zavino* (*Sabinu*) porque *za'a* es comer y vino de color del vino, y el maíz rosado es el que actualmente goza de mayor prestigio. Digamos que está siendo desplazado el negro o rosado, así en comunidad es un privilegio tener maíz pinto que se utilizaba para los animales. El maíz rosado también tiene un aspecto ritual. Además, el maíz pinto era despreciado.

Ya que, ha existido una selección de las semillas familiares, cada año lo van mejorando, cuando se hace la selección de semillas se va mejorando la raza del maíz, las propiedades del maíz. Si ustedes van a la comunidad encontrarán que los maíces que no son ni amarillo ni blancos, y si son negro, el pinto o el rozado tienen la mitad de tamaño que una mazorca blanca o amarilla (también de ahí su costo, es más difícil juntar 1 kilo).

Por otro lado, el maíz del coyote en Mazahua se dice *tsi butroo* (*ts'ibotrjo*), que es parte del negro, es decir, este maíz negro casi a café, *ts'í* tiene que ver con chiquito, *tro* (*trjo*) maíz. Que, para el caso de la cultura Mazahua si lo domesticaron, únicamente la gente del monte, es decir, la gente que vive en los cerros y montañas, donde las condiciones de la tierra y su fertilidad cambian. La tierra era de color blanco posiblemente de tepetate (tierra blanca) y no se da otro tipo de maíz, por tal motivo se cultiva este maíz, y se usa para hacer tortillas.

¹⁶ ¿Qué quiere decir que se llene la mazorca? que alcance a tener todos los granos el elote porque si no llega a llenarse la mazorca arriba no tiene granos y abajo si tiene granos.

8. Los quelites entre los Mazahuas

Aunado a lo anterior, se argumenta que, los quelites eran meramente silvestres, es decir, no se cultivaban a propósito, actualmente en los invernaderos los están domesticando, sin embargo, no tienen el mismo sabor y los quelites también siguen el calendario de la milpa. Su mayor apogeo es a partir del mes de junio, julio, agosto, septiembre y octubre. A continuación, se presenta la taxonomía de los quelites entre los Mazahuas.

Taxonomía de quelites entre los Mazahuas

Nominación en español	Nominación en Mazahua	Características
Sanb'idiy/kalito Carretón	Zanbiyi (Sanb'idiy/kalito) Zan- comer B'iyi- espina Bolitas de espinas	Prepara en bolas Parecido a trébol y alfalfa Flor amarillo claro
Laboxi/Muk'ajna Nabo (planta expandida) Corazón (cuando ya tiene flor)	Mùukann'é (Laboxi/Muk'ajna) Múu- mubu- corazón (Mu) - (mu b'u) Kann'e- Tzann'e- quelite (k'a) (Ts'a) (K'ajna)	Prepara en bola Parecido a la hoja de jito- mate La planta mide 1 metro aproximadamente Flor amarillo
Benkua Lengua de vaca	Boukua (Benkua)	Flor amarillo Zanjas
Xits'o Quintonil	Shitzo (Xits'o) Shi- hoja (Xi) Tzo- quintonil (Tsjø)	Prepara en bola Parecido a la hoja de ciruelo Crece de 30 a 40 cm hasta 1.35 m. Flor rojizo- anaranjado
Nrakonu Malva	Nrrak'onu (Nrakonu) Nrra- grande o expandido (Nra) K'onu- malva (K'onu) Malvón	Hoja circular Medio círculo 70 cm de altura Flores verdes Bolitas verdes

Mbechø Liendre	Mbechø (Mbechø) Mbe- yerba (Mbe) Cho- piojo (Chø) Yerba piojo	Pasto Camote chico blanco
Ishki- ixki Planta rosa	Ishki (Ixki) Ixi- amargo (Ixi)	Es agrio Plantita rosita Bolita Cebollita Se come la flor
Mberro Berro	Mberro (Mberro)	Cilandro Menos hojas Consume crudo
Zanrreje Zanrreje	Zanrre	
	Za- comer (Za) Nrre- agua (Nrre) Yerba come agua	Esta en el rio o zanja Es una guía extendida Flores amarillas Se come crudo, se acompaña con pulque
Míchi Míchi	Míchi (Michi) Hoja chiquito dulce	Orilla de la zanja Flor amarillo No es alto Si se extiende
Ceniza	Nzíntzánu (Nzintsjana) Nzínt- ceniza (Nzin) Zánu- quelite (Ts'ajna)	Flor verde Hervido
Zanguinaria	Zanguinaria (Zanguinaria)	60 cm Flor verde Parecido a la hoja de durazno
Gallito Ts'ikancha	Ts'ikancha ¹⁷ Ts'i -Pequeño Kancha-Gallo	Quelite que crece aproximadamente 50 cm Fronoso Hojas pequeñas y verdes Flores pequeñas y blancas

17 Quelite que es posible encontrarse solo en algunas milpas de la comunidad de Agua Zarca, es uno de los quelites más sabrosos y al mismo tiempo requiere de mucha paciencia para comérselo.

Murk'ajna Chivo	Murk'ajna Mur-Montón k'ajna- Quelite	Hojas largas y verdes Flores pequeñas y moradas Frondosa Quelite conocido como un quelite frío por su sabor Pede consumirse hervido, guisado o asado
Ximb'ochjo¹⁸	Ximb'ochjo Xim-Extender b'ochjo- Maíz	Es un quelite que se extiende como guía, sus tallos se entrelazan unos a otros Hojas verdes y largas Puede consumirse guisado o asado

Fuente: elaboración propia con base a entrevista a señora María Mónica Durán Segundo, 2017.

En la clasificación de los quelites no todos tienen la misma información, debido a que en algunos casos son prestamos del español, algunos son una combinación de palabras y en otros casos es la denominación tal cual del quelite en lengua Mazahua. Los quelites son consumidos más que las verduras tradicionales de occidente como la lechuga o la acelga. Cabe mencionar que se tiene la creencia que los quelites ayudan a la fertilidad de las mujeres embarazadas, ya que son un sustituto del ácido fólico. Los quelites son muy baratos, un manojo te cuesta \$10 (cinco pesos mexicanos). Existen muchos tipos de quelites, y su consumo resalta como una actividad recolectora de los Mazahuas, como una actividad de tradición mesoamericana, al igual que la caza o la pesca.

9. Bebidas rituales entre los Mazahuas

Existen bebidas rituales dentro de la sociedad Mazahua, por ejemplo, el *Zende* o *Zendecho* (*Senyechjo*) que es un preparado de maíz, esta puede ser fermentado o no fermentado, se usa principalmente como bebida refrescante en la milpa, y el fermentado se usa como bebida ritual, de festejos como bodas o inicios de compadrazgos. Es una bebida que ya muy pocos pueblos la preparan, porque dicen que mata a la gente en el proceso de preparado, ya que simbólicamente representa el nacimiento del maíz nuevo y al mismo tiempo el sacrificio de los bebés maíz, y se extrae el jugo de la germinación del maíz. Por eso se debe tener respeto a la hora de preparar esta bebida y no cualquier persona la puede preparar porque te puede pegar el aire del maíz, y poco a poco matarte. Su existencia es escasa, y su uso es meramente ritual.

Otra de las bebidas rituales es el pulque que en Mazahua se dice *trapju*, esta bebida es usada principalmente para festividades o para conmemoraciones, así como bebida que aumenta la fuerza para trabajar en la milpa, igual es un afrodisiaco. Y está siendo desplazada por la cerveza.

También se habla de té de monte con licor, aunque, hay que recalcar que existen muchos tipos de té de monte como el tabaquillo. Este té de monte con licor la usan para aliviar el dolor espiritual ya que se usaba en las velaciones de difuntos.

¹⁸ Es un tipo de quelite que solo se le conoce con el nombre en mazahua en la comunidad de Agua Zarca, Villa Victoria.

10. Otros alimentos no rituales

Existen otros alimentos que se encuentran dentro de la dieta de los Mazahuas y que son típicos de la región, ya que las abuelitas pueden aún cocinarlas. Una característica del arte culinario Mazahua es que gran parte de su dieta dependía de lo que existía a su alrededor, y esta dieta se fue configurando a través del tiempo, con el método de ensayo y error, para saber sobre las plantas venenosas o carnes no comestibles tuvieron que experimentar miles de años y en la zona donde se encuentran, al noroeste del Estado de México, colindando con Estados como Michoacán, Querétaro e Hidalgo. Por ello se presenta una tabla con algunos alimentos no rituales entre los Mazahuas.

Alimentos no rituales entre los Mazahuas.

Nominación en español	Nominación en Mazahua	Características
Flor de maguey	Imubuguaru (Mubuguaru) Mubu- corazón (Mub'u) Guaru- maguey (Guaru)	Hervido con huevo
Hongo de maguey	Tzoguaru (Tsjoguaru) Tzoo- hongo (Tsjø*) Guaru- maguey (Guaru)	Hervido Se exprime Directo con caldo
Hongo de maíz Huitlacoche	E-tzoo Kjomutrjo Kjo-Hongo Mutrjo-Maíz	Frito
Tomatillo silvestre	Nyempe (Nyembe/Nrempe)	Tomatillo de color verde, cuando está maduro toma el color rojo.

Fuente: elaboración propia con base a entrevista a señora María Mónica Durán Segundo, 2017.

Cabe resaltar que estos alimentos se pueden consumir en las temporadas en las que hay. El tomatillo silvestre, el gusano de maguey, las aves como el *jurtu* son parte de la dieta de los niños que van a cuidar sus borregos a la orilla del río, y practican la caza y la pesca desde pequeños, principalmente en épocas de vacaciones.

11. Conclusiones generales

En conclusión, la gastronomía Mazahua se distingue por 2 usos, el uso cotidiano y el uso ritual. Estas actividades son parte de su vida diaria para mantener un equilibrio entre los dos campos, el espiritual y el material. Dentro del desarrollo de las actividades del arte culinario destacan las actividades de aspecto masculino y de aspecto femenino.

Es decir, el arte culinario ha sido un elemento simbólico y práctico que se ha dejado de lado, y por la época de la pandemia salió a la luz. Huelga mencionar que la gastronomía mazahua, es una gastronomía de necesidad y es funcional, ya que al parecer todo esta entrelazado por medio de su función ritual y cotidiano. Los tiempos no han cambiado mucho, en cuestión producción, debido a que el movimiento del mundo esta entrelazado con los ciclos a los que están acostumbrados. A pesar de los cambios tan drásticos en el medio ambiente y en el proceso de modernidad. Lo que se resuelve es que, en momentos de crisis la comida mazahua es funcional, porque sus elementos no son comerciales a gran escala.

Además, la riqueza gastronómica de las comunidades Mazahuas forma un elemento identitario, y pese a que están siendo remplazados por la gastronomía global, sigue trascendiendo en el tiempo tanto por su consumo como por la continuidad de las prácticas tradicionales de cultivo en las comunidades alejadas de las imágenes consumistas de los espacios urbano. El entorno natural que los rodea les permite la preparación de platillos diversos, su proceso agrícola y lo que la misma naturaleza les provee, sin un sentido consumista, forman parte de sus formas de alimentación y red de relaciones con su universo.

La gastronomía mazahua se refleja desde el proceso que da comienzo con el ciclo agrícola, siembra, segunda, escarda, cosecha, entre otros, en el que la recolección es la forma en la que se relaciona con el espacio, que es la milpa, bajo esta continua producción y consumo regulado se generan mediante una serie de rituales que repercuten y otorgan carga simbólica a los alimentos y semilla del siguiente año, y para el caso de los elementos silvestres la relación y respeto, con el espacio así como todos los seres existentes representa esa carga simbólica desde el constructo del pensamiento y forma de vida Mazahua.

La temporalidad y el espacio repercuten de manera significativa, pues son estos los que permiten la alimentación de los Mazahuas, sin embargo, en los últimos años los cambios climáticos han ocasionado por el pensamiento consumista, consecuencias en la dinámica social de la cultura, pues si el espacio es dañado, el tiempo se modifica, y por lo tanto las relaciones desde sus diferentes simbolismos se pierde dentro del pensamiento presente.

Los bajos ingresos económicos de los pueblos Mazahuas construyeron formas de poder subsanar las necesidades básicas, la alimentación es una de ellas, en este sentido este tema planteado no solo pretende el reconocimiento de la gastronomía de la cultura sino el posicionamiento y papel actual en las personas que las preparan, pues en conjunto forman una concepción de consumo desde diferentes elementos, entre los que se encuentra la temporalidad y el espacio, ya que hay fechas específicas para el consumo de algunos platillos y en cada comunidad se refleja una variedad de alimentos propia, pero al mismo tiempo comparten elementos gastronómicos de esencia Mazahua.

Asimismo, se puede mencionar que:

1. La gastronomía Mazahua es determinada por el medio que lo rodeaba y rodea.
2. Hay un proceso de sustitución de la gastronomía global por la gastronomía Mazahua debido a la actual forma de cultivo del maíz y el uso de herbicidas.
3. Se puede hablar de un ciclo de la dieta de los Mazahuas determinado por el ciclo agrícola, donde no se necesitaba del dinero para sobrevivir, más bien una manera tradicional de cultivo.
4. El sistema neoliberal ha creado una ilusión en torno al dinero y ha ocasionado un proceso de desplazamiento de los productos alimenticios por productos globalizados.
5. Se tiene que hacer una retrospcción hacia la gastronomía Mazahua y apreciarla

como una forma de vida racional, es decir, es una propuesta alternativa.

Es importante señalar que la gastronomía mazahua es regional, es decir, los platillos que se preparan y el pensamiento del que ella emana puede variar con respecto a otras regiones y de otras culturas, sin embargo una de las características que la identifican es que es comida de región fría y cálida, es decir, en época de frío hace mucho frío y en época de calor hace mucho calor, a diferencia del norte y del sur, donde el norte se caracteriza por el calor, mientras que el sur por las lluvias, por lo tanto las plantas comestibles de la región así como los frutales, incluso el pulque son agridulce. De ahí que el nombre del gran cerro de los Mazahuas sea el Nguemoru, el Xocotepetl en náhuatl, Xoco-fruta agria, tepetl-cerro, conocido actualmente como Jocotitlán, lugar de los tejocotes o lugar de la fruta agria. La fruta agria de la región incluye al capulín y el durazno, plantas que sobreviven al frío, incluso nacen sus hojas en épocas de frío.

La gastronomía ritual mazahua es el reflejo de la vida de este pueblo, es dulce, por la alegría de sus danzas y cantos, por el color de las flores; y es agria, por las tempestades de la vida, el frío que mata y hace sufrir, así como el hambre que podemos sentir, como las espinas del maguey son los problemas de la vida. La vida de los mazahuas es la vida del maíz, germina, nace, crece, madura y muere. Así de fugaz. Por eso se siembra maíz, para tener siempre algo que comer, y por eso el maíz es sagrado, porque se sabe que es tener hambre, y si se deja se sembrar maíz desaparece el pueblo Mazahua.

En conclusión, el pueblo Mazahua ha sobrevivido principalmente por su capacidad de adaptación a los tiempos históricos, en los límites de Mesoamérica y Aridoamérica, ha sobrevivido por muchos años por medio de una gastronomía regional que aún es funcional. La gastronomía ritual de los mazahuas sigue evolucionando en relación con las necesidades gastronómicas rituales para alcanzar el equilibrio entre el mundo material y el mundo espiritual, entre el pasado y el presente, entre el presente y el futuro.

Referencias

- Baez, C. L. (2014). Cocinar para los dioses. Comida ritual y alteridad entre los otomíes orientales de Hidalgo (México). *Revista Nuevo mundo mundos nuevos, Open edition journals*. Recuperado de <https://journals.openedition.org/nuevomundo/66718#quotation>
- Bourdieu, P. (2018). *La reproducción : Elementos para una teoría del sistema educativo*. México. Siglo XXI editores.
- Celote, A. P. (2000). *Usos y funciones del lenguaje entre los Mazahuas: un estudio de sustitución de la lengua Mazahua*. México.
- Celote, A. P. (2006). *La lengua mazahua: historia y situación actual*. México.
- Celote, A. P. (2007). *Manual didáctico para el aprendizaje colectivo de la lengua Mazahua*. México.
- Celote, A. P. (2013). *El nacimiento de la primera universidad intercultural de México: Cuando el sueño se hizo palabra*. SEP.
- Celote, A. P. (2010). El mundo mazahua y la construcción de la interculturalidad. En Mondragón, Araceli et al (2010). *Interculturalidad. Historias, experiencias y utopías*. UIEM.
- Celote, A. P. (2011). La historia del ejido: Emilio Portes Gil: la escuela y la castellanización de la población. UIEM. *Este documento es una versión modificada del artículo "El Ejido, la escuela y la castellanización de los mazahuas de Emilio Portes Gil" que se publicó en el libro Diversidad cultural, lenguaje y entendimiento: sobre la enseñanzas de la lengua, de la Fundación Universitaria Andaluza "Inca Garcilaso" ISBN-*

13:978-84-695-2407-7 N° Registro: 12/8277 cuyo coordinadores son Antolín Celote Preciado, María Eugenia Meza Hernández y Ricardo Contreras Soto. Cuya liga es la siguiente: <http://www.eumed.net/librosgratis/2011f/1130/ejido-escuela-castellanizacion.ntml>

- Durkheim, E. (2014). *Las formas elementales de la vida religiosa*. España. Alianza Editorial.
- Durkheim, E. (2002). *La división del trabajo social*. México. Colofón.
- Dussel, E. (1977). *Filosofía de la liberación*. México. EDICOL.
- Illicachi Guznay, Juan (2014). Desarrollo, educación y cosmovisión: una mirada desde la cosmovisión andina. *Universitas-XXI, Revista de Ciencias Sociales y Humanas*, (21),17-32. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=476147261002>
- López-Austin, A. (2013). *Sobre el concepto de cosmovisión*. México.
- Malinowski, B. (1972). *Los argonautas del Pacífico occidental I Un estudio sobre comercio y aventura entre los indígenas de los archipiélagos de la Nueva Guinea melanésica*. Editorial Planeta-Agostini. Barcelona, España. P. 177.
- Mosca, G. (2006). *La clase política*. México, FCE.
- Murillo, F. J. y Martínez, G. C. (2010). *Investigación etnográfica*. Madrid: UAM.
- Kirchhoff, P. (2000) Mesoamérica. En *Dimensión Antropológica*, vol. 19, 5-32, Disponible en: <http://www.dimensionantropologica.inah.gob.mx/?p=1031>
- López, A. (2007). Entrevista en Ex Novo [PDF], Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México, Distrito Federal, Popescu Liviu; Martínez Villarroya, Javier, 16 de mayo de 2007, pp. 145-166.
- González, F. (2016). *Apuntes antropológicos desde la etnografía. Crónica del primer trabajo de campo*. Toluca, México. Bonobos Editores, pp. 59-93.
- Vizcarra Bordi, I. (2002). *Entre el taco mazahua y el mundo: la comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades*. México. UAEMéx.
- Wallerstein, I. (1979). *El moderno sistema mundial. La agricultura capitalista y los orígenes de la economía-mundo europea del siglo XVI*. México. Siglo XXI editores.
- Zuckerhut, P. (2007). Cosmovisión, espacio y género en México antiguo. *Boletín de Antropología Universidad de Antioquia*, 21(38),64-85. [fecha de Consulta 29 de abril de 2022]. ISSN: 0120-2510. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=55703804>

Entrevistas

- Entrevista a la Señora María Mónica Durán Segundo, nativo hablante Mazahua de la comunidad de Emilio Portes Gil, municipio de San Felipe del Progreso, Estado de México.
- Entrevista a la Señora Ma Inés Escamilla Mondragón, nativo hablante Mazahua de la comunidad de Agua Zarca, Villa Victoria, Estado de México.
- Entrevista al Señor Crescencio Paulino de Jesús, nativo hablante Mazahua de la comunidad de Agua Zarca, Villa Victoria, Estado de México.