

Cocina
tradicional
y popular
del **Istmo**

E N S A Y O S

PROGRAMA DE DESARROLLO CULTURAL DEL



CHIAPAS • OAXACA • TABASCO • VERACRUZ



Presentación

El Programa de Desarrollo Cultural del Istmo, conformado por la Secretaría de Cultura del Gobierno de la República, el Consejo Estatal para la Cultura y las Artes de Chiapas, el Instituto Estatal de Cultura de Tabasco, el Instituto Veracruzano de la Cultura y la Secretaría de las Culturas y Artes de Oaxaca, se complace en presentar *Cocina tradicional y popular del Istmo*.

Vinculada a la vasta biodiversidad, a los diversos episodios históricos y sociales de la región, y a las diferentes cosmovisiones de cada grupo poblacional, la cocina del Istmo es la suma de expresiones que se han decantado durante siglos: la mezcla de ingredientes nativos con los recibidos de Europa, Asia o África, las formas propias de preparación y cocción que propician mezclas originales y ofrecen un amplio panorama de comidas y bebidas que, a su vez, forman parte de ceremonias, festividades, rituales o de la vida cotidiana de los istmeños. En su creación, continuidad y transmisión están presentes y entrelazadas numerosas generaciones que han resguardado una memoria colectiva y comunitaria que combina los conocimientos ancestrales con los nuevos.

Con *Cocina tradicional y popular del Istmo*, el Programa de Desarrollo Cultural del Istmo contribuye a la salvaguardia de uno de los patrimonios de la cultura

inmaterial, tal como lo ha manifestado México, estado miembro de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), al adherirse en 2003 a la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Es muy importante hacer hincapié que nuestro país cuenta con numerosas expresiones culturales inscritas en la "Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad", entre la que se encuentra "La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva. El Paradigma de Michoacán" en reconocimiento al gran valor cultural que posee y aporta la cocina tradicional de los pueblos de México. Esta publicación también se inserta dentro del marco de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional propuesta por el Gobierno de la República.

Las instituciones culturales que integran el Programa de Desarrollo Cultural del Istmo manifiestan su amplio agradecimiento por el esfuerzo conjunto realizado por investigadores, promotores, fotógrafos y muy especialmente cocineras y cocineros tradicionales que trabajaron fuerte y concienzudamente en este proyecto. Sin su colaboración y apoyo *Cocina tradicional y popular del Istmo* no hubiese sido posible.

Invierno de 2017.

6. Comer chingón, chupar galán

Un acercamiento a la dimensión social del comer, beber y compartir la vida en el entorno de las festividades del Istmo mexicano.

Álvaro Alcántara López*

Para Sonia López Mijangos,
hermanita de nuestro corazón

Las fiestas se encuentran relacionadas con los ritos religiosos de aseguramiento de la economía familiar, el bienestar y la vida cotidiana. En las fiestas se mezclan numerosos elementos populares como son canto, las ceremonias religiosas, la danza, la música, disfraces, adornos, comidas y bebidas.

Guido Münch, Etnología del istmo veracruzano.

Dos nociones parecen imprescindibles para comprender la extraordinaria complejidad que caracteriza a los procesos de elaboración y degustación social de la comida y bebida en el Istmo mexicano. La primera, que cocinar y dar de comer constituyen un acto amoroso propiciatorio; la segunda, que el exceso y abundancia con que se come y bebe en las diversas fiestas que se celebran en la región

constituyen formas de celebrar la vida, de propiciar la regeneración y buena salud del grupo social. Ambas interpretaciones pueden reconocerse en un conjunto de prácticas cotidianas que materializan a otros tantos saberes sociales transmitidos vivencialmente, en la medida en que desde la muy temprana edad, mujeres y hombres son incorporados a las ocasiones sociales de su colectividad. De este modo –parafraseando aquí

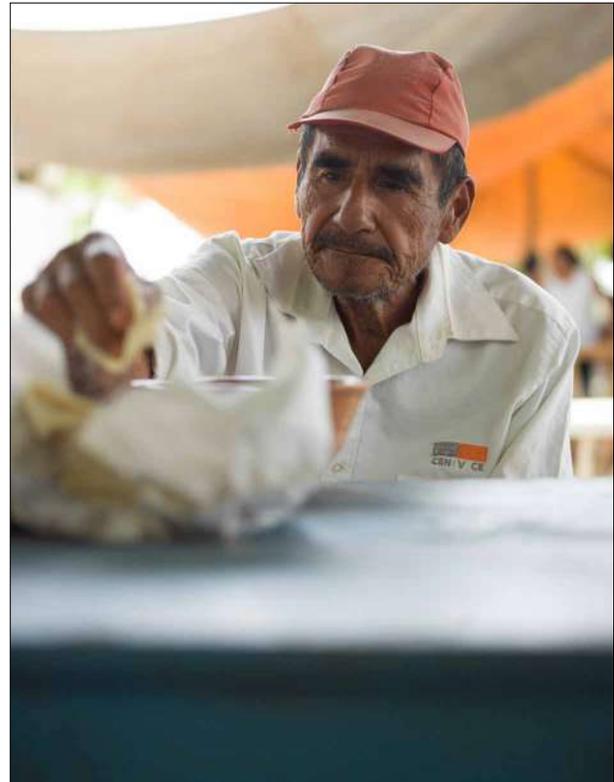
* Universidad Nacional Autónoma de México. Comentarios a: alcantaraprofesor@gmail.com.

Este ensayo es el resultado de una investigación documental, de estancias *in situ* en algunas festividades de la región con el fin de observar y conocer su desarrollo y dinámicas pero, sobre todo, fruto de vivencias de distinta cualidad por poco más de treinta y cinco años. Dicho lo anterior queda entendido que las ideas aquí expuestas no son el resultado de una estancia de campo planificada de acuerdo a los principios de la investigación etnográfica. Esto no quiere decir que por ello pierda validez o utilidad alguna para pensar de otro modo la comida tradicional en su vínculo con las festividades y concepciones de la vida que la organiza. Sólo intento hacer evidente las condiciones de posibilidad que organizan esta comunicación.

un supuesto antropológico/lingüístico de larga data— los alimentos y bebidas *nos saborean* desde el vientre materno mucho antes que nosotros podamos hacerlo, facilitando nuestra inserción en entramados culturales que a lo largo de nuestra vida organizarán la relación que individual y colectivamente construimos con aquello que percibimos como propio y ajeno, y con aquello que disfrutamos al comer y beber.

La diversidad de comidas y bebidas istmeñas (de uso cotidiano, ritual, festivo, de sanación, etc.) remite entonces a un conjunto variado de nichos ecológicos, procesos históricos, espacios sociales, grupos humanos y territorios étnicos fragmentados dispuestos en la cintura de este país (Velázquez, Leonard, Hoffmann, & Chapira, 2009; Machuca, 2008; Suárez Arguello, 2013; Ortiz Herrera, 2012). Una región así de “inasequible” impone un recurso alterno al de otros territorios, para buscar no tanto aquellos elementos del recetario gastronómico tradicional que la doten de cierta unidad, sino reparar sobre los posibles significados que la preparación y degustación de la comida y bebida tienen para las personas que allí habitan, especialmente de aquellos asentados en la franja norte del llamado Istmo de Tehuantepec, espacio geográfico al que nos enfocaremos en este trabajo.

Con tal propósito, el ensayo que aquí se presenta coloca al centro de su reflexión los alimentos que se preparan y consumen en las fiestas comunitarias, pero concibiendo al mismo tiempo sus procesos de elabora-



ción como un acto social festivo en sí mismo. Tomando como válida la idea que nuestros gustos y apetencias son organizados culturalmente y conviniendo que las prácticas culturales encuentran en los espacios festivos un momento propicio para manifestarse con particular intensidad, proponemos entonces asomarnos a los entornos festivos y comilonas de la región istmeña para comprender lo que puede significar “comer chingón” y “chupar galán” en estas latitudes.

11

Si hemos de creer a los primeros cronistas novohispanos, mucho antes de que los ibéricos arribaran a las tierras istmeñas con sus pretensiones señoriales y delirios de oro y plata, esta región se encontraba ligada a los mitos fundadores de la tradición mesoamericana e inscrita en el imaginario de los habitantes del altiplano central como lugar paradisíaco y tierra de riquezas (Delgado Calderón, 2004).

Su estratégica posición en el espacio mesoamericano convirtió al espacio istmeño en lugar de paso de rutas comerciales y migraciones de largo recorrido, comerciándose a través de él oro, jade, plata, cacao, caracoles, plumas finas, cueros de animales salvajes, hule, tabaco, flor de corazón, y otras mercaderías de

tipo suntuarias, además de servir como punto de intersección de diversas culturas y engarce entre los pueblos del altiplano central y los del sureste mexicano y Centroamérica (Münch, 1994; Alcántara, 2004).

Hacia mediados del siglo XVI, la visión que los cronistas españoles se formaron de la franja norte del Istmo mexicano pretendía reproducir el imaginario de los indios del Valle de México:

Y son muy ricos, porque sus tierras son muy ricas, fértiles y abundosas, donde se da todo género de bastimento en abundancia. Allí dáse mucho cacao..., Dáse también el olli... y la rosa que llaman yolloxúchitl, y todas las demás rosas que son muy preciadas. (...) Allí





se halla también mucho oro y plata; tierra cierto fertilísima, por lo cual los antiguos le llamaron Tlalocan que quiere decir tierra de riquezas o paraíso terrenal. (...) Destos, porque eran ricos y no les faltaba nada de lo necesario, antiguamente se decía que eran hijos de Quetzalcoatl (...) Muchos de estos ahí son nahuas o mexicanos. (Alcántara, 2004, págs. 17 - 18)

Esta imagen del espacio istmeño como lugar de abundancia y prodigalidad fue alimentada en las centurias siguientes por funcionarios de la administración española, viajeros nacionales y extranjeros, liberales decimonónicos o agentes de compañías internacionales. Llama la atención cómo desde las primeras décadas del siglo XIX, junto a la extendida duración de las fiestas y fastuosas comilonas de los pueblos de indios “que parecen interminables”, se insistiera en la abundancia que distinguía a las mesas de los hacendados ganaderos del sur de Veracruz:

(...) trajeron a cada comensal un caldo blancuzco... puchero de jugos de diferentes carnes y verduras y coles, plátanos maduros, camotes, boniatos, garbanzos, calabacitas, etc. Luego sirvieron dos clases de sopas muy espesas que se comieron con pan o tortilla; luego vino el cocido compuesto de vaca, jamón y verduras, salsas con tomate o chile (...). Se alzó este primer servicio cubriéndose la mesa sucesivamente de a ocho a diez platos de chiles rellenos, huevo compuestos con que-

so, mole de pípila (sic), puerco fresco guisado con calabacitas verdes, carne asada, ensalada y los sempiternos frijoles.” (Charpenne, 2000; Fossey, 1994).

La presencia de un liberal de la época, en el pueblo *popoluca* de San Pedro Soteapan (Veracruz) durante 1856, nos ofrece una imagen que, sin carecer de los prejuicios de su época, permite acercarse al desarrollo de una boda realizada en aquel pueblo indígena, haciéndose patente el insoluble vínculo entre la comida y la fiesta:

La comida, que aparte del baile es todo el holgorio con el que se celebran los casamiento, se reduce a dos entradas (ambas compuestas de un mole de pasta de maíz, con pequeñas piezas de carne de cerdo la una, y de toro la otra) y la principian sentándose los comensales, cada uno aislado, sobre bancos de madera, que se les distribuyen, debajo de una espaciosa enramada, y toman en la mano siniestra el tosco plato de barro que contiene las presas y con la diestra las tortillas, sin prejuicio de que estas le sirvan de vehículo para establecer un rápido comercio entre aquel y la boca (...). A continuación sigue el fandango que dura toda la noche de aquel día y en el que se bailan el torito, la petenera, la manta, el caimán, el agua nieve, el fandanguito y algunos otros sones del país, que se tocan imperfectamente en pésimas vihuelas, cantándose a grito herido en castellano redondillas disparatadas. (Iglesias, 1973, pág. 19)



La opinión negativa que este viajero plasmó de los indios popolucas contrasta notablemente con la descripción que realiza del entorno natural, exaltando las bellezas que rodeaban a aquel pueblo:

(...) los árboles vigorosos y esbeltos de ocote y liquidámbar, que dan a la vegetación cierta peculiar fisonomía, y cuyas odoríferas emanaciones embalsaman el aire: los espumosos y juguetones raudales de agua pura y luciente, que sobre lechos de piedra serpean en derredor del pueblo, formando caprichosas cascadas, ciñéndolo a la manera de un anillo, y haciendo entre todos un estruendo monótono y perenne; y

por último, si no basta lo descrito para mantener en estasis (sic) el alma, dilátese un poco más la vista por el nordeste y se notará a Cerro Pelón, encantadora colina, revestida de un tinte verde hasta cerca de su cúspide... (Iglesias, 1973, pág. 7)

En lo que respecta al Istmo oaxaqueño uno de los personajes que más contribuyó a la construcción de un imaginario fantástico que presentaba a Tehuantepec y tierras aledañas como una tierra pródiga fue Charles de Brasseur, al exaltar las riquezas naturales de esta porción del territorio istmeña; aunque señalando también los profundos contrastes sociales y



económicos agudizados por la modernización liberal de la segunda mitad del siglo XIX. Fue este autor uno de los primeros en subrayar la libertad y poder de las mujeres istmeñas, rasgo que en la centuria siguiente sería recuperada desde la plástica, narrativa y más tarde fotografía del siglo XX (Acosta Márquez, 2007, pág. 45). No obstante la proyección incesante de imágenes exuberantes sobre el entorno natural, vale la pena recordar cómo este espacio también ha sido escenario de epidemias, hambrunas y desastres naturales a lo largo de su historia (Reina, 2013, págs. 129 - 130). Por su parte Chaterine Héau y Enrique Rajchenberg han advertido que las representaciones del Istmo de

Tehuantepec “como un *jardín*” y tierra paradisíaca deben ser comprendidas en el contexto de una serie de proyectos económicos (especialmente norteamericanos) que a lo largo del siglo XIX buscaron apoderarse de este espacio y aprovechar el potencial del Istmo de Tehuantepec como punto de unión del comercio que circulaba entre el océano Pacífico y el Atlántico.

Sin pretender abordar en este trabajo la cuota de realidad que estas representaciones establecieron con la biodiversidad de la región vale la pena contrastar y comprender la lógica de estos discursos “desde afuera”, con las narrativas de los distintos grupos que habitan este territorio, las cuales expresan una percepción



social que concibe a la naturaleza como pródiga y generosa con los seres humanos.

Para el caso de los yokot'anob de Tabasco los testimonios de la abundancia y generosidad natural además de hacer gala de lo fácil que se conseguía la comida (“antes no había tiempo de vivir sólo se comía”, “lo fácil que era pescar pejelagarto desde la hamaca cuando subía la creciente”) integran al ser humano en un circuito de reciprocidad con la naturaleza:

Nos da la vida (la tierra). Todos éramos dueños de lo que allí existía. Los campos eran mancomunados. Cada familia cultivaba la tierra de acuerdo a sus necesidades y cuando sobraba algo de la cosecha se utilizaba para practicar el trueque. Los yokot'anob nos organizamos... en la ayuda mutua... Táklaya... Nuestra forma de trabajo se sustenta en una visión

de que todo lo que existe en la tierra es de todos. Pero al tomar algo de ella hay que hacerlo con mucho respeto, cuidando de no romper el equilibrio natural que allí existe, de no irritar a los dioses: dueños y cuidadores de todas las cosas. Por tal motivo cuando se comienza a preparar el campo de cultivo... se hace una ofrenda con todos los productos de la tierra para ofrecerles a los dioses y pedirles permiso para cultivar y tomar algo de ella. (Testimonio de Auldarico Hernández citado en (Uribe Iniesta, 2005, pág. 169)

Este testimonio de los yokot'anob permite reconocer un fundamento radicalmente distinto de aquel que soporta la visión del territorio istmeño como un jardín de rarezas y exuberancias naturales construido por la mirada externa. La visión que en este trabajo queremos recuperar y vincular con la cultura alimenticia istmeña es aquella que concibe a la naturaleza como dadora de vida y alimento, razón por la cual los seres humanos adquieren compromisos con ella y con los miembros de su grupo social.

Este saber común convertido en práctica social encuentra una forma de expresarse precisamente en las maneras de preparar los alimentos y en las formas de compartir la comida y la bebida: comer y beber en abundancia no es sólo devolverle a la tierra todo lo que nos ha dado, parece significar también una reactualización del pacto vital que mantienen los hombres con la tierra matricial.



Un recorrido por los pueblos, ciudades y barrios de la zona permitiría constatar, tal como lo documenta la bibliografía ya citada, que el maíz, los mariscos y pescados, las carnes de todo tipo, raíces, yerbas, el frijol o las frutas tropicales constituyen el sustento de una gastronomía portentosa. ¿Qué elementos recuperar entonces al reflexionar sobre las implicaciones de concebir a la comida y su degustación como una práctica social?

En las distintas alusiones a la cultura alimenticia de los istmeños aparece insistentemente, casi como una condición para hablar de lo que se bebe y come, la relación simbiótica que guardan los seres humanos con la madre naturaleza y los seres que la habitan y cuidan. A partir de este horizonte, el arte de cocinar y su complemento, la degustación de lo preparado, requieren ser ubicados dentro de la relación más amplia e integral que las mujeres y hombres guardan con la tierra, en tanto proveedora del sustento.

Atenodoro Pérez Franco, popoluca de San Fernando, municipio de Soteapan, Veracruz, lo expresa así:

¿Qué es la naturaleza? La naturaleza es todo lo que nos rodea; en ella encontramos un sinnúmero de cosas y podemos decir que nuestras vidas están relaciona-

das con ella. (...) Ahora, veremos cómo se relaciona el ser humano con la tierra tirando montes y árboles; va a sembrar su maíz y su frijol y además frutas que la tierra producirá y el hombre consumirá. Aquí vemos, nuevamente, que el hombre necesita otra vez de la naturaleza por medio de la tierra.

Auldarico Hernández, del pueblo yokot'anob lo explica así: "Ella nos da todo, nos da el maíz, el frijol, a calabaza, la yuca, el chile, el camote, el plátano, el cacao, el venado, el armadillo, el tepezcuittle, el puerco de monte, el pato silvestre, las tortugas... ella nos da todo." (Uribe Iniesta, 2005, pág. 168).

Esta relación íntima de los seres humanos con la tierra es la que convierte a la comida, dentro del contexto ritual, en un elemento mediador fundamental entre lo humano y divino, al fungir no sólo como ofrenda sino también como acto contractual (Barabás, 2006, págs. 59 - 62; Pitrou, 2011, págs. 120 - 123).¹ El gesto de ofrecer comida y bebida en las cuatro esquinas y al centro del solar donde se construirá la morada expresa esta profunda relación con la tierra y los seres que la protegen.

La generosidad de la tierra y el medio ambiente –compensada mediante ofrendas alimenticias y

¹ En ese sentido resulta pertinente detenerse en la crítica hecha por Pitrou a cierta tradición hermenéutica que tiende a contemplar los elementos de los depósitos ceremoniales como cosas u objetos ofrecidos a entidades no humanas. El problema de tal enfoque objetual –dice el autor–“(...) es que asocia por lo general cada uno de sus componentes (maíz, tamal, alcohol, cigarrillo) como un elemento del discurso. Pero en realidad, este discurso tiene eficacia sólo en la medida en que integra diversas acciones, realizadas en diferentes momentos. En ese sentido, el depósito no es tanto un conjunto de objetos como el soporte de una serie de acciones diacrónicas que, reunidas, producen una pluralidad de efectos.” (Pitrou, 2011, pág. 122)

sacrificios de aves de corral que se realizan sobre el espacio donde la familia o el grupo social transitan– se extiende necesariamente a otro elemento vital como lo es el agua, dada la continuidad y complementación necesaria entre la tierra, el agua y los frutos que de estos ámbitos se obtienen (Uribe Iniesta, 2005).

Al igual que los de la tierra, los dueños del agua o del cerro –representados en muchas ocasiones con la figura de la serpiente– exigen ser honrados, y los rituales y ceremonias que realizados para este fin desempeñan una función vital para asegurar el bienestar de la comunidad. En los rituales de petición de lluvia que todavía se realizan entre los nahuas y popolucas del sur de Veracruz (como en otras regiones del país como la Huasteca o la zona Maya), comida, música y bebidas constituyen una triada que históricamente ha mostrado ser del agrado de los señores de la tierra.

Estas nociones se hallan igualmente presentes en las festividades públicas del ciclo anual y, aunque bastante disminuidas, aun se puede advertir la importancia que reviste la elección del lugar donde se ubicará la enramada, el fogón, el ruedo o la banda de música. La apropiación del espacio donde se colocará la tarima para el baile del fandango (jarochos de Chinameca o Chacalapa, Veracruz) o la construcción de la enramada en las fiestas de los zapotecos istmeños pueden incluir ceremonias de pedimento y permiso a los señores de la tierra o el monte (ofrendas para “pagarle a la tierra”), para que se pueda habitar sin contratiempos



dichos espacios. El acto mismo de desbordar la bebida y ofrecerla a la madre tierra al destaparse una nueva cerveza reafirma la actualidad de esta creencia, presente no sólo en los pueblos indígenas, sino también entre los mestizos de la región.

Siguiendo este orden de ideas, proponemos observar en la estética del exceso y el derroche que se observa en el buen y mucho comer y beber de algunas fiestas istmeñas, la persistencia de una cosmovisión que concibe al hombre integrado a la tierra, deudor permanente de ella; de allí que la abundancia y prodigalidad con que ella beneficia a quienes allí viven encuentra su correlato



en la magnitud de las festividades comunitarias que se despliegan a lo largo del año. Dicho de otro modo, la productividad generosa de la madre naturaleza soporta el gusto por “ comer chingón y chupar galán”, que es como nombran los zapotecos al acto de haber bebido en abundancia, pero sobre todo de haberlo hecho con alegría. Esta estética del exceso a la que hago referencia, si bien se encuentra presente en muchas regiones del país, adquiere en el Istmo una serie de connotaciones particulares que vale la pena observar.

Como consecuencia de esta convicción puede advertirse una valoración positiva que la colectividad hace de quienes son responsables de preparar los alimentos y dar de comer. Para observar más de cerca estos planteamientos aludiremos a tres festividades que nos permitirán profundizar las ideas antes expuestas. Estas fiestas son las mayordomías zapotecas de la región Minatitlán-Coatzacoalcos, los fandangos jarochos de cocineras del sur de Veracruz y la festividad a San Marcos que se celebra en la comunidad del Nigromante, municipio de Playa Vicente.

Sin dejar de tener presente las notables diferencias que pueden advertirse en los pueblos o grupos a los que se haga alusión, un número significativo de las sociedades que interactúan hoy en este espacio permiten constatar la vigencia de un principio fundamental de la vida comunitaria: si se comparten las labores productivas y se comparte lo cosechado y trabajado, por qué no compartir entonces la comida.

IV

El Nigromante es una localidad ubicada en el municipio de Playa Vicente, en el estado de Veracruz. Conformada en buena medida por migrantes zapotecos provenientes de la Sierra de Juárez y jarochos de las cuencas del Papaloapan y el Tesechoacán, tiene la peculiaridad de ser una comunidad con población anglicana y católica en una proporción bastante equitativa. Dos son las fiestas principales que se celebran en aquel pueblo: Santa Cecilia (católica), el 22 de noviembre, y San Marcos (anglicana), el 24 de abril.

Sin importar la celebración de que se trate, la música, especialmente la de banda de viento, juega un papel fundamental en la vida del pueblo, al punto que los practicantes de una y otra creencia han desarrollado formas efectivas de colaboración en lo que respecta a la organización y realización de ambas celebraciones. Allí vive don David Nicolás, un zapoteco llegado a dicho pueblo en la década de los sesenta, quien ha asumido la responsabilidad de organizar los festejos en torno a San Marcos, pues como bien dice: “alguien debe activar la fiesta, echarle lumbre”.

Con la participación de los miembros de su comunidad y de instituciones como la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI) y la Unidad Regional de Culturas Populares de Acayucan, don David lleva varios años organizando un Encuentro de Bandas de Viento, que en la región goza de gran

prestigio, sobre todo porque alegra los días de fiesta consagrados al santo anglicano. ¿Por qué tanta insistencia en traer grupos musicales? —pregunté con simulada ingenuidad a don David: “Porque sin música no hay fiesta” —me contestó—, para luego reír ante la sencillez de su respuesta.

Como otros tantos promotores culturales su trabajo comunitario lo inició cuando se vio en la imperiosa necesidad de combatir una enfermedad que puso en peligro su vida (lesmaniasis). A partir de entonces y para ayudar





a sus compañeros del pueblo, don David se convirtió en promotor de salud ganándose el respeto y afecto de sus vecinos. Quizá motivados por el enorme gusto y aprecio que sienten por las bandas de viento, los habitantes de El Nigromante se dieron cuenta de que era necesario formar una escuela donde las nuevas generaciones aprendieran la música que al pueblo le gusta, y encabezados por don David consiguieron al maestro, adquirieron los instrumentos y empezaron a dar a niñas y niños la instrucción musical correspondiente.

A la fecha, el pueblo cuenta con dos bandas de viento, integradas exclusivamente por niños y jóvenes. Con esto han logrado garantizar que la tradición musical de bandas que tanto identifica a los pueblos zapotecos de la Sierra de Juárez –de donde proviene buena parte de su población– continúe en esta localidad “veracruzana” limítrofe con Oaxaca.

Así las cosas, don David Nicolás es un personaje fundamental para la vida cultural de El Nigromante. Es él quien organiza el programa que se cumplirá durante los días de la fiesta, negocia la contratación del grupo que amenizará el baile del día del santo y también gestiona con sus innumerables amigos la llegada de los grupos que alegrarán la fiesta de San Marquitos. El 24 de abril y los días cercanos a dicha fecha se despliega una compleja organización comunitaria que involucra a una porción significativa del pueblo asignándose diversas tareas a los miembros de este, dividiéndose el trabajo para que todo salga lo mejor posible.

Pese a que en el mayordomo recaen las responsabilidades más fuertes, don David resulta un personaje indispensable en aquellos días, lo mismo para llevar a los músicos que ya han tocado frente a la iglesia a comer a la casa del mayordomo, organizar las danzas que se celebran en distintos lugares, proveer de mezcal a sus invitados o incluso darse el tiempo de saludar a un candidato a diputado en su campaña proselitista por el rumbo.





Si la falta de música hace de la festividad una fiesta a medias o una fiesta triste, el abundante convite de comida cumple una función de igual importancia para asegurar que la celebración se realice por todo lo alto. Por ello un colectivo de mujeres comandadas y convocadas por la esposa del mayordomo es el responsable de preparar lo que se ofrecerá a los asistentes de la fiesta. El menú que se sirve al mediodía de aquella celebración se compone de un caldo de res que se acompaña de unas “patitas de burro” (tamalitos de masa que se sirven en lugar de tortillas).

Mientras esto ocurre, en el patio de la casa las mujeres se encuentran organizadas en pequeños grupos de tres o cuatro realizando cada una de las tareas que le fueron asignadas. En total son un grupo de poco más de veinticinco mujeres acompañadas por tres o cuatro varones, quienes son los responsables de mover el nixtamal, colocar y mover los cazos con comida, movilizar de un lado a otro la carne de res, traer la leña y, en general, cargar entre dos lo excesivamente pesado que se requiere en dicha tarea.

El segmento femenino se reparte a su vez entre quienes echan tortillas, pican cebolla y cilantro, tasa-jean la carne o aquellas que se encuentran alrededor de la lumbre moviendo las pailas con los guisos y agregando los ingredientes a la comida que se prepara. Previamente otras han sido las encargadas de cocer los granos de maíz que más tarde se molerán para elaborar los tamales.



La dedicada a San Marcos es una de las fiestas “grandes” del pueblo, lo que significa que la comida debe ser vasta y no puede nadie quedarse sin comer ni beber, de allí que tener listo el caldo, la barbacoa de res y cientos de tamales, sean el objetivo principal de este laborioso grupo encargado de dar de comer durante todo el día a quienes llegan a este pueblo para celebrar a San Marquitos quien, como recuerda don David Nicolás “(...) llegó hasta aquí porque sabía que había pueblo indígena olvidado por el gobierno y vino a ayudarnos”. En lo que toca a la bebida, lo que se ofrece a los comensales

son los refrescos embotellados para niños y personas que no toman alcohol, y las cervezas para los adultos.

Un gesto llamó profundamente mi atención: el esmero que otros miembros de la comunidad ponían en atender a las cocineras mientras realizaban su labor. Vi entonces a un varón acercarse a donde estas preparaban la comida y con un cartón de cerveza entre sus manos y acompañado de un expresivo ¡ora!, ofrecía la bebida a cada una de ellas para calmar su sed. Cada una de las mujeres tomaba la que le ofrecían, daba un trago y luego continuaba con sus labores en medio de

una animada conversación. En las casi tres horas que estuve allí, vi repetirse la misma escena al menos unas cuatro ocasiones, pero pudieron haber sido más. No pude resistir la tentación y pasado al rato pregunté a uno de los encargados de repartir la cerveza, con cierto tono de curiosidad, por qué le daban de beber a las cocineras, a lo que aquel me respondió: “pa’ que estén alegres, amigo; si están alegres las mujeres la comida va a saber mejor”.

La fiesta mayordomal en honor a San Marcos en El Nigromante se desarrolla mediante una incesante rotación de bandas de viento, danzantes o grupos de otros géneros de música tradicional de las cercanías



que primero arriban a casa del mayordomo y, una vez que el organizador les avisa que ha llegado el momento de saludar al santo patrono, emprenden su marcha al compás de la música recorriendo las calles del pueblo hasta alcanzar el atrio de la iglesia anglicana y desarrollar allí su presentación, más tarde retornan con el mayordomo, donde también interpretan parte de su repertorio.

Esta circulación de personas implica que proveer a los invitados de comida y bebida es una actividad fundamental que no se detiene, sino hasta ya entrada la mañana siguiente. Mujeres y hombres se remudan en la tarea de servir la comida a lo largo del festejo, mientras un pequeño grupo de personas se encarga de atender a quienes han preparado, reparten y comparten la ofrenda alimenticia.

Le pregunto a don David Nicolás por los gastos de la fiesta, a lo que contesta con una sonrisa cargada de obviación: “Es el gusto porque no se acabe la tradición... que siga es mi gusto, aunque me cueste dinero”. Mientras eso me dice, el tronido de los cuetes anuncia que otra banda sale con rumbo a la iglesia, al tiempo que otra más retorna a la casa del mayordomo, turnándose de este modo para que la música no pare en ninguno de los dos lugares. “A los recién llegados hay que darles de comer, atenderlos” – al decirme eso don David se levanta de su asiento mientras se pone de acuerdo con las mujeres para repetir un ritual de aprovisionamiento alimenticio que parece no tener fin.

V

Los fandangos de tarima que se realizan en el sur de Veracruz son festividades de al menos dos siglos de antigüedad, en las que alrededor de una tarima de madera se reúnen músicos, bailarines y versadores de ambos sexos, quienes junto con la comunidad en su conjunto recrean un repertorio de piezas musicales conocidas como sones jarochos en los que se canta y se baila. Los sones pueden zapatearse sólo por mujeres (sones de a cuatro, de mujeres, de a montón o de a bastante) o en parejas de hombre y mujer que se intercambian la tarima después que se termina de declarar un verso o una relación de los mismos.²

De las distintas ocasiones sociales donde pueden realizarse los fandangos o huapangos, los que se celebran la noche previa a la realización de una boda son conocidos como fandangos *de cocineras*. Esta costumbre que muy probablemente data de mediados del siglo XIX tiene como objetivo reconocer y honrar el arduo trabajo que un grupo de mujeres realiza a lo largo de casi una semana para preparar la comida de tan importante festejo, en virtud de que el día del casamiento estarán demasiado ocupadas en atender a los invitados, que les resultará imposible acercarse a la tarima a fandangear.

En razón de esto, los organizadores del festín convocan a los músicos, bailarines y versadores a reunirse

la noche previa a la boda, en torno del lugar donde se están preparando los alimentos, para tocar a las cocineras y que ellas se den gusto zapateando o versando hasta que el cuerpo aguante.³ Tal costumbre muestra el importante valor que la comunidad otorga a quienes dan de comer y refuerza la trascendencia que la dimensión culinaria tiene al interior de la fiesta comunitaria.

Andrés Moreno Nájera, músico y promotor de son jarocho describe esta práctica cultural de la siguiente manera:

En las tierras bajas las bodas duran tres días y un día antes de la boda se realiza el fandango que permite la diversión y alternancia del trabajo de las cocineras. En las fiestas patronales de la comunidad o el pueblo se ejecutan sones para la realización del fandango, pero también es ejecutada con jaranas la música de algunas danzas, como es el caso de la danza de la malinche o las danzas de la basura entre los popolucas (Móreno Nájera, 2009, págs. 108 - 109).

La comida principal que suele prepararse en estos festejos es la barbacoa, aunque pueden encontrarse algunas variantes como los de ofrecer tamales de masa colada con presa (carne de res, cerdo o pollo) o

² Esta descripción se encuentra lejos de constituir un canon y varía según los usos locales y micro regionales.

³ En lo sucesivo, cuando emplee la palabra "músico" debe entenderse que se incluye también a bailarines y versadores de ambos géneros.

tapiste, una suerte de estofado de pollo que se prepara con yerbasanta. Las bebidas que se ofrecen son el café, el aguardiente de caña, el popo o el té con té, una bebida que se conforma por un té caliente de canela o anís al cual se le agrega aguardiente de caña. Sones como “El siquisirí”, “La morena”, “El pájaro cú”, “La guacamaya”, “El buscapiés”, “El colás”, “El zapateado”, “El cupido”, “El cascabel” o “El toro zacamandú” se escuchan a lo largo de una noche dispuesta para que las cocineras bailen y gocen como un acto social de reciprocidad que la comunidad les prodiga en agradecimiento por su labor.

Aunque los fandangos de cocineras son una costumbre que en las últimas décadas se ha debilitado, en los años más recientes, de la mano de la efervescencia sonera impulsada por el movimiento jaranero y el fortalecimiento de la fiesta del fandango en las comunidades del norte istmeño, se han hecho esfuerzos por revitalizar esta práctica cultural. En ese contexto, el grupo son jarocho de “Chuchumbé” presentó el son de “Las Cocineras”, una composición de Patricio Hidalgo, con el cual visibilizan la importante labor de las mujeres, que en las noches previas a la fiesta se organizan comunitariamente y trabajan sin descanso para asegurar que en los momentos de mayor agotamiento de músicos, bailarines, versadores y asistentes en general aparezcan en medio del fandango charolas rebosantes de comida, para ofrecer bebida al sediento y sustento a quien lo requiere: De palma de marrachao/





Una casa voy a hacer/Y sentaré a mi costao/A una preciosa mujer/Que me trae medio tumbao/Que salgan las cocineras/Que venga la diversión/Que bailen las cocineras/Muy juntito del fogón.

Un momento propicio para los músicos de saborear los alimentos se da cuando un grupo de jaraneros ha dejado de llevar el fandango y otro lo sustituye para encargarse de encabezar la fiesta, poniendo el tono de la música, los sones que se tocarán y el orden en que serán bailados⁴. Al grupo que se retira del pie de la tarima se le invita de inmediato a

sentarse y degustar los tamales y café que se han dispuesto para la ocasión. Otra oportunidad propicia para alimentarse surge cuando pasadas la una o dos de la mañana, baja la intensidad de la música y baile y el fandango da la oportunidad para que se escuchen los sones de madrugada. Así, mientras se escuchan piezas como “La petenera”, “Los chiles verdes”, “La lloroncita” o “El fandanguito” se comparte la comida entre músicos e invitados sellándose nuevamente el pacto social entre los miembros de la comunidad.

⁴ Aunque ellos encabezan el fandango deben consensuar lo que se va a tocar con las bailadoras y bailadores. Como en otras músicas comunitarias “se toca para el que baila”, de allí que la opinión y sentir de quiénes zapatean resulta fundamental. De hecho, las y los bailadores son considerados con justicia músicos.



VI

De las expresiones festivas más arraigadas y llamativas del Istmo mexicano, las que organizan los zapotecos son con toda seguridad las de mayor convocatoria social en la región. Si bien es cierto que los procesos migratorios a lo largo y ancho de este territorio y sus zonas de frontera han sido una constante en los últimos dos milenios, desde la segunda mitad del siglo XIX los desplazamientos humanos se intensificaron, de la mano de la construcción del ferrocarril transístmico y el boom de la industria petrolera en la zona norte de este espacio.

De la mano de estos procesos, la población zapoteca proveniente del actual estado de Oaxaca ha asentado sus reales en el Istmo “veracruzano” enriqueciendo la diversidad social, cultural y étnica del sur de Veracruz. Ciudades como Minatitlán, Acayucan, Nanchital o Coatzacoalcos –sólo por mencionar las más significativas– son desde hace varias décadas el epicentro de fiestas zapotecas de enorme impacto regional y difícilmente puede encontrarse entre las familias que habitan estas localidades a quienes no se encuentren emparentados o cuenten con amigos provenientes de la parte oaxaqueña. Entre las festividades principales que se celebran en el territorio veracruzano se encuentra la de San José, la Santa Cruz, San Pedro, Santiago Apóstol, San Judas Tadeo, San Isidro Labrador y la Virgen del Carmen.

Una inmersión al universo festivo de los zapotecos permite valorar el enorme aprecio que los *binniza* hacen de la comida y bebida en sus celebraciones. La comida principal que se sirve en las ocasiones sociales importantes en la vida del pueblo o ciclos vitales puede ser barbacoa de res (mayordomías zapotecas en el sur de Veracruz o Chahuities, Oaxaca) o estofado (por ejemplo El Espinal, Ixtaltepec, Ixtepec). En otros lugares, como en Juchitán, se suele servir una “botana” variada y profusa en lugar de un plato principal como los antes dichos.

La “botana”, como llaman los zapotecos a una variedad de platillos que se sirven “sin misericordia” durante el transcurso de la fiesta, resulta un elemento vital para comprender la cultura alimenticia de este grupo étnico. En Coatzacoalcos, Veracruz, por ejemplo se sirven de botana bolitas de queso crema, ensalada de camarón con tomate, chile, repollo y cebolla, tortitas de camarón, nanche o ciruelas curtidos.

En su contraparte oaxaqueña, como el pueblo de Chahuities “Capital Mundial del Mango”, la botana puede incluir jaibas enchipotladas, empanadas de carne, taquitos fritos de carne, tamalitos de frijol, pescado frito (curvina), lisa asada completa, guetabínguichi chiquitos (una tortilla de maíz horneada con achiote, semilla de calabaza y camarón), coctelitos de salchicha con tomate, cebolla y cátsup, patitas de cerdo,



salpicón de pescado de macabín o hígado y bazo de res picado con chile, cebolla y tomate.

La abundancia, variedad y calidad de la botana zapoteca expresa también el prestigio social y prosperidad de los organizadores de la fiesta y su red parental. Por ello, la elección de las madrinas de botana resulta estratégica y cuando se trata de una mayordomía –a diferencia de una boda, bautizo o quince años donde puede resolverse con una o dos madrinas– resulta imprescindible contar con una media decena de ellas, asegurando de este modo la abundancia de la comida. La elección de las madrinas ocurre en medio de un sistema de compromisos y solidaridades que obligan a quien ha hecho esa invitación a responder la atención recibida cuando la otra persona lo requiera, teniendo como resultado de este sistema de prestaciones y contraprestaciones, el fortalecimiento de los lazos sociales entre los miembros de la comunidad.

Para responder y cumplir con el compromiso adquirido, las madrinas de botana recurren de igual manera a sus vecinos y red parental para que le ayuden a preparar los alimentos. Llegado el día de la fiesta arriban a la reunión con las botanas preparadas y se instalan en una mesa o puesto que pone la anfitriona, al lado del cual ya mandó a colocar una nevera o tina con hielo. Conforme arriban al convite las familias que la madrina –y padrino cuando lo hay – ha invitado, los hombres entregan su cartón de cerveza al padrino, quien de inmediato lo coloca en el enfriador, pues será esa misma



cerveza la que se repartirá a los comensales. Por su parte, las mujeres también entregan a la madrina una limosna en dinero, a cambio de lo cual reciben como retribución de quien las ha invitado “un regalito” u obsequito, que puede consistir en toallas de mano, palanganas, cubetas, servilletas, platos y otros enseres domésticos menores.

Una vez realizado ese ritual los hombres por un lado y las mujeres por otro, se sientan alrededor del puesto y la botana y la cerveza se empiezan a repartir “sin lástima” entre los invitados de la madrina y los de toda la fiesta. Anteriormente se acostumbraba convidar hor-

chata de arroz con canela molida en molino o metate, pero en los últimos años esta ha sido sustituida por los refrescos embotellados sabor “rojo”, “naranja” o “de cola” en sus múltiples marcas. En lo que toca a la cerveza, las de a quartito (también conocidas como “ampolletas”) son del gusto popular, siendo una costumbre muy arraigada no terminar la cerveza, y pedir o aceptar el ofrecimiento de una nueva, pues la que se tenía “ya se calentó” y es momento de devolver el líquido a la tierra en espera de otra nueva botella que sí esté fría.

¿Por qué es tan importante la botana? –pregunté a mi tía Sonia López, oaxaqueña asentada en Veracruz

hace ya varias décadas y con una vasta experiencia en la tradición festiva zapoteca:

Porque cuando tú tomas tienes que estar comiendo, porque si no te dan botana, pues no chupas galán. La costumbre es estar tomando y comiendo, si no, dice la gente “ni dieron de comer, ni botana dieron”. Por eso se acostumbra buscar muchas madrinas de botana. Eso hace que no se te suba la cerveza pues el chiste es estar tomando. Entre más de comer te den la fiesta estuvo mejor, te atendieron bien porque hubo mucha botana.

La importancia social de las madrinas de comida –y en general de las demás madrinas y padrinos de la respectiva fiesta– puede constatarse en el hecho que los responsables del festejo mandan a buscarlas con música, tras haber fijado con ellas la hora en que arribarían a la celebración. De este modo, las madrinas y junto con ellas, la sabrosa comida que han preparado arriban a la celebración acompañadas de la música de la banda istmeña anunciadas por cuetes, vítores y aplausos, que en su conjunto son una buena metáfora sonora de la alegría de vivir.





VII

Los saberes sociales en torno a los nutrientes que la naturaleza provee a los seres humanos, transmitidos y enriquecidos de generación en generación, constituyen el fundamento de una cultura alimenticia istmeña que expresa su gusto por compartir la vida. Este conocimiento sobre las cosas del mundo y el desciframiento de los misterios que encierran los sabores y olores emanados de la madre tierra convierte en manjares y succulencias gustativas lo que de otro modo sólo constituiría una zoología fantástica y un listado de cereales, frutos, legumbres y yerbas.

Esta intervención humana que convierte la naturaleza en cultura, este acto creador y fundante del



milagro alimenticio, se vuelve posible gracias a la lenta construcción de un recetario gastronómico que, sin embargo, parece mejor resguardado en los tanteos, olores y avistamientos de una memoria corporal sensitiva que en el hacer y compartir mantiene vida la tradición culinaria de esta región.

El “comer chingón y chupar galán” al que aquí hemos referido constituyen expresiones de una concepción de vida donde el disfrute, la reciprocidad y el compartir se viven a flor de piel. Esta noción se encuentra íntimamente ligada a una cosmovisión mesoamericana que todavía en la actualidad organiza muchas de las prácticas alimenticias de la región, sin importar, incluso, que estos fundamentos constituyan “lo no dicho” de alimentar y alegrar al cuerpo. En este contexto es posible comprender el respeto y aprecio que socialmente se hace de aquellas y aquellos que prodigan el sustento vital, no sólo en nuestro hogar, sino también en las distintas fiestas donde cada uno de nosotros aprendemos a “ser gentes”.

Considerar la preparación y compartición de la comida como un acto amoroso se convierte en convicción de vida, allí cuando desde niños nuestra madre se ha encargado de decirnos por medio de sus guisados, caldos y bebidas... que el amor entra por la panza.

Y así mi gran *guega*⁵² – dijera mi boca.

52 Panza en zapoteco.

Bibliografía

Acosta Márquez, E. (2007). *Zapotecos del Istmo de Tehuantepec*. México, D.F.: CDI.

Alcántara, A. (2004). *Ariles de la majada: Ganadería, vida social y cultura popular en el sur de Veracruz colonial*. México: Tesis de Maestría, FFyL - UNAM.

Arias Rodríguez, E., & Delgado Calderón, A. (2003). *Recetario indígena del sur de Veracruz*. México, D.F.: CONACULTA.

Barabás, A. (2006). *Dones, dueños y santos. Ensayo sobre religiones en Oaxaca*. México, D.F.: CONACULTA - INAH - Miguel Ángel Porrúa.

Bustamante Rábago, F. (2003). *Recetario tuxteco*. México D.F.: CONACULTA - IVEC.

Charpenne, P. (2000). *Mi viaje a México o el colono del Coatzacoalcos*. México: CONACULTA.

Dalton, M. (2003). *Recetario de la Costa de Oaxaca*. México, D.F.: CONACULTA.

Delgado Calderón, A. (2004). *Historia, cultura e identidad en el Sotavento*. México, D.F.: DGCP - CONACULTA.

Delgado Calderón, A., Merlín Arango, R., & Priego Martínez, J. (2011). *Recetario sotaventino del plátano macho*. México, D.F.: Programa de Desarrollo Cultural del Sotavento.

Echeverría, M. E., & Arroyo, L. E. (2012). *Recetario del maíz*. México, D.F.: CONACULTA.

Machuca, L. (2008). "Haremos Tehuantepec". *Una historia colonial (siglos XVI - XVIII)*. Oaxaca: DGCP CONACULTA - Fundación Harp Helú - CIESAS.

Espinosa Moreno, J., Centurión Hidalgo, D., & Cázeres Gamero, J. G. (2005). *Cultura alimenticia tradicional de Tabasco: mayismos en su gastronomía*. En M. H. Ruz, *Tabasco: antiguas letras, nuevas voces* (págs. 149 - 164). México, D.F.: UNAM.

Fossey, M. d. (1994). *Viaje a México*. México, D.F.: CONACULTA.

Gómez Martínez, E. (2005). *Diagnóstico Regional del Istmo de Tehuantepec*. Oaxaca: CIESAS - ISTMO.

Héau-Lambert, C., & Rajchenberg, E. (2008). *La identidad nacional. entre la patria y la nación: México siglo XIX. Cultura y representaciones sociales*. *Revista electrónica de Ciencias Sociales*, 42 - 71.

Henestrosa Ríos, C. (2000). *Recetario zapoteco del Istmo*. México, D.F.: CONACULTA - CULTURAS POPULARES.

Iglesias, A. (1973). *Soteapan en 1856*. Xalapa: Citlaltepetl.

Javier Quero, J. C. (2004). *Bebidas y dulces tradicionales de Tabasco*. México, D.F.: CONACULTA.

Luengas, R. (2010). *La música del Istmo de Tehuantepec*. En S. d. Oaxaca, *¡Mucho Gusto! Gastronomía y turismo cultural en el Istmo de Tehuantepec* (págs. 199-207). Oaxaca: Secretaría de Cultura del Estado de Oaxaca - CONACULTA.

Pitrou, P. (2011). *El papel de "aquel que hace vivir" en las prácticas sacrificiales de la sierra mixe de Oaxaca*. En P. Pitrou, c. Valverde, & J. Neurath, *La noción de vida en Mesoamérica* (págs. 119-154). México: UNAM - CEMCA.

Mayorga Mayorga, F., & Sánchez Balderas, A. (2004). *Recetario Indígena de Chiapas*. México, D.F.: CONACULTA.

Mijangos Cruz, D. (1983). *Economía de los mixes. Cuaderno de Trabajo/Acayucan Núm. 18*. Acayucan: DGCP.

Móreno Nájera, A. (2009). *Presas del Encanto*. México, D.F.: Programa de Desarrollo Cultural del Sotavento.

Münch, G. (1994). *Etnología del Istmo Veracruzano*. México, D.F.: UNAM.

Ortiz Herrera, M. d. (2012). *Lengua e historia entre los zoques de Chiapas*. Tuxtla Gutiérrez: El Colegio de Michoacán - Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.

Reina, L. (2013). *Historia del Istmo de Tehuantepec. Dinámica del cambio sociocultural siglo XIX*. México, D.F.: INAH.

Secretaría de Cultura de Oaxaca. (2010). *¡Mucho Gusto! Gastronomía y turismo cultural en el Istmo de Tehuantepec*. Oaxaca: Secretaría de Cultura de Oaxaca - CONACULTA.

Suárez Arguello, A. R. (2013). *El camino de Tehuantepec*. México: Instituto Mora.

Uribe Iniesta, R. (2005). *La novela de la abundancia de los Yokot'anob de Tabasco*. En M. H. Ruz, *Tabasco, antiguas letras, nuevas voces* (págs. 165-199). México, D.F.: UNAM.

Velázquez, E., Leonard, E., Hoffmann, O., & Chapira, P. (2009). *El Istmo Mexicano: una región inasequible. Estado, poderes locales y dinámicas espaciales (siglos XVI al XXI)*. México, D.F.: CIESAS - IRD.



PROGRAMA DE DESARROLLO CULTURAL DEL ISTMO

Consejo Estatal para las Culturas y las Artes de Chiapas
Instituto Estatal de Cultura de Tabasco
Instituto Veracruzano de la Cultura
Secretaría de las Culturas y Artes de Oaxaca
Secretaría de Cultura

Dirección General de Culturas Populares, Indígenas
y Urbanas

Cocina tradicional y Popular del Istmo, Ensayos,
Primera edición,
noviembre de 2017.

D.R. © Secretaría de Cultura

Av. Paseo de la Reforma 175, piso 12, Col.
Cuauhtémoc, C.P. 06500, Ciudad de México.

D.R. © Instituto Estatal de Cultura

Andrés Sánchez Magallanes 1124, Col. Centro,
Villahermosa, Municipio Centro, Tabasco.

ISBN 0000000000000

Hecho e impreso en México/Made and printed in México

Todos los derechos reservados conforme a la ley vigente.
Queda prohibida la reproducción total o parcial de alguno o
todos los elementos de esta obra (ensayos, recetario, fono-
grama y audiovisual) por cualquier medio o procedimiento
mecánico, electrónico o cibernético, sin la previa autoriza-
ción por escrito de los titulares de los derechos.

Coordinación del proyecto de investigación

Ixel Hernández León/Víctor Martín Cérbulo Pérez

Asesora general

Hilda Cota

Autores

- Paris Aguilar Piña
- Álvaro Alcántara López
- Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, CONABIO: Claudia Aguilar, Carlos Arroyo, Carlos Fernando Castillo, Fabiola González Páez, Jorge Larson Guerra.
- Mariana Coria López
- Benjamín Lorenzana Cruz
- Federico Gerardo Zúñiga Bravo

Coordinación editorial

Luis Antonio Vásquez Heredia

Fotografía

- Enfoque Lab
- Jorge A. Zubillaga Arosteguí
- Valentín C. López Acosta

Diseño gráfico y editorial

Edgar Hernández Esteban

Impresión

Imprenta Yax-Ol, S. A. de C. V.

Cocina
tradicional
y popular
del **Istmo**

E N S A Y O S
