

REPOSITORIO ACADÉMICO DIGITAL INSTITUCIONAL

“El zende una bebida ancestral de los Mazahuas de la región Oriente de Michoacán”

Autor: Jonathan Moreno Jaramillo

**Tesis presentada para obtener el título de:
Licenciado en Gastronomía**

**Nombre del asesor:
Mauricio Isaac Reyes Franco**

Este documento está disponible para su consulta en el Repositorio Académico Digital Institucional de la Universidad Vasco de Quiroga, cuyo objetivo es integrar, organizar, almacenar, preservar y difundir en formato digital la producción intelectual resultante de la actividad académica, científica e investigadora de los diferentes campus de la universidad, para beneficio de la comunidad universitaria.

Esta iniciativa está a cargo del Centro de Información y Documentación “Dr. Silvio Zavala” que lleva adelante las tareas de gestión y coordinación para la concreción de los objetivos planteados.

Esta Tesis se publica bajo licencia Creative Commons de tipo “Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada”, se permite su consulta siempre y cuando se mantenga el reconocimiento de sus autores, no se haga uso comercial de las obras derivadas.



UNIVERSIDAD VASCO DE QUIROGA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**“EL ZENDE” UNA BEBIDA ANCESTRAL DE LOS MAZAHUAS DE LA REGIÓN
ORIENTE DE MICHOACÁN.**

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO DE LICENCIADO EN GASTRONOMIA

PRESENTA: JONATHAN MORENO JARAMILLO

ASESOR: MAURICIO ISAAC REYES FRANCO

MORELIA MICH. 2015

Agradecimientos

Le agradezco a Dios por haberme acompañado y guiado a lo largo de mi carrera, por ser mi fortaleza en los momentos de debilidad y por brindarme una vida llena de aprendizajes, experiencias y sobre todo felicidad.

Le doy gracias a mis padres por apoyarme en todo momento, por los valores que me han inculcado, y por haberme dado la oportunidad de tener una excelente educación en el transcurso de mi vida. Sobre todo, por ser un excelente ejemplo de vida a seguir.

Le doy gracias a mi asesor de tesis, por la orientación y ayuda que me brindó para la realización de esta tesis, por su apoyo y amistad.

Le doy gracias a mis maestros que, en este andar por la vida, influyeron con sus lecciones

y experiencias en formarme como una persona bien preparada para los retos que pone la vida, a todos y cada uno de ellos gracias

Le doy gracias a la señora Diana Kennedy por su orientación, pero sobre todo por trasmitirme lo importante que es preservar la riqueza gastronómica de nuestro país.

La serenidad viene cuando todo lo que crees en tu interior es tu verdad personal y propia de ser y de sentir, aprender a creer es ser tú mismo y aplicar lo que eres y sientes con la gente que te rodea

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	6
2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	9
3. OBJETIVO GENERAL	10
3.1. OBJETIVO ESPECÍFICO:	10
4. MARCO TEORICO/CONCEPTUAL	11
4.1. CACAO (<i>Teobroma cacao</i>)	11
4.1.2. COMO HA EVOLUCIONADO EL CHOCOLATE HASTA LA ACTUALIDAD	12
4.1.3. CRONOLOGÍA HISTÓRICA DEL CACAO	14
4.2. MAIZ (<i>Zea Mays</i>)	16
4.2.1. POZOL (<i>del náhuatl pozolli</i> ,)	16
4.2.2. MAÍZ GERMINADO (CERVEZA DE MAÍZ)	17
4.2.3. ZENDE	18

4.3. FRUTAS	18
4.4. MAGUEY (AGAVE SSP)	18
4.4.1. PULQUE	18
4.4.2. TEQUILA	20
4.3. AGUAS FRESCAS	20
5. METODOLOGÍA	22
6. LOS MAZAHUAS	26
6.1. ORIGEN DE LOS MAZAHUAS EN EL MUNICIPIO DE ZITÁCUARO, MICHOACÁN.	26
6.2. GEOGRAFIA	28
6.3. CLIMA	31
6.4. FLORA Y FAUNA	32
6.5. FORMA DE GOBIERNO Y ORGANIZACIÓN POLITICA Y SOCIAL	33
6.6. TIPOS DE GOBIERNO	34
6.7. COSTUMBRES Y TRADICIONES	35
6.8. FIESTAS CIVICAS	36
6.9. RELIGION	36
6.10. FIESTAS RELIGIOSAS	36
6.10.1. LAVADO DE ROPA DE LOS SANTOS	38
6.10.2. ELEMENTOS DE LAS FIESTAS RELIGIOSAS	39
6.10.3. MAYORDOMIAS	39
6.10.4. OTRAS FIESTAS IMPORTANTES DE LA COMUNIDAD SON	41
6.11. DANZAS	42
6.11.1. DANZA DE LAS PASTORAS	42
6.11.2. DANZA DE LA DECIMA O SONAJA	43
6.11.3. DANZA DE LOS SANTIAGUEROS	43
6.12. EI PAN	43
7. MAIZ CON QUE SE ELABORA EL ZENDE	45
7.1. ANTECEDENTES DEL MAÍZ	45
7.1.2. EL MAÍZ EN AMÉRICA	46
7.2. LA PLANTA	46
7.2.1. PARTES DEL MAÍZ	47

7.2.2. RAÍZ	47
7.2.3. TALLO	48
7.2.4. HOJAS	48
7.2.5. INFLORESCENCIA	48
7.2.6. GRANOS	49
7.3. MAIZ PRODUCIDO EN LA REGION MAZAHUA	49
7.3.1. PRODUCTOS ELABORADOS CON EL MAIZ	50
7.3.2. TORTILLAS DE MAÍZ	50
7.3.3. NIXTAMAL	50
7.3.4. PROCESO DE ELABORACION DEL NIXTAMAL	51
7.4. OTROS ALIMENTOS PREPARADOS EN LA REGIÓN	53
7.4.1. EL MOLE	54
7.4.2. BARBACOA	54
7.4.3. EL POZOLE	55
7.4.4. LOS QUELITES	55
8. <i>EL ZENDE O PULQUE DE MAIZ UNA BEBIDA SAGRADA PARA LOS MAZAHUAS</i>	56
8.1. LEYENDA DEL ZENDÉ	57
8.2. DIAGRAMA DE LA ELABORACIÓN DEL ZENDÉ	58
	58
8.2.1. DESGRANADO DE MAÍZ	59
8.2.2. GERMINADO DEL MAÍZ	60
8.2.3. MOLIENDA	64
8.2.4. COCCIÓN	66
8.2.5. FERMENTACIÓN DEL ZENDÉ	71
9. <i>RESULTADOS</i>	72
10. <i>ENTREVISTA A LA SRA DIANA KENNEDY</i>	75
11. <i>CONCLUSION</i>	79
<i>Anexos (Entrevistas)</i>	80
<i>APENDICE</i>	86
<i>BIBLIOGRAFÍA</i>	91

1. INTRODUCCIÓN

Los seres humanos generamos la cultura, es decir, nuestras formas de pensar, de sentir y de actuar, la lengua que hablamos, nuestras creencias, lo que comemos y el arte, son algunas expresiones de nuestra cultura.

Este conjunto de saberes y experiencias se transmite de generación en generación por diferentes medios. Los niños aprenden de los adultos y los adultos de los ancianos. Aprenden de lo que oyen y de lo que leen; aprenden también de lo que ven y experimentan por sí mismos en la convivencia cotidiana. Así se heredan las tradiciones.

Mediante la transmisión de sus costumbres y tradiciones, un grupo social intenta asegurar que las generaciones jóvenes den continuidad a los conocimientos, valores e intereses que los distinguen como grupo y los hace diferentes a otros.

Conservar las tradiciones de una comunidad o de un país significa practicar las costumbres, hábitos, formas de ser y modos de comportamiento de las personas.

Por ejemplo, en muchas comunidades y regiones de México, se conserva la tradición de rendir culto a los muertos. Esta tradición se manifiesta a través de distintas costumbres como: preparar la comida que agradaba a los familiares difuntos, llevar flores a sus tumbas, construirles altares y, días después, levantar la ofrenda compartiéndola con la comunidad, entre otras actividades.

Muchas personas creen que en Estados Unidos también se celebra esta tradición, aunque las costumbres sean otras: los adultos se disfrazan, bailan y se divierten, mientras los niños piden dulces a los vecinos. En consecuencia, en algunos lugares de México se han mezclado costumbres de estas dos tradiciones y, en ciertos casos, se han sustituido las prácticas mexicanas por las estadounidenses.

Las tradiciones y costumbres cambian con el paso del tiempo, como resultado de las nuevas experiencias y conocimientos de la sociedad, a causa de sus necesidades de adaptación a la naturaleza y por la influencia de otros grupos sociales con los que establece contacto.

La fuerza de las costumbres y tradiciones no radica en la frecuencia con que la gente las practique, sino en que la gente comparta auténticamente las ideas y creencias que originaron la costumbre y la tradición. En el ejemplo del culto a los muertos, el cumplimiento cabal de la tradición depende mucho de que las personas crean de verdad en la existencia de la vida espiritual, en la posibilidad de que los muertos visiten el mundo de los vivos, guiados por la luz, para recibir una ofrenda de alimentos, entre otras creencias.

Las costumbres y tradiciones pierden fuerza cuando la gente cambia sus creencias, su modo de entender el mundo y el sentido de su vida; entonces se procuran nuevas creencias y prácticas, que formarán con el tiempo otras costumbres y tradiciones.

Al parecer, entre los grupos humanos siempre hay personas que apoyan los cambios y otras que se resisten a ellos; esto ha sido causa de disgustos y desacuerdos. Quienes se oponen a dejar atrás su cultura, consideran que las costumbres y tradiciones no son prácticas sin sentido, sino respuestas y soluciones que les han ayudado a enfrentar el mundo y la vida. Ante la incertidumbre de lo nuevo, lo conocido representa y ofrece seguridad.

Para conocernos mejor como personas y como grupo humano, es importante reflexionar acerca de nuestras costumbres y tradiciones, pensar y dialogar con la comunidad acerca de qué podemos rescatar del legado de nuestros antepasados. También es necesario discutir con qué criterios aceptamos o rechazamos las costumbres y tradiciones de otros pueblos. Podemos aprovechar nuestra herencia cultural si consideramos que las costumbres y tradiciones son lazos que estrechan las relaciones de una comunidad, que le dan identidad y rostro propio, y facilitan proyectar un futuro común.

En el presente siglo, a través de los medios de comunicación y del internet, nos ha dejado con los ojos puestos en lo que acontece en el mundo y alejándonos de nuestras raíces. Ésta constante mirada al exterior y la amenaza de perdernos en el universo, ha traído como consecuencia la urgente necesidad de volver la vista a nuestro entorno inmediato para revisar el concepto que tenemos de nosotros mismos, y, el lugar que ocupamos en la tierra.

A través del tiempo hemos dejado a un lado la importancia de los diferentes grupos étnicos que existen en México, hemos olvidado esa riqueza cultural y milenaria que forma nuestra identidad; nos hemos encontrado con manifestaciones culturales de las cuales no sabemos nada de ellos, desconocemos su gastronomía, sus bebidas, sus ceremonias religiosas y, por tanto, en muchas ocasiones

desconocemos de donde vienen toda esa riqueza cultural y gastronómica que hoy día poseemos. ¡Nos hemos olvidado de la importancia de las raíces que nos anteceden!

En la región del oriente de Michoacán existe una bebida conocida como zendé que en la antigüedad se le conocía como el pulque sagrado, misma que, es oriunda de esta región; para los mazahuas es una bebida de gran importancia ya que esta es una bebida ceremonial, con la que rinden culto a la Fe Cristiana que sustituye a las creencias antiguas.

¿Por qué hemos dejado a un lado las bebidas tradicionales?

2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El grupo étnico de los mazahuas mayoritariamente se asienta en la zona noroeste del Estado de México y una pequeña parte en el sureste del estado de Michoacán. “Los mazahuas, a pesar de sufrir las circunstancias lamentables propias del analfabetismo, cuentan con un pensamiento certero, lógico, sensible y elevado, que los hace individuos capaces para tomar decisiones trascendentales en los diferentes ámbitos de su vida sin auxiliarse de la lectura. Recordemos que los mazahuas carecían, hasta hace algunos lustros, de la lecto-escritura. Su único recurso para resguardar sus memorias históricas ha sido la tradición oral. (Duarte, 2004)”

Las danzas siempre están presentes en sus ritos y ceremonias, es otra manifestación de la cultura mazahua, a través de ella recrean el tiempo y el espacio, es su ancestral forma de agrandar y complacer a su antigua divinidad.

Por otro lado, las bebidas son parte de sus tradiciones, ritos y de sus fiestas religiosas, tales como el zendé, la chicha y el pulque ya que están son bebidas que se remontan a hace cientos de años. Así mismo, dentro de su gastronomía destacan los productos elaborados a base de maíz como son: el atole, tortillas, corundas, entre otras.

De ahí nace la necesidad de documentar aquellas tradiciones olvidadas, aquellas raíces que se están perdiendo y que junto con sus secretos se están extinguiendo; recordar es vivir, y dar a conocer nuestra riqueza cultural es trascender.

En resumen, se detecta como problema central “la pérdida de las tradiciones gastronómicas y culturales del pueblo mazahua por diferentes factores socio étnicos, económicos y culturales”.

3. OBJETIVO GENERAL

- Despertar, motivar y estimular a los mazahuas como imperativo para que se continúen elaborando sus bebidas artesanales, como fuente económica y desencadenante turístico, rescatando y difundiendo las bebidas tradicionales de las comunidades mazahuas que aún conservan esta tradición.

3.1. OBJETIVO ESPECÍFICO:

- Rescatar las bebidas tradicionales de los mazahuas de la región oriente de Michoacán.
- Enseñar el proceso de elaboración del zendé
- Dar a conocer el zendé a la población del oriente del estado Michoacán y turistas visitantes.
- Crear e impulsar proyectos, donde se contemplen los objetivos que incidan en el rescate, revaloración y fortalecimiento del proceso histórico y cultura de las bebidas mazahuas.

4. MARCO TEORICO/CONCEPTUAL

Quizás nos preguntemos a que viene el término bebida tradicional se deriva de la palabra tradición que esta palabra quiere decir que es algo que es considerado especialmente valioso dentro de sus creencias y costumbres, así que lo que se pretende es que se transmita este conocimiento de generación a generación con el fin de que se conserven y perdure su riqueza cultural.

La región oriente de Michoacán donde se localizan los mazahuas tienen sus propias bebidas tradicionales tales como son: la chicha, el zendé, el pulque y el tepache, cabe destacar que las bebidas más populares y de mayor tradición son las elaboradas a base de maíz, cacao y maguey.

Las bebidas de origen prehispánico de las que se tiene conocimiento, se obtenían de semillas, frutos, hierbas y plantas.

4.1. CACAO (*Teobroma cacao*)

El cacao (*cacahuaquahuitl*) es un arbusto que se cultiva en el Sudeste de México y era tanpreciado que se utilizaba como moneda.

Para prepararlo como bebida que conocemos como chocolate (*chocolatl*), se tostaban las semillas secas de un árbol llamado pochotl, se molían en un metate que debían poner sobre unas brasas para que la pasta no se hiciera chiclosa, se mezclaba con agua y se endulzaba con miel de abeja o de maguey, y solía añadirse flores o hierbas aromáticas que aparte de sabor, le daban color. El cacao se podía moler con flores de orejuela (*enacaxtli*), de aroma fuerte y color amarillo encendido.

Los señores, nobles y reyes mexicas, tomaban cacao por las mañanas aromatizado con vainilla (*tlil xóchitl* o *flor negra*, orquídea que aún se cultiva en Papantla, Veracruz). Para tomarlo se servía en jícaras (*xicalli*) bellamente decoradas, sobre las que se dejaba caer para hacerlo espumoso. (Después de la conquista) Si al cacao se le agrega masa de maíz, agua y azúcar o miel se llama champurrado y se bebe caliente. Los indígenas de Guerrero, Oaxaca, Chiapas, Tabasco y Veracruz, lo beben disuelto en agua y lo preparan como tablillas o bolas molidas con almendra, canela o azucaradas.

4.1.2. COMO HA EVOLUCIONADO EL CHOCOLATE HASTA LA ACTUALIDAD

Desde su llegada a Europa, el cacao no ha cesado de transformarse. Las modas de cada momento y sobre todo los adelantos técnicos de los siglos XVIII y XIX han permitido convertir los granos de cacao en un producto multifacético que conquista todos los gustos y todos los bolsillos

Cuando el chocolate llega a Europa, apenas despierta interés. La bebida azteca, a base de granos de cacao, especias y pimienta, y que se tomaba fría, no resulta del gusto de los aristócratas españoles que la consideran amarga y fuerte.

Pero, poco a poco, los granos de cacao se irán domesticando de la mano de los jesuitas, a quienes se les ocurre suavizar su sabor mediante la adición de ingredientes dulces y aromáticos. Miel, azúcar de caña, anís, vainilla, canela, flor de azahar, almendra... entran a formar parte de la receta. La bebida es aceptada como tonificante y energética por los nobles españoles.

Durante el siglo XVI, el cacao se consume casi exclusivamente bajo forma de bebida caliente. Pero los adelantos técnicos de los siglos XVII y XVIII permitirán al cacao transformarse. Aparece la primera máquina hidráulica para triturar el grano de cacao, lo que permite consumir el cacao en forma sólida o pastillas, lo cual es muy práctico. Se puede transportar fácilmente y conservar durante largo tiempo.

También algunas de las especias que maquillaban su gusto desaparecen, pero se mantendrán otras como la vainilla, la canela y la caña de azúcar.

En 1828, Conrad Van Houten inventa una prensa para separar la manteca del cacao del polvo del cacao, dando inicio al consumo del cacao en polvo. Su descubrimiento revela las cualidades de la manteca de cacao: sólida a 20 grados centígrados, pero que funde a la temperatura de la boca.

Esta cualidad será desarrollada por el suizo, Rodolfo Lindt cuando invente la técnica del conchado, que mejora la textura y el aroma del chocolate. En función de la cantidad de manteca, se puede conseguir distintos niveles de "fondant". Más firme para los bombones o las tabletas que hay que transportar; más maleable para el chocolate de cobertura que debe revestir pasteles.

Otro gran salto en la historia del chocolate se produce en 1875, cuando el suizo Daniel Peter fabrica el primer chocolate con leche gracias a las innovaciones en el tratamiento de la leche realizada por Henri Nestlé.

Estos fueron algunos de los adelantos técnicos que consiguieron en Europa transformar el cacao y convertirlo en chocolate, un producto difícil de elaborar, pero moldeable, capaz de adoptar multitud de formas y conquistar todos los gustos y bolsillos.

4.1.3. CRONOLOGÍA HISTÓRICA DEL CACAO

Siglo XVI

- Colon descubre la bebida en base a cacao en el Mar de las Antillas. (1502)
- Los frutos del cacao tienen valor de moneda entre los aztecas. Con ellos se elabora una bebida de prestigio preparada con harina de maíz y especias como la pimienta.
- Moctezuma ofrece a Hernán Cortés chocolate en un vaso de oro. (1519)
- Los soldados españoles empiezan a tomar chocolate.
- Hernán Cortés lleva el árbol del cacao a las Antillas, Brasil y Venezuela.

Siglo XVII

- Se abren las primeras "chocolaterías" en América, donde se toma el chocolate frío y muy espumoso.
- El Monasterio de Piedra de Zaragoza fabrica el primer chocolate en Europa.
- La bebida empieza a endulzarse y perfumarse y a tomarse caliente.

- (1659) Se abre la primera tienda de chocolate en París.
- (1697) Suiza empieza a consumir chocolate

Siglo XVIII

- Aparece la primera máquina hidráulica para triturar el grano del cacao.
- Hacia mediados de siglo, se empieza a tomar chocolate en Inglaterra y Alemania.
- (1753) El botánico sueco Linneo asigna el nombre de "Teobroma Cacao", "cacao alimento de los dioses" en latín, al cacao.
- Las damas francesas introducen los bombones, o "bon bon".
- (1777) Inicio de la industria chocolatera europea con la primera producción mecánica de chocolate en Barcelona.

Siglo XIX

- (1828). Conrad Van Houten inventa una prensa para separar la manteca del cacao del polvo del cacao, dando inicio al consumo del cacao en polvo.
- (1847) La empresa británica Fry & Sons produce en las primeras tabletas de chocolate.
- El consumo del chocolate sólido en pastilla se generaliza.
- (1875) El suizo Daniel Peter fabrica el primer chocolate con leche gracias a las innovaciones en el tratamiento de la leche realizada por Henri Nestlé.
- (1879) Lindt inventa la técnica del conchado, que mejora la textura y el aroma del chocolate.

Siglo XX

- Aparición de los primeros solubles de cacao
- (1978) Se funda la Asociación Española de Fabricantes de Chocolates y Derivados del Cacao (Chocao)
- (2000) Constitución del Instituto del Cacao y del Chocolate (ICC)

(Cameron 2009)

Ahora hay muchas maneras de preparar el chocolate: se disuelve en leche, y lo tomas a la española o a la francesa (ver recetas en el apéndice); pero como sea, no se te olvide espumarlo con molinillo.

4.2. MAIZ (*Zea Mays*)

Los atoles, (*atolli*) bebidas hechas con masa de maíz, fueron y aún son, en muchos lugares de México, un alimento básico. Es masa de maíz que se mezclaba con agua y se endulzaba con algún tipo de miel, o se condimentaba con chile. Se preparaba *atolli* caliente, *atolli* con miel, con chile amarillo y miel; *atolli* con harina muy blanca hecha con *tequexquiltl*. La jícara de atole era el alimento matutino para la mayoría del pueblo; era una bebida muy sana, que se podía considerar como un verdadero platillo cuando se le agregaban, frijoles, chile, epazote, y tomate. También se endulzaban con flores aromáticas y frutas con ciruelos, tunas, capulines, piñas y mieles variadas.

4.2.1. POZOL (*del náhuatl pozolli,*).

Es un alimento sólido que se toma como bebida refrescante y muy nutritiva. Se prepara a partir de nixtamal (maíz, hervido en agua con cal), de la masa resultante se hacen bolas que se fermentan y se dejan reposar tapadas con hojas de plátano (ahora es más común la bolsa de plástico). La bola de masa se diluye en agua para tomarse y se le agregan sal, chiles secos o miel, azúcar; también se le puede agregar cacao. El color del pozol es de acuerdo al tipo de maíz que use,

blanco, amarillo, negro (azul en otras regiones) a algunos les gusta preparado con maíz tierno, a otros con el maduro. Esta bebida la forman como alimento básico en su jornada de trabajo o en sus travesías por la selva. Al pozol Maya se le llama *sac há* (agua blanca). El pozol también se utiliza para combatir la fiebre y curar algunas enfermedades.

4.2.2. MAÍZ GERMINADO (CERVEZA DE MAÍZ)

Teshuino, Sugi o Tesgüino (del náhuatl *tecuin*, latir del corazón).

Lo toman los grupos indígenas de la Sierra Madre Occidental y cada uno tiene su propia modalidad.

La base es utilizar maíz germinado, molido y cocido. Se pone en ollas de barro hechas especialmente para ello y se deja en reposo por 24 horas para que fermente.

Es un proceso similar al de la fabricación de cerveza, de ahí que algunos la describen como cerveza de maíz, aunque ésta es una bebida opaca y espesa.

Los tarahumaras o rarámuris le agregan, antes de tomarla, una espiga llamada *basia'wi*, que aumenta su contenido alcohólico y con ello se convierte en *batari*. Si se toma sin dicha espiga, le llaman *sequiki*. Para ellos está la bebida tiene categoría sagrada, y la toman en sus ceremonias religiosas o rituales, en los deportes y otras celebraciones llamadas *teshuinadas*. Se consume también en fiestas y trabajos de cooperación (*tequio*), o cuando hay escasez de maíz, y en los entierros para que el muerto esté en paz.

El Teshuino ocasionalmente se prepara con caña de maíz. Esta bebida es más fuerte y se le pueden agregar piñas de agave o *hikuri* y otras flores, cortezas o

yervas de la región para aderezarla. Se utiliza en el ritual curativo y se aplica por dentro y por fuera para curar todos los males, del cuerpo y del espíritu.

Los huicholes lo preparan igual y lo brindan en pago a quienes le ayudan al desmonte, lo beben en las ceremonias y fiestas del pueblo y lo usan como ofrenda que se bendice y reverencia. A diferencia de los rarámuris, los huicholes no lo beben en los entierros, sino que ofrendan un guaje lleno en dirección del poniente, donde queda el camino de los difuntos.

De forma similar lo preparan y lo beben los yaquis, pimas y guarijíos de Sonora; los tepehuanes de Durango y Nayarit y los zapotecas de Oaxaca.

4.2.3. ZENDE

El zendé es una bebida tradicional de la región oriente de Michoacán que se prepara a partir de la germinación y fermentación del maíz

4.3. FRUTAS

TEPACHE (del náhuatl *tepíatl* o *tepiatan*).

Es una bebida de origen prehispánico que se preparaba a base de maíz. Actualmente la más popular se prepara con cáscara de piña y piloncillo; pero ya no lleva maíz.

4.4. MAGUEY (AGAVE SSP)

4.4.1. PULQUE

El pulque es una bebida alcohólica tradicional que se elabora en la región de Crescencio Morales que es fabricada a partir del jugo que se concentra en el corazón del maguey, conocido como agua miel, en especial del maguey pulquero o agave salmiana, la extracción del agua miel debe realizarse antes de que florezca los quiotes, flor característica del maguey que absorbe todos los nutrientes del agua miel

Al día de hoy el origen del pulque resulta ser un misterio, dando matiz mítico e incluso divino, que lo convierte en un néctar aún más que atractivo

Sobre el origen de este existen muchas leyendas una de ellas cuenta que el dios Quetzalcóatl y Mayahuel viajan al mundo, estando en la tierra se convierten en un árbol de dos ramas simbolizando la fusión de dos divinidades. La abuela de Mayahuel llegó al lugar con las tzitzimime, entidades terribles de los aires. Se acercaron al árbol, cortaron una rama que correspondía precisamente a Mayahuel y la comieron. Cuando Quetzalcóatl recobro su forma, recogió los restos de Mayahuel y los enterró: de ellos surgió el metl, el maguey

Existen otras versiones donde el pulque está asociado a la diosa Mayahuel, quien habría creado el primer maguey con sus propios huesos para después enseñar el proceso en la obtención del aguamiel.

También existen leyendas que relacionan directamente el pulque con el dios Quetzalcóatl en particular con enfrentamientos morales con Tezcatiploca quien engaño e incito a Quetzalcóatl para ingerirlo hasta la embriaguez haciéndolo que cometiera acciones no apropiadas para el e incluso acercamientos carnales con su hermana, dándole una mala fama que se propago mucho tiempo

El uso que se le daba a esta bebida era meramente ritual. Se reservaba para los sacerdotes y miembros de la nobleza, pero su consumo estaba prohibido como bebida cotidiana.

Los efectos del alcohol contenido en el pulque eran utilizados junto con otras plantas para lograr un estado alterado de la consciencia, de esta manera los sacerdotes hacían contacto con los dioses. Quién era sorprendido consumiendo

pulque divino llamado "teoctli" sin ningún propósito religioso era condenado a morir apedreado.

Dentro del calendario mesoamericano existe un día bajo el signo del conejo. Este animal era relacionado al pulque pues se sabe que suele construir sus madrigueras cerca de los magueyes. Según la creencia prehispánica los nacidos bajo ese signo tendrían propensión a convertirse en bebedores.

Otra creencia estaba vinculada a la luna y su similitud con el color del pulque, pues se pensaba que la luna era una gran vasija contenedora de dicha bebida; incluso se tomaban en cuenta las fases lunares para definir el momento adecuado en que se debía extraer el aguamiel.

La historia del pulque está llena de muchos capítulos; no obstante, lo más admirable de esta bebida es su sobrevivencia hasta nuestros días, a pesar de haber sido objeto de discriminación durante el periodo de la colonización española.

[CITATION alf03 \l 2058]

4.4.2. TEQUILA

El tequila es un destilado originario del municipio de Tequila en el estado de Jalisco, México. Se elabora a partir de la fermentación y destilado al igual que el mezcal, jugo extraído del agave, en particular el llamado agave azul (Agave tequilana), con denominación de origen en cinco estados de la República Mexicana (Guanajuato, Michoacán, Nayarit, Tamaulipas y por supuesto en todo el estado de Jalisco ya que en los tres primeros solo se puede producir en algunos municipios, los fronterizos a Jalisco). Es quizás la bebida más conocida y representativa de México en el mundo. Para llamarse tequila, la bebida debe estar elaborada en México y contener al menos un 51% de azúcares provenientes del agave, aunque los tequilas más puros contienen 100% agave. En los tequilas mixtos, el agave se mezcla con jarabe de maíz o de caña de azúcar

4.3. AGUAS FRESCAS

Todavía en el siglo diecinueve se escuchaba en la calle el pregón de las mujeres que vendían las deliciosas aguas de horchata, limón, piña, tamarindo y chía.

La chía (*chiematl*) es una semilla muy pequeña que se muele o tritura; para beberse se le agrega agua y se bate mucho para que no se hagan grumos, se deja un rato en el agua para que se esponje y se endulce. Algunas personas le agregan unas gotas de limón; a esta bebida en Nayarit le dicen Bote.

En Chihuahua, al Norte de México, se puede encontrar una bebida que se prepara con capulín y le llaman Huikimo. Para estar muy frescos en Veracruz, se puede tomar verde de xico, una bebida hecha a base de hierbas: anís, mojo, toronjil, hierba del burro; ahora ya se le añade algún aguardiente de caña o de mezcal.

La tuba es una bebida refrescante importada, que se naturalizó en Colima y Guerrero. Se hace mediante la fermentación de la savia de la palmera de coco. Se mezcla con jugo de frutas frescas, apio, cebolla, canela y chile. Esta bebida ya destilada, se convierte en un tipo de aguardiente.

5. METODOLOGÍA

Se realizará una investigación de campo cualitativa la cual se llevará a cabo a partir del día 1 de junio del 2015 en la ciudad de Zitácuaro, del estado de Michoacán, situada en la entrada de la región oriente. Su población se dedica principalmente a la agricultura, sobre todo de frutos de clima templado, y al comercio.

Principalmente la investigación se enfocará en la comunidad de Crescencio Morales, este tipo de investigación dará la oportunidad para relacionarse con la gente de esta comunidad y construir por uno mismo la realidad estudiada. Esta investigación tiene el propósito de recopilar información empírica sobre la realidad de la bebida mazahua (Zendé) que es útil para estudiarlo en un ambiente determinado.

A continuación, describiremos los métodos de toma de datos que se usarán para realizar una investigación de campo en la cual se usara como instrumentos la entrevista, la encuesta, la cual realizaremos a la gente de la comunidad mazahua de Crescencio Morales, como también a la gente de la ciudad.

A continuación, se muestra cual fue la inversión requerida para poder llevarse a cabo esta investigación.

Los materiales a utilizar para la elaboración y recolección de la información de dicha información será la siguiente:

- Cámara fotográfica (para la recolección de las fotos en el campo)
- Curso de elaboración de zendé
- Gastos de transporte (Gasolina)

Descripción	Cantidad	Precio unitario	Precio total	Justificación
Cámara fotográfica	1	3000	3000	Este equipo será de vital importancia ya que permitirá la captura de cada uno de los procesos de la elaboración del zendé
Curso de elaboración de zendé	1	2200	2200	El curso será de vital importancia ya que permitirá el aprendizaje del proceso de elaboración del zendé.
Gastos de transporte	20lt	\$13.57	271.4	Esto nos servirá para poder desplazarnos al lugar de los hechos
Gasto total			5471.4	

Calendarización de los días de toma de muestra, investigación y entrevista

Junio 2015

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
1 Investigación Recolección del maíz para la elaboración del zendé	2	3 Desgrana do del maíz y proceso de germinad o	4	5 Proceso de germinad o del maíz	6 Riego del maíz para la germinaci ón del maíz	7 Entrevist a a la señora Gregoria Pérez Zamora
8	9 Recolecci ón de fotos del proceso de germinad o del maíz	10	11 Entrevista al señor Marcelino Mondragó n	12	13 Entrevista al señor José Hernánde z Pérez	14
15 Recolecci ón de fotos del proceso de germinad o del maíz	16	17 Entrevista a Leonardo Reyes Esquivel	18	19 Recolecci ón de fotos del proceso de germinad o del maíz	20	21 Proceso de secado del maíz ya germina do
22	23	24	25	26	27	28

	Proceso de molienda del maíz	Proceso de cocción del maíz	Proceso de fermentación del zendé			
29	30					

FORMATO DE ENTREVISTA INICIAL AL USUARIO

Fecha de la entrevista:	
Nombre del entrevistador	

I. DATOS PERSONALES DEL ENTREVISTADO

1. Nombre completo:

2. Teléfonos: Cel.

3. Domicilio personal:

4. Ocupación:

II Recolección de la información

1.- ¿Que es el zendé? ¿Cuál es su origen?

- 2.- ¿Cuál es la importancia de esta bebida dentro de sus tradiciones?
- 3.- ¿Hace cuantas generaciones se elabora esta bebida?
- 4.- ¿Cuál es el proceso de elaboración de esta bebida?

6. LOS MAZAHUAS

6.1. ORIGEN DE LOS MAZAHUAS EN EL MUNICIPIO DE ZITÁCUARO, MICHOACÁN.

Los mazahuas son descendientes de uno de los cinco jefes chichimecas, de nombre Mezahuatl, quien probablemente haya sido un caudillo o un personaje importante entre los chichimecas; además de que es conocido que pertenecen a la misma familia lingüística de los otomíes; pues tienen semejanza sus tradiciones.

Debido a la migración de los mazahuas originarios del Valle de Toluca al iniciar la Independencia se asentaron los primeros pobladores en comunidad a la cual llamaron primeramente Peña Blanca (como se conoció originalmente) A Toxdyá, que significa “Peña Blanca”, esta referencia fue en los años de 1600, dicho sitio sirvió como punto de partida para establecer los límites hacia San Juan Zitácuaro y San Andrés (Nicolás Romero), como lo señalan las referencias de los mapas de la Colonia existentes.

Igualmente, se sabe que la Tenencias de Crescencio Morales es una donde mayor concentración de indígenas mazahuas y donde sus usos, costumbres y tradiciones se encuentran más arraigadas, las manifestaciones culturales se pueden observar en su vida cotidiana a través de su organización religiosa y en el idioma que a pesar de la aculturación ha perdurado y se ha mantenido vigente. La mazahua es

una zona geográfica que se compone de sierras, cañadas, barrancas, laderas suaves y prolongadas, planicies y lomeríos y se pueden apreciar los cultivos de maíz, avena y trigo, a últimas fechas se agregó la actividad acuícola representando una actividad económica que a futuro traerá incremento en empleos por medio de cooperativas.

El nombre mazahua se deriva de su antiguo caudillo denominado Mázatl tecutli, que en el náhuatl significa venado y señor o soberano. Los mazahuas, propiamente pertenecían al género de individuos conocidos genéricamente bajo el nombre de chichimecas.

Otra versión nos menciona que el termino mazahua fue dado por los aztecas, aunque también se afirma, que se pudo derivar del nombre de la región que habitaban ancestralmente: Mazahuacan, esto es, lugar donde hay muchos venados considerando que mazatl, sustantivo náhuatl, significa venado y can, sufijo locativo que se traduce lugar en donde, lugar de. También hay quienes dicen que deben su nombre a los nahuas de sus mujeres más-nahuas por una deformación de la palabra se les llamo mazahuas.

Se tiene evidencias que el termino mazahua se empleó definitivamente a partir de la conquista del valle de Toluca por el soberano Azteca Axayácatla fines del XV. Fue a partir de esta época que en lo grupos mazahuas quedaron como tributarios del imperio mexica. Su actividad principal en aquellos momentos fue la agricultura.

6.2. GEOGRAFIA

Esta tenencia es la más alejada de las 13, y limita al Norte con el municipio de Ocampo y el Estado de México, lo mismo que al Sur y al Este. Por el Oeste con la tenencia de Francisco Serrato. Su territorio se divide en MANZANAS, las cuales son 6: Siendo la primera El Rincón; la Segunda; el Lindero; La Dieta, El Tigre y el Tigrito; la Tercera Manzana se conforma de El Capulín; la Cuarta, por Boca de la Cañada y Río de Guadalupe, la Quinta La Barranca, Macho de Agua, La Cumbre y los Escóbales y la Sexta Manzana por las Lomas de Aparicio, el Banco. Se localiza esta tenencia a 20 km. De la cabecera Municipal de Zitácuaro.

Área que muestra el territorio del municipio de Zitácuaro que ocupan los mazahuas

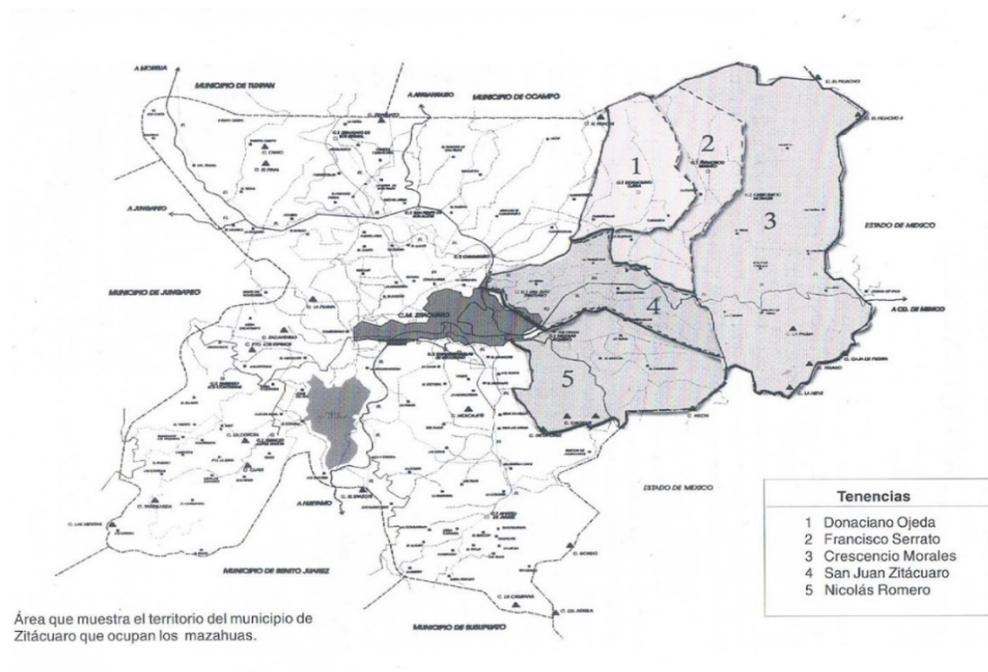


Figura 1 [CITATION Cri04 \l 2058]

Tenencias

- | |
|-----------------------|
| 1. Donaciano Ojeda |
| 2. Francisco Serrato |
| 3. Crescencio Morales |
| 4. San Juan Zitácuaro |
| 5. Nicolás Romero |

Mapa de San Andrés y Villa de San Juan Zitácuaro en 1746

T pasó que se cita en la escritura de los naturales

P peña que cita dicha escritura

D loma que se conoce como cerro del aguacate y de la peña

C cerrito aguacate

O horno de la cal

POBLACIONES HACIENDAS Y OTROS PUNTOS

1. San Juan Zitácuaro
2. En la hacienda del molino
3. San Miguel Chichimequillas
4. San Francisco Coatepeque
5. Cerro del Tlatlcaltepeque
6. En la hacienda de los manzanillos
7. Barrio de San Andrés
8. Rosa en que siembra los naturales
9. San Andrés Xilotepec

En este mapa apreciamos algunos aspectos muy valiosos del territorio de la villa de Zitácuaro y sus alrededores. En un primer acercamiento vemos la interrelación que existía que existía entre la villa de Zitácuaro y el barrio de San Andrés, habitado por indígenas, fundamentalmente. Se percibe la necesidad de delimitar la zona que debían ocupar los naturales, por un lado, y los españoles y criollos, por otro lado.

En el caso de San Juan Zitácuaro, observamos que la iglesia es el centro y el edificio principal de la población; la calle donde se ubica (que ahora recibe el nombre de Morelos) es la principal y de ella se desprenden, hacia el sur, varios caminos conducían a los pueblos de San Miguel Chichimequillas y San Francisco Coatepec.

También, de la iglesia misma, partía otro camino que, por su ubicación y amplitud, era el que conducía a la ciudad de México, aunque, a una altura conveniente, se origina un ramal que conduce al barrio de San Andrés.

En relación a los aspectos geográficos, observamos en la villa de San Juan Zitácuaro al cerrito de la Independencia de manera muy manifiesta, el Cerro Pelón, elevación que ubica el sitio por donde sale el sol, para estos tiempos se le llamaba

Cerro Tlatlcaltepeque y no Pelón como ahora se le conoce. En la parte sureste se encuentra el cerro cacique, que en el presente mapa se le denomina de Xilotepec, también en el mapa se pueden apreciar parcelas cultivadas con maíz, avena y trigo.

El paisaje es significativo. En la cima de los cerros se observan nubes claro-oscuras dispuestas a precipitarse en lluvia.

Encontrarse en algún paraje de la tierra que ha visto desarrollar a los mazahuas resulta emocionante, pero también se respira un ambiente de magnificencia. No puede uno dejar de sentirse empujado ante lo majestuoso del paisaje.

Los mazahuas de Zitácuaro ocupan la sierra de Zitácuaro, una de las partes más altas del municipio, donde las alturas rebasan los 3 mil metros sobre el nivel del mar. En esta zona se encuentran los de mayor altitud de Zitácuaro: El Pelón (3,520 m), El Huacal (3,440 m), El Peludo (3,420 m), de La Cruz (3,340 m), El Boludo (3,336 m), El Cacique (3,210 m), Los Zacatones o el Tigre (3,220 m), Piedras chicas (3,180m), La Palma (3,120 m), entre otros.

6.3. CLIMA

Por su altura, la zona mazahua en la época de invierno, sufre un importante número de heladas; a más de 2 400 metros de altura pueden verificarse arriba 40 al año; las garantizadas en esta zona también resultan muy comunes.

La mayor parte del área cuenta con importantes extensiones boscosas y, todavía por fortuna, con abundantes lluvias. El clima que prevalece es el templado con lluvia en todo el año; ahí se localizan las temperaturas más bajas del territorio municipal.

Su orientación topográfica permite en la zona la presencia de corrientes de aire húmedo provenientes del Pacífico, a contracorriente de los vientos alisios que vienen del centro del país y que poco contribuyen a la precipitación.

El régimen de lluvias es marcadamente estacional, presentándose entre los meses de junio a septiembre; la época de heladas, por lo general, se ha registrado en el periodo de noviembre a marzo.

6.4. FLORA Y FAUNA

El tipo de vegetación que existe en el hábitat de los mazahuas es el bosque de coníferas, es decir, el pino, oyamel, cedro y táscate; los suelos donde crece esta vegetación son el andosol, litosol y arsol, identificados con los colores negros, rojos, cafés y amarillos de la tierra. En la parte baja también se localiza el bosque mixto compuesto por el pino y encino.

Dentro de la producción agrícolas de los mazahuas podemos encontrar variados alimentos tales como son el aguacate, andrina, avena, calabaza, capulín, cebada, chayote, chícharo, zapote chico, chilacayote, chile, chile manzano, durazno, frijol, haba, higo, limón, manzana, membrillo, naranja, pera, perón, trigo, tuna, zapote blanco y tejocote.

En la zona mazahua existe una gran diversidad de animales tanto domésticos como silvestres. De los primeros se encuentran las palomas, gallinas, guajolotes, perros, gatos, caballos, burros, vacas, borregos, cerdos, conejos; de los segundos están las ranas, serpientes, gallinas de monte búho, armadillo, comadreja, coyote, venado, ardilla, tuza, conejo.

6.5. FORMA DE GOBIERNO Y ORGANIZACIÓN POLITICA Y SOCIAL

El municipio de Zitácuaro está conformado políticamente por 13 tenencias como lo son: Crescencio Morales, Francisco Serrato, Donaciano Ojeda, Nicolás Romero, San Felipe los Alzati, San Juan Zitácuaro, Curungueo, Ziráhuato de los Bernal, en las cuales prevalece la población indígena mazahua y tienen tradiciones de mayor trascendencia, a excepción de las dos últimas que debido a la cercanía con la ciudad ha provocado la pérdida de sus rasgos y características indígenas, en las 5 restantes todavía se conserva cierta pureza. Las tenencias, con población mestiza de Aputzio de Juárez, Chichimequillas de Escobedo, Coatepec de Morelos, Ignacio López Rayón y Timbineo de los Contreras, carecen de artesanías y fiestas religiosas con las características y elementos prehispánicos que los indígenas manifiestan.

Su gobierno se rige por la Ley Orgánica Indígena vigente, el cargo de Juez está vigente solo un año, pero como se rigen por sus usos y costumbres de la Tenencia de Crescencio Morales el cargo lo desempeñan por tres años y se elige a otro. Además, tienen como norma que si el Juez no desempeña su cargo correctamente, no trabaja como es debido o la comunidad no está de acuerdo como maneja sus asuntos comunales, puede ser removido del cargo y no puede oponerse porque así lo determina la asamblea, la fecha de cambio de un Juez es el 11 de Noviembre de cada tres años, asimismo, el Juez es tradicional, civil y religioso, tiene autoridad para intervenir en estos aspectos, puede intervenir además en los asuntos de los diferentes tipos de gobierno civil y religioso, bajo sus usos y costumbres.

6.6. TIPOS DE GOBIERNO

Jefe de Tenencia

Encargado del Orden

Juez tradicional

AGRARIO: Predomina la comunidad indígena, hay dos tipos de autoridades AUTORIDAD DE BIENES COMUNALES, con Mesa Directiva y Consejo de Vigilancia, integrado por 12 personas que forman el gabinete agrario.

REGIMEN EJIDAL: el régimen ejidal se encuentra conformado por Mesa Directiva y Consejo de Vigilancia, integrado por 12 personas que forman el gabinete agrario, siendo reconocidos como comunidad ejidal ante la Secretaría de Pueblos Indígenas de México.

6.7. COSTUMBRES Y TRADICIONES

Costumbre

Nosotros sabemos que una costumbre es un hábito o tendencia adquirido por la práctica frecuente de un acto. Las costumbres de la vida cotidiana son distintas en cada grupo social, conformando su idiosincrasia distintiva, que, en el caso de grupos definidos localmente, conforman un determinado carácter nacional, regional o comercial.

Las costumbres son formas de comportamiento particular que asume toda una comunidad y que la distinguen de otras comunidades; como sus danzas, fiestas, comidas, idioma o artesanía.

Estas costumbres se van transmitiendo de una generación a otra, ya sea en forma de tradición oral o representativa, o como instituciones. Con el tiempo, estas costumbres se convierten en tradiciones.

Tradicición

Una tradición es cada uno de aquellos acuerdos que una comunidad considera dignos de constituirse como una parte integral de sus usos y costumbres. La tradición suele versar genéricamente sobre el conocimiento y también sobre principios o fundamentos socio-culturales selectos, que por considerarlos especialmente valiosos o acertados se pretende se extiendan al común, así unas generaciones los transmitirán a las siguientes a fin de que se conserven y perduren, se consoliden. También se llama tradición a los patrones que pueden formar idiosincrasias, como las tradiciones: egipcia, griega, romana, etc. El cambio social altera el conjunto de elementos que forman parte de la tradición.

También se emplea la locución tradición popular para aludir a los valores, creencias, costumbres y formas de expresión artística característicos de una comunidad, en especial a aquellos que se transmiten por vía oral. Lo tradicional

coincide así, en gran medida, con la cultura y el folclore o la sabiduría popular, como en los refranes.

6.8. FIESTAS CIVICAS

21 de marzo. Natalicio de Benito Juárez

16 de septiembre. Aniversario de la Independencia

6.9. RELIGION

Para los mazahuas es de gran importancia sus creencias religiosas dentro de los mazahuas podemos encontrar en su gran mayoría a la religión católica ellos consideran que la iglesia católica tiene encomendada la misión de elaborar, impartir y propagar la enseñanza cristiana, así como la de cuidar de la unidad de los fieles.

6.10. FIESTAS RELIGIOSAS

Esta fiesta representa lo autóctono con lo español y a la vez en sus ceremonias adoran al sol, hacen alusión a rituales propios del cristianismo traído por los españoles durante la conquista, los mazahuas de la comunidad de indígena de Crescencio Morales, celebra en las vísperas el día 24 de agosto de cada año a su patrono SAN MATEO, por lo que sus ritos de afloramiento de altares e incensario de imágenes, lo realizan desde un día antes, los danzantes solo unas horas antes, realizan todo en honor de su patrono SAN MATEO, continuando con una misa concelebrada por el Párroco de la Iglesia de San Mateo, Diáconos, Vicarios, Encargado de Forania de Zitácuaro, así como la comunidad indígena de la región a las 10:00 p. m., durando la celebración aproximadamente una hora treinta minutos,

el cual se realiza la celebración de la palabra con el evangelio de San Mateo que se lee en español y mazahua.

Al término de la celebración religiosa, continúan con un evento socio-cultural, participando primeramente las damas de la comunidad en un concurso de vestuario indígena, su participación también es el bailable del zendé, luciendo sus prendas al ejecutar el bailable de la región, cargando su morral de lana y una jarra de barro que contiene la bebida del zendé y su rebozo que forma parte de su vestuario, siendo un jurado calificador quienes seleccionan a la ganadora; al siguiente día a las 12:00 hrs., se vuelve a realizar otra misa concelebrada con sacerdotes invitados y diáconos, en honor del patrono del lugar, ofreciendo el Párroco de la comunidad una comida para los invitados. Al término de la celebración se continúa con el evento socio-cultural, premiándose a la ganadora del vestido por el jurado calificador quien ratifica a la ganadora y otorga a los tres primeros lugares un premio.

La organización de las fiestas recae en los mayordomos, sus festividades están relacionadas con lo religioso, aspecto considerado como el más relevante de su vida cotidiana, por lo tanto no le dan importancia a las fiestas civiles, debido a que no forman parte de su cultura. Actualmente sus fiestas representan una forma y un medio de expresarse espiritualmente, con el propósito de homenajear y rendirle pleitesía a su santo patrono; para agradecer los beneficios recibidos, pero también para seguir contando con esta posibilidad en el futuro, para ellos sus fiestas religiosas son el medio que permite un intercambio cultural con los habitantes con otros lugares; es en esta oportunidad en que los mazahuas estrechan sus lazos amistosos y reafirman sus convicciones, así como sus costumbres y tradiciones.

6.10.1. LAVADO DE ROPA DE LOS SANTOS

Se congregan en la Parroquia en especial acuden los mayordomos de todas las manzanas de la comunidad, con todas las ropas de los santos o vírgenes de sus respectivas capillas para llevarlas a lavar, como es la tradición. Una vez reunidos los mayordomos de la tenencia, salen en procesión a las 9:00 horas. Con la ropa santa; van acompañados por muchas personas de las diferentes comunidades, quienes llevan velas, sahumerios, flores, cántaros de barro nuevos y todo lo relacionado con el lavado de la ropa, además se ejecuta la danza de los Santiagueros. También tienen un lugar sagrado destinado solo para el lavado, pues ningún mazahua se puede lavar o bañarse en ese sitio. Es un espacio que está destinado únicamente a este ritual.



Figura 3 y 4 [CITATION Cri04 \l 2058] Lavado de la ropa de los santos

6.10.2. ELEMENTOS DE LAS FIESTAS RELIGIOSAS

En estos eventos en la tenencia de Crescencio Morales, tienen elementos comunes como los mayordomos, danza de los santiagueros, danza azteca-chichimeca, pastora, bebida sagrada del zendé, el pan, adoratorios.

6.10.3. MAYORDOMIAS

Estos cargos son de origen mesoamericano, los mazahuas conservan sus instituciones políticas, civiles y religiosas, como es el caso de la mayordomía, que se considera como una estructura organizativa que da origen a la autoridad tradicional religiosa, cuyo principal propósito es la realización del culto comunal. En la época prehispánica los cargos eran herederos de por vida, en la colonia fueron por elección popular o compra por un lapso de un año. Por lo general era un anciano sabio con atribuciones religiosas, militares, educativas y directivas quien dirigía el barrio, su función era organizar la producción de bienes y servicios para el mantenimiento de las instituciones y el consumo comunitario durante las fiestas, el dirigente era respetado y reconocido por todos, podían ejercer el cargo de forma vitalicia.

La mayordomía representa para los mazahuas de Crescencio Morales, una práctica cultural, ancestral y religiosa, porque a través de ellas manifiestan lo más antiguo de las costumbres y tradiciones indígenas, pero que a través del tiempo han cambiado pero que quedan en la memoria histórica de la religión prehispánica y la religión cristiana. Así como también el sacerdote de la comunidad desempeña un papel muy importante, pues a través de él se dirige la enseñanza religiosa de la administración del clero y del culto; debido a su perseverancia las fiestas religiosas adquieren relevancia y significado en los habitantes de la tenencia. Aquí la clave del éxito que puedan tener los festejos religiosos. El Juez está a la cabeza de la

organización de las fiestas, pues es quien supervisa la organización de los festejos; los veladores, de gran autoridad moral, quienes fungen como coordinadores de los mayordomos, sobre quienes recae toda la responsabilidad de la organización de las actividades religiosas.

Actualmente el cargo de mayordomos es por el lapso de un año, registrados de manera voluntaria y el responsable es nombrado por el Juez de la tenencia, quien tiene autoridad religiosa y civil; su función es planear e iniciar los preparativos de las festividades meses antes de su fecha de celebración, quienes realizan tareas como: llevar a efecto el lavado de la ropa de los santos, solicitar la misa, adquirir cera, contratar el castillo y la música, todos estos gastos son sufragados por todos los mayordomos. Igualmente, éstos a su vez cuentan con ayudantes (mayordomitos y mayordomitas), quienes tienen la responsabilidad de poner flores cada ocho días en la iglesia y de coadyuvar en la preparación de la comida y bebida que se usa en los rituales; en cada fiesta patronal se realiza el cambio de mayordomos, incluyendo a sus mayordomitas; a los entrantes se les pide hagan el juramento respectivo y se les entrega una vara o bastón de mando con una flor; se les enciende el cirio, se les cuelga del cuello un pan que descansa sobre el pecho y un plátano que cae en la espalda; a sus esposas se les entrega un adorno floral. Enseguida realizan una breve procesión en las cercanías de la parroquia, al regresar a ella se introducen al templo y los nuevos mayordomos entregan al Juez de Tenencia el bastón y sus esposas los floreros al sacristán para que los coloque en el altar. Es importante resaltar que en estos días la mayordomía se encuentra en crisis porque demanda tiempo y trabajo, pues ya no tienen mucha disposición de los indígenas para atender la encomienda de organizar las fiestas religiosas.

6.10.4. OTRAS FIESTAS IMPORTANTES DE LA COMUNIDAD SON

3 de mayo día de la Santa Cruz

15 de agosto La Asunción

20 de septiembre la floración acompañada de la danza de las pastoras y santiagueros

21 DE SEPTIEMBRE, en honor a San Mateo, Santo Patrono del lugar

1 y 2 de noviembre del día de Muertos, se realizan altares sobre todo en los hogares con flores campestres, frutas, bebidas, comida que le agradaba al difunto y sus velas.

12 de diciembre La Virgen de Guadalupe

Julio- Se programa a principios o a finales del mes Santísima Trinidad

Corpus Cristi La Cruz del apostolado.

EL SACRISTAN:

Es el encargado del embioste (incensario) para las fiestas, el mayordomo mayor resguarda el tempo.

6.11. DANZAS

La danza es un acto ritual que acompaña todas las festividades de los antiguos mazahuas y de otros pueblos mesoamericanos.

Durante la época prehispánica, las danzas eran ejecutadas para adorar y divertir a los dioses, eran plegarias y actos mágicos envueltos de una gran religiosidad. Había escuelas especiales donde los bailarines ingresaban desde su infancia. Las formaciones más usuales eran en círculo, que se acompañaban con tambor, teponaxtle, silbatos de hueso, caracoles y flautas de caña.

Los cambios sufridos en la danza de México antiguo se dan en la llegada de los españoles. La iglesia católica no se opuso a la danza, pues esta expresión del alma indígena la ofrecían a las divinidades creadoras e imágenes santas que los españoles sustituyeron con dios cristiano.

Así la danza continuó conservando elementos prehispánicos; persistió la coreografía, indumentaria y esencialmente el rito en sí mismo no cambio. Aunque paulatinamente los danzantes marginaron el significado exacto de sus movimientos, sin olvidar que la danza era un ritual de sacrificio, a la vez que placentero en honor de la divinidad.

6.11.1. DANZA DE LAS PASTORAS

Respecto a la Danza de las Pastoras, es un grupo donde intervienen mujeres, jóvenes y de preferencia solteras, excepcionalmente lo hacen casadas, como requisito para ingresar es que dominen el paso propio de la danza, su vestimenta es un atuendo y un velo de color blanco, un instrumento dominado “axayacatlí” hecho a base de un bastón y de cascabeles de madera, utilizado por los mazahuas para llamar la lluvia, completamente su decorado con flores de papel crepe.

6.11.2.DANZA DE LA DECIMA O SONAJA

Está integrada por demás, con vestimenta de colores fuertes, la cabeza cubierta con un velo y portan una sonaja que sirve para acompañar el ritmo de la música que toca el violín y el tambor, bailan descalzas durante su participación en las ceremonias religiosas, rindiendo culto a su Dios, patrono, vírgenes y santos.

6.11.3.DANZA DE LOS SANTIAGUEROS

Tiene una vigencia aproximada de 250 años. Los danzantes se constituyen en dos grupos: en una fila llevan el vestido y capa de color rojo, además de su espada, quienes representan el bien o a un santo (San Mateo), al frente de la fila va un niño con la imagen del mismo santo, atrás el que representa el caballo del señor; en la otra fila se forman los que representan el mal con su vestido y capa de color azul (los pilatos), además de su espada. Esta danza tiene una connotación religiosa, ya que simboliza una pelea entre el bien y el mal.

6.12. EL PAN

El pan es uno de los elementos primordiales que se utilizan en las diferentes ceremonias y ritos religiosos de los mazahuas. El pan se elabora en los hogares de las comunidades que cuentan con horno hecho con materiales de tierra o barro. Los ingredientes que se utilizan son la harina, azúcar, agua y levadura; de su combinación surgen piezas de pan de diferentes tamaños, algunos de ellos, como las coronas, de hasta tres kilos.

La forma de los panes tiene que ver con la figura del mismo ser humano y con animales con los que cotidianamente conviven los mazahuas. Durante las

festividades encontramos panes en forma de conejo, ardilla, gallina, paloma, estrella, figuras de personas, adornos con elementos hechos de la misma masa, entre las que figuran las grecas, huesos, caracoles y la estrella mazahua.

El pan por su consistencia se puede consumir varias semanas después de su elaboración.

Entre los diversos usos que se le da al pan, se encuentra el adorno de los templos. Para estos efectos se coloca sobre una cama, de cuatro por cuatro metros hecha de cinta, una cantidad considerable de panes. Después de que a la cama se le ponen plantas de olor, como la hierbabuena o flor de María, se cuelga del techo en el templo.



Figura 5 PAN CUELGA DEL TECHO DEL TEMPLO

7. MAIZ CON QUE SE ELABORA EL ZENDE

El maíz (*Zea mays*) es una especie de gramínea anual originaria de América e introducida en Europa en el siglo XVII. Actualmente, es el cereal con el mayor volumen de producción a nivel mundial, superando incluso al trigo y al arroz

7.1. ANTECEDENTES DEL MAÍZ

Actualmente, y a pesar de todas las revisiones y estudios, incluyendo los de tipo molecular, todavía no se conoce el origen geográfico exacto del maíz, lo único que si se sabe es que fue en América. Su alta dispersión geográfica hace que el planteamiento de orígenes metacéntricos (más de un origen, formándose cada uno por separado del otro) cobre mayor relevancia a la hora de explicar el mismo, aunque también existen hipótesis en el otro sentido, como la hipótesis unicéntrica de Doebley y colaboradores.

Algunas corrientes defienden que el origen geográfico del maíz se localiza en el Municipio de Coxcatlán en el valle de Tehuacán, Puebla, en la denominada Mesa Central de México a una altitud de 2500 metros. En este lugar el antropólogo norteamericano Richard Stockton MacNeish encontró restos arqueológicos de plantas de maíz que, se estima, datan de hasta hace ocho milenios. En las galerías de las pirámides todavía se pueden observar pinturas, grabados y esculturas que representan al maíz

7.1.2. EL MAÍZ EN AMÉRICA

No se conoce con exactitud el origen geográfico concreto del maíz dentro del continente americano. Sin embargo, habiéndose extendido por todo el continente, evolucionó de manera diferente en cada zona y de forma paralela al desarrollo de las civilizaciones indígenas, dando lugar a especies y cultivares propios de cada zona y cultura. Por ejemplo, los maíces dentados de América central están asociados a la cultura maya, mientras que los maíces cónicos se relacionan con la civilización azteca. De igual forma, aunque más tardíamente, los maíces flint y los catetos amarillos, anaranjados o colorados se asocian a Brasil y Argentina. Origen en América del Sur, estudios arqueológicos realizados por investigadores y publicados en la revista “Proceedings of the National Academy of Sciences”, los habitantes peruanos del norte chico, cultivaban, procesaban y consumían el maíz hace 5,000 años, siendo un ingrediente básico de su alimentación. En el imperio incaico, debido a la importancia que tenía el maíz, se utilizó para realizar ofrendas en las ceremonias religiosas. También se acostumbraba a poner mazorcas de maíz junto a los objetos valiosos en las tumbas incas. El maíz al igual que la papa y la quinua, formó parte importante de la alimentación de los pobladores pre incas e incas. El Perú es el país que cuenta con mayor variabilidad y diversidad genética de maíz. También tiene la mayor diversidad de especies cultivadas con 55 razas geográficas. Se conoce 300 variedades de maíz.

7.2. LA PLANTA

El maíz es una planta herbácea anual, monoica, es decir, lleva en cada pie de planta, flores masculinas y femeninas. Las flores masculinas se agrupan en una panícula (penachos o pendones) terminal, y las femeninas se reúnen en varias espigas (panojas o mazorcas) que nacen de las axilas de las hojas del tercio medio de la planta. Es una planta anual con un gran desarrollo vegetativo, que puede

alcanzar hasta los 5 m de altura (lo normal son 2 a 2,50 m). Muy robusta, su tallo es nudoso y macizo y lleva de 15 a 30 hojas alargadas y abrazadoras (4 a 10 cm de anchas por 35 a 50 cm de longitud), de borde áspero, finamente ciliado y algo ondulado. Desde el entrenudo inferior pueden nacer tallos secundarios, que no suelen dar espigas, pero en caso de darlas abortan. La selección se ha dirigido hacia las variedades que macollan lo menos posible. El tallo está formado por entrenudos separados por nudos más o menos distantes. Cerca del suelo, los entrenudos son cortos y de los nudos nacen raíces aéreas. El grosor del tallo disminuye de abajo arriba. Su sección es circular, pero desde la base hasta la inserción de la mazorca presenta una depresión que va haciéndose más profunda conforme se aleja del suelo. Desde el punto en que nace el pedúnculo que sostiene la mazorca, la sección del tallo es circular hasta la panícula o inflorescencia masculina, que corona la planta.

7.2.1. PARTES DEL MAÍZ

Son aquellos que van a conformar a la planta del maíz con se explican a continuación:

7.2.2. RAÍZ

La planta tiene dos tipos de raíz, las primarias son fibrosas, presentando además raíces adventicias, que nacen en los primeros nudos por encima de la superficie del suelo, ambas tienen la misión de mantener a la planta erecta,5 sin embargo, por su gran masa de raíces superficiales, es susceptible a la sequía, intolerancia a suelos deficientes en nutrientes, y a caídas de grandes vientos (acame).

7.2.3. TALLO

El tallo está compuesto a su vez por tres capas: una epidermis exterior, impermeable y transparente, una pared por donde circulan las sustancias alimenticias y una médula de tejido esponjoso y blanco donde almacena reservas alimenticias, en especial azúcares.

7.2.4. HOJAS

Las hojas toman una forma alargada íntimamente arrollada al tallo, del cual nacen las espigas o mazorcas. Cada mazorca consiste en un tronco u olote que está cubierta por filas de granos, la parte comestible de la planta, cuyo número puede variar entre ocho y treinta.

7.2.5. INFLORESCENCIA

Es una planta monoica de flores unisexuales; sus inflorescencias masculinas y femeninas se encuentran bien diferenciadas en la misma planta:

La inflorescencia masculina es terminal y se le conoce como panícula, panoja, espiga y "miahuatl" en nahuatl, compuesta por un eje central o raquis y ramas laterales; a lo largo del eje central se distribuyen los pares de espiguillas de forma polística y en las ramas con arreglo dístico y cada espiguilla está protegida por dos brácteas o glumas, que a su vez contienen en forma apareada las flores estaminadas; en cada florecilla componente de la panícula hay tres estambres donde se desarrollan los granos de polen.

Las inflorescencias femeninas, las mazorcas, se localizan en las yemas axilares de las hojas; son espigas de forma cilíndrica que consisten de un raquis central u olote donde se insertan las espiguillas por pares, cada espiguilla con dos flores pistiladas una fértil y otra abortiva, estas flores se arreglan en hileras paralelas,

las flores pistiladas tienen un ovario único con un pedicelo unido al raquis, un estilo muy largo con propiedades estigmáticas donde germina el polen.

7.2.6. GRANOS

En la mazorca, cada grano o semilla es un fruto independiente llamado cariósipide que está insertado en el raquis cilíndrico u olote; la cantidad de grano producido por mazorca está limitada por el número de granos por hilera y de hileras por mazorca.

7.3. MAÍZ PRODUCIDO EN LA REGION MAZAHUA

En esta región solo se cultiva una especie de maíz que se conoce como *zea mays* (maíz choclo) procede de la familia de Poaceae, del género *zea*, y es con la misma con la que se prepara una gran variedad de sus productos

Otra variedad cultivada en la región es el cacahuazintle o cacahuacintle (del náhuatl *cacahuacentli* 'mazorca o piña de cacao, maíz como cacao', de *cacahuatl* 'cacao' y *centli* o *cintli* 'maíz en mazorca') es una variedad de maíz originaria de México, de mazorca grande y grano más blanco, redondo y tierno que el maíz común. Los granos secos se remojan en agua con ceniza y se muelen para hacer harina para tortillas, tamales, pinole, atole, etc. a través del proceso de nixtamalización.

Al hervir sus granos, se abren por si solos como una flor, y sueltan espuma. El uso primordial del cacahuazintle en grano es la realización del platillo tradicional mexicano llamado pozole. El nombre náhuatl del pozole, *pozolli*, significa espumoso, probablemente proveniente de la espuma producida por este tipo de maíz.

7.3.1. PRODUCTOS ELABORADOS CON EL MAIZ

Para los mazahuas el maíz es su principal fuente de alimentación ya que lo utilizan para la elaboración de diferentes alimentos como son los siguientes

7.3.2. TORTILLAS DE MAÍZ

La alimentación de los mazahuas se fundamenta en el consumo de maíz y trigo.

De estos productos se elaboran varios de sus alimentos que se consumen cotidianamente.

Del maíz se obtiene la tortilla alimento que nunca les falta en la dieta de los mazahuas; el proceso de elaboración aún se lleva a cabo de la manera tradicional utilizando el maíz cocido (nixtamalización) y el metate para su molienda, así como los comales para su cocción. De igual manera se hacen de trigo.

7.3.3. NIXTAMAL

El consumo diario de tortillas en México es de aproximadamente 300 millones. Desde luego, para satisfacer una demanda de esta magnitud, existen máquinas que las elaboran en grandes cantidades. Pero en muchas partes del país, especialmente en zonas rurales, hacer las tortillas es el deber cotidiano de las mujeres.

La receta a continuación es milenaria, es casi un rito cotidiano y necesario que se ejecuta con devoción vital. La única concesión a los tiempos modernos es el empleo de la pequeña prensa metálica para o sea extender la masa: un instrumento elemental, que se vende en todos los mercados de México, y que ha ahorrado incalculables millones de horas de trabajo a millones de manos femeninas.

7.3.4. PROCESO DE ELABORACION DEL NIXTAMAL

Se enjuaga el maíz para quitarle pelusas y granos podridos, se escurre, se pone al fuego en una olla de barro con 2 litros de agua y 2 cucharadas de ceniza disuelta en agua por cada kilo de maíz.

Se calienta despacio hasta que hierva, revolviendo con un cucharón de madera; el hervor debe ser lento y durar unos minutos. Entonces se retira del fuego la olla, se tapa, y se deja reposar de un día para otro. Para saber si el maíz está a punto se toma un grano y se frota con los dedos: debe pelarse fácilmente.

7.3.4.1. LA MASA

Se retira el líquido de cocimiento (llamado nejayote) y se enjuaga el maíz sin frotarlo una o dos veces, hasta que el agua salga limpia; se escurre. El maíz está listo para ser molido en el metate de piedra, o en el molino de mano casero, o para ser llevado al molino público, donde se muele con el agregado de un poco de agua, dando origen a la masa.

La masa se conserva en lugar húmedo y de ella se van tomando las cantidades necesarias para hacer tortillas. Para una tortilla común, de aproximadamente 14 cm. de diámetro, se necesitan 30 gramos de masa.

7.3.4.2. LAS TORTILLAS

Para hacer una tortilla se toma la masa necesaria, se hace una bolita que se coloca en el centro de la prensa manual, encima de un pedazo de plástico transparente de 20 x 20 cm. se le pone encima otro pedazo de plástico igual, se

cierra la tapa de la prensa y se presiona: naturalmente, cuanto mayor sea la presión ejercida, más delgada quedará la tortilla.

Se abre la prensa y se quita el plástico superior empezando por una esquina del lado del mango. Se desprende el otro pedazo de plástico junto con la tortilla y con cuidado se voltea ésta sobre los dedos de la mano abierta, desprendiendo el plástico. La tortilla se extiende sobre el comal caliente; cuando empieza a inflarse se aplana un poco con la mano.

Se voltea la tortilla tres o cuatro veces hasta que se dore en algunos puntos en ambos lados, y se coloca en una canasta especial (chiquihuite o tlaxcal), en el cual las tortillas apiladas se envuelven en una servilleta gruesa.

7.3.4.3. TAMALES

En base al uso del maíz se hacen los tamales de ceniza. Se elaboran con maíz, agua y ceniza, extraída del fogón, después de molido los granos, la masa en pequeñas porciones se envuelve en hojas verdes de maíz y se cuece en vaporeras o en botes.

Las cenizas como comúnmente las conocen los mazahuas son parte básica de su dieta por lo general se consumen con mole o con cualquier tipo de salsa. Estos son los auténticos tamales de ceniza, que no deben de consumirse con otros que son de forma distinta y llevan otro tipo de ingredientes. (Ver receta en el apéndice)

7.3.4.5. EL HUITLACOCHÉ

Los mazahuas aprovechan con sabiduría las etapas del crecimiento del maíz, para poder usarlo en su alimentación. Durante la formación de la mazorca surge un hongo, el cual se prepara con cebolla, chile picado y epazote con el cual se hacen las tradicionales quesadillas de huitlacoche.

7.3.4.6. GORDITAS DE ELOTE

Los mazahuas también utilizan el elote entre tierno y macizo para la elaboración de gorditas.

El proceso de elaboración es muy simple se muelen en el metate los granos; la masa se mezcla con el azúcar, canela y carbonato; las gorditas son extendidas a mano, se colocan en el comal para llevar a cabo su cocción.

7.3.4.7. ATOLE

Con el maíz se preparan diversos tipos de atole uno de ellos es el blanco el cual puede prepararse con frutas principalmente zarza que se cultiva en sus huertos. El atole blanco se puede consumir acompañado de piloncillo, con calabaza u otro tipo de alimento que contenga dulce.

7.3.4.8. EL PINOLE

El pinole es una golosina ancestral que los niños mazahuas han disfrutado por generaciones y que ha resistido el embate de las golosinas modernas. En la serranía mazahua, el pinole se elabora con el maíz azul que se pone a secar, después se basa en el comal y finalmente se muele en el metate con canela y azúcar. Con el pinole también se puede elaborar atole.

7.4. OTROS ALIMENTOS PREPARADOS EN LA REGIÓN

En el aspecto gastronómico encontramos infinidad de platillos tradicionales en nuestro territorio mexicano. Las culturas mesoamericanas desarrollaron una tradicional cocina, rica en nutrientes y fundamentada en su propio entorno natural.

En la actualidad los grupos étnicos, asentados por milenios en distintas regiones de nuestra república Mexicana aun consumen platillos basados en recetas tradicionales.

Los mazahuas de Zitácuaro también cuentan con una gastronomía propia basada en recetas que tienen que ver con su entorno natural; algunas han permanecido intactas, otras se fueron fusionando durante la época colonial, haciéndolas más elaboradas con más sabor y nutrientes.

De acuerdo con la investigación dicen la gente de esta región que ellos obtienen lo necesario de la naturaleza ya sea de los cultivos que realizan o de lo que crecen de manera silvestre. Semillas, animales domésticos y silvestres, plantas, frutas, tubérculos son base de su alimentación.

7.4.1. EL MOLE

De las aves destaca el guajolote y la gallina que se suele consumir de diferente manera. En el caso del guajolote fundamentalmente se utiliza para consumirlo con el tradicional mole y arroz. Este platillo se consume en fiestas y ceremonias religiosas.

7.4.2. BARBACOA

El borrego es uno de los principales animales que los prodiga de carne al mazahua; la consumen en barbacoa únicamente en ocasiones especiales, en forma particular en fiestas y ceremonias religiosas.

El proceso de elaboración el borrego se envuelve en pencas de maguey y hojas de aile, con las cuales la carne adquiere un delicioso sabor. Después se introduce aun hoyo donde se lleva a cabo la cocción para poder ser consumido.

7.4.3. EL POZOLE

Comer un plato de pozole es lo más tradicional entre los mazahuas se hace de maíz, pero también de trigo. Para elaborarlo se utiliza el grano de trigo cuando este está en tiempo de sazón es decir cuando está tomando su madurez; se cuece en una olla de barro con agua, ajo, cebolla; se acompaña con pollo o carne.

7.4.4. LOS QUELITES

Los mazahuas para completar su dieta recolectan diversas plantas silvestres, entre ellas los quelites en sus diferentes variedades que se consumen sudados con sal y cebolla o guisados. En el caso del quintonil, se prepara y se consume sudado o guisado. Por su parte el jaramao se somete a cocimiento con ceniza colada; después se exprime, se hace bolitas y se fríen con aceite o manteca se acompaña con una salsa de molcajete y unas tortillas recién hechas de maíz o trigo.

8. EL ZENDE O PULQUE DE MAIZ UNA BEBIDA SAGRADA PARA LOS MAZAHUAS

Esta bebida ceremonial es muy importante entre los mazahuas; ya con ella se le rinde culto al dios cristiano que vino a sustituir al dios prehispánico. Por siglos, o tal vez por milenios, se ha bebido el zendé en fiestas religiosas en cada una de las comunidades mazahua-otomí.

El zendé es una bebida que en la antigüedad prehispánica se le conocía como el pulque sagrado de los grupos o culturas indígenas, que se consumía y ofrecía en honor al sol.

Esta no puede faltar en ninguno de sus rituales y fiestas de los actuales mazahuas, especialmente en la mayordomía.



FIGURA 6 [CITATION CRI04 \L 2058] SIRVIENDO EL ZENDE

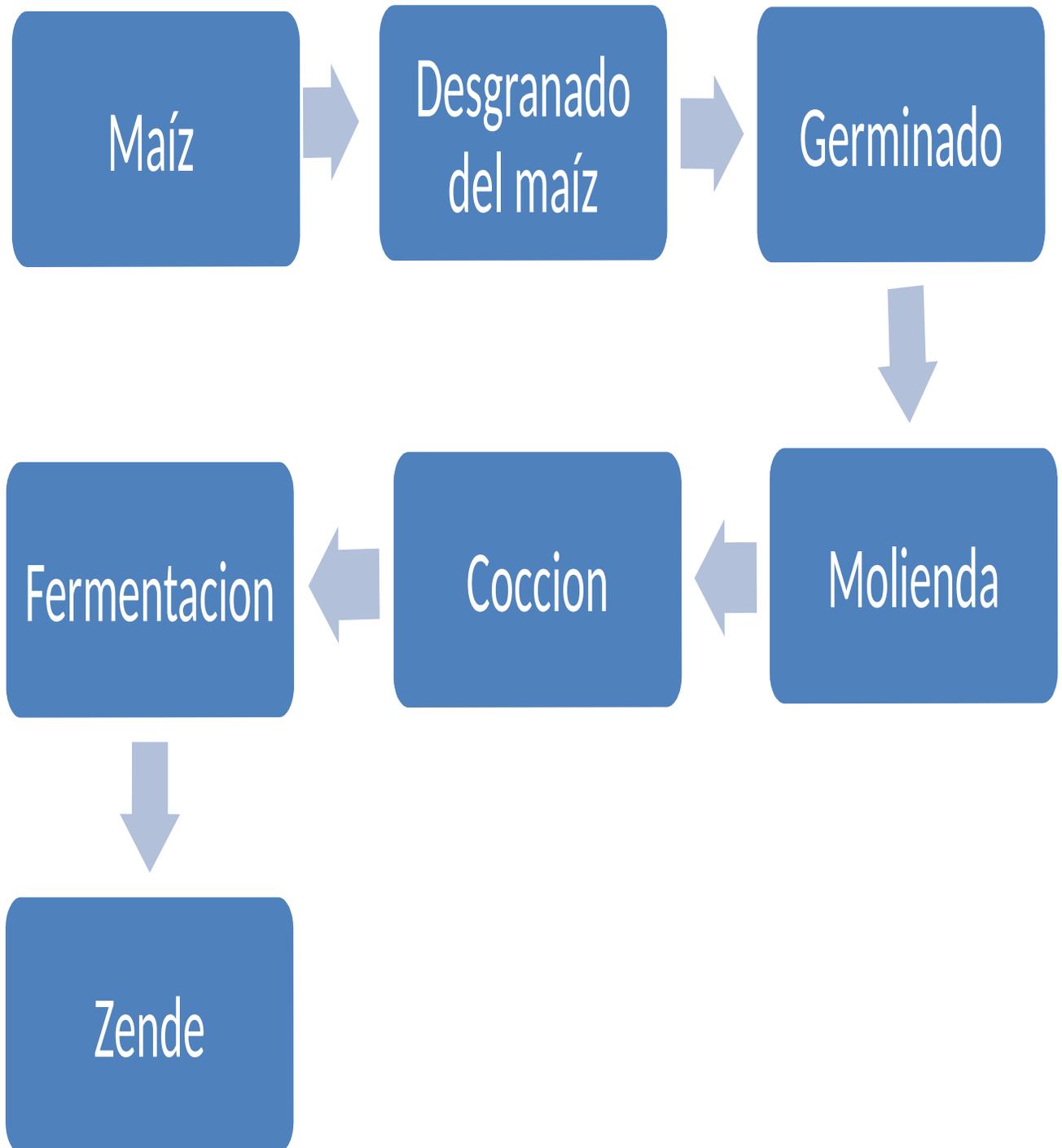
8.1. LEYENDA DEL ZENDÉ

En la región mazahua se cuenta de generación en generación que su origen se remonta a la época prehispánica y se elabora en honor a la virgen , ya que hace muchos años se dice que un coyote venía con unas órdenes para venir a comerse a la humanidad pero entonces antes de que el pudiera llegar, la virgen lo intercepto y le dio a probar el zendé al coyote le gusto dicha bebida continuo tomándola hasta que se embriago y entonces la virgen tomo las ordenes que llevaba el coyote para comerse a la humanidad y desde entonces se prepara esta bebida en honor a la virgen por haber evitado que el coyote nos comiera.



FIGURA 7 REPRESENTACION DE LA LEYENDA DEL ZENDE

8.2. DIAGRAMA DE LA ELABORACIÓN DEL ZENDÉ



8.2.1. DESGRANADO DE MAÍZ



El primer paso para la elaboración de esta bebida es tener las mazorcas ya cortadas y limpias. Ahora se procede a desgranar el maíz con un cuchillo tierra para facilitar el desgranado.

FIGURA 8 DESGRANADO DEL MAIZ

8.2.2. GERMINADO DEL MAÍZ



FIGURA 9 COLOCAS UN COSTAL ENCIMA DE LA LAMINA



FIGURA 10 COLOCAS ENCIMA LAS RAMAS DE OYAMEL



FIGURA 11 CUBRES POR COMPLETO CON LAS RAMAS

Después se procede a preparar el lugar donde se acomodará el maíz, antes que nada, se acomoda una lámina de asbesto de 3.66m de largo, 1m de ancho, 6.5mm de espesor después un costal de propileno y encima unas ramas de oyamel (Es un árbol de tamaño grande, perennifolio, de 25 a 50 m de altura, con un tronco recto de hasta 2 m de diámetro. Las hojas son como agujas, chatas, de 15 a 35 mm de longitud y 1,5 mm de ancho por 0,5 mm de espesor, verde oscuro en el haz, y con dos bandas azul blancas de estomas en el envés; el extremo de la hoja es agudo. El arreglo de hojas es en espiral. Los conos tienen 8 a 16 cm de long. y 4 a 6 cm de ancho, antes de madurar azul púrpura oscuros; las brácteas son púrpura o verdosas, de moderada longitud) cubrimos totalmente hasta formar una cama con las ramas como se muestra en las figuras 9,10 y 11.

En algunas de las regiones existen algunas variantes tales como hacer este proceso en hoyo de un metro de diámetro, con una profundidad de 40cm a 1.20m en la tierra para que este a su vez guarde más frescura y germine más rápido el maíz.



FIGURA 12 VACIADO DEL MAIZ

Ahora se procede a vaciar el maíz previamente remojado como se muestra en a fig. 12



FIGURA 13 SE EMPIEZA A EXTENDER

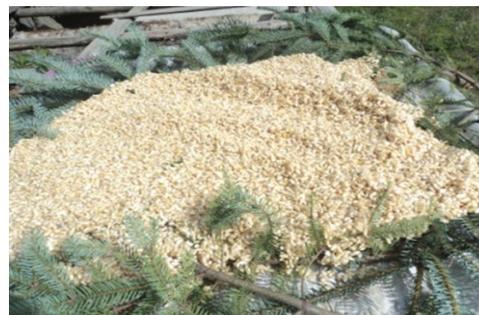


FIGURA 14 TERMINAMOS DE EXTENDER EL MAIZ

Ahora se procede a extender el maíz sobre la enramada como se muestra en la fig. 13 y 14



CON LAS RAMAS DE OYAMEL

SE

FIGURA 16 SE CUBRE CON LAS RAMAS DE OYAMEL



FIGURA 15
CUBRE



FIGURA 17 SE CUBRE CN LAS RAMAS DE OYAMEL



FIGURA 18 SE CUBRE CON UN COSTAL

Ahora se procede a cubrir el maíz con ramas de oyamel de tal manera que quede totalmente cubierta, se procede a regar el maíz con agua tibia y se procede a cubrirlos con un costal para que guarde mayor humedad tal como se muestra en las figuras 15, 16, 17, 18, se debe regar el maíz por la mañana y por la tarde una vez que haya hinchado ya solo regara una vez al día.



FIGURA 19 MAIZ COMIENZA A GERMINAR



FIGURA 20 MAIZ COMIENZA GERMINAR

En el quinto día ya se pueden ver los resultados de como el maíz comienza a germinar como se muestra en la fig, 19 y 20



FIGURA 21 MAIZ COMIENZA A ENVERDECER



FIGURA 22 MAIZ COMIENZA A ENVERDECER



FIGURA 23 MAIZ COMIENZA A ENVERDECER

En el décimo día ya se pueden observar como empieza a enverdecer y frotar algunas hojas del maíz, como lo podemos observar en las imágenes 21,22,23.



FIGURA 24 EL MAIZ YA TIENE HOJA



FIGURA 25 EL MAIZ YA ESTA ENRAIZADO

En el catorceavo día ya se encuentra enraizado el maíz y listo para proceder a iniciar su proceso de secado al sol ya que este proceso se lleva a cabo por tres días como se muestra en la figura 24 y 25.

8.2.3. MOLIENDA



FIGURA 26 MAIZ SECO ESPERANDO SER MOLIDO



FIGURA 27 AGUA HIRVIENDO EN EL FOGON

Una vez que el maíz se encuentra seco, se procede a preparar el agua para que una vez que este molido el maíz ya este hirviendo el agua para iniciar con el proceso de cocción



FIGURA 28 MOLIENDA DEL MAIZ



FIGURA 29 MOLIENDA DEL MAIZ



FIGURA 30 MOLIENDA DEL MAIZ



FIGURA 31 MOLIENDA DEL MAIZ

Ahora que el maíz se encuentra bien seco se comienza a molerlo en el molino poco a poco como se muestra en las figuras 28,29,30,31.



FIGURA 32 MAIZ MOLIDO



FIGURA 33 MAIZ MOLIDO

Ahora que ya se obtuvo de la molienda del maíz en un polvo fino como se muestra en las figuras 32 Y 33 se procede al siguiente proceso que es la cocción.

8.2.4. COCCIÓN



FIGURA 34 VACEADO DEL MAIZ EN UNA CUBETA



FIGURA 35 AGREGAR AGUA CALIENTE AL MAIZ



FIGURA 36 DILUIR EL MAIZ CON EL AGUA

Ya que se tiene molido el maiz, se procede a ir diluyendo el maiz sacando un poco de agua de la vaporera que se tenia calentando antes como se muestra en las figuras 34,35, 36.



FIGURA 37 VACEAR LA MEZCLA



FIGURA 38 MEZCLAR

Una ves que se ha diluido el maiz en el agua, se procede a ir agregandolo poco a poco y al mismo tiempo mezclando en la vaporera para que no se generen

grumos o se acumule masa en el fondo y esta asu ves pudiera quemarse como se muestra en las figuras 37 y 38.



FIGURA 39 MEZCLAR BIEN



FIGURA 40 SUBIENDO LA MEZCLA



FIGURA 41 INCOORPORAR LA ESCOBETA



FIGURA 42 LIQUIDO BAJA SU ESPUMA

Cuando se observe que el líquido comience a hervir y se vaya a derramar se procede a introducir y sacar una escobeta para vuelva a bajar el líquido y evitar que se derrame como se muestra en las figuras 39, 40, 41,42.



FIGURA 43 MEZCLAR EL LIQUIDO



FIGURA 44 LIQUIDO EN REDUCCION



FIGURA 45 LIQUIDO ESPESO Y REDUCIDO AL 50%

Se debe estar moviendo constantemente el líquido, dejar que el líquido reduzca al 50% del líquido total y haya espesado como se muestra en las figuras 43,44,45.



FIGURA 46 REICORPORANDO LIQUIDO



FIGURA 47 REICORPORANDO LIQUIDO

Ahora se procede a reincorporar el líquido que se ha evaporado de una olla que previamente se colocó a calentar nos apoyamos de un colador para evitar que llegue a contener algún elemento extraño como se muestra en las figuras 46 y 47.



FIGURA 48 HOMOGENIZANDO LA MEZCLA

Ahora se procede a mezclar para homogenizar el líquido y se deja reposar 20 min para después colar como se muestra en la fig. 48.



FIGURA 49 COLANDO LA MEZCLA



FIGURA 50 COLANDO LA MEZCLA



FIGURA 51 EXTRALLENDOL EL LIQUIDO DE LO MOLIDO

Ahora se procede a ir colando el líquido para quitar los residuos y evitar que quede un líquido granuloso como se muestra en las figuras 49,50,51.



FIGURA 52HOMOGENEIZANDO EL LIQUIDO

Por último, se mezcla el líquido para homogenizarlo como se muestra en la figura 52.

8.2.5. FERMENTACIÓN DEL ZENDÉ



FIGURA 53 FERMENTANDO EL ZENDE

Por último, se vaccea el líquido en un cántaro de barro y se deja fermentar de 3 a 6 días dependiendo de qué tan fuerte se desee, se debe mantener en un lugar fresco y cada tercer día dejar que le dé el sol como se muestra en la figura 52.

El significado del barro para los mazahuas

Los jarros tienen un significado simbólico, aparte del servicio utilitario que proporciona. El jarro sirve para almacenar y beber agua, vital líquido que emana de la madre tierra. Al libar agua del jarro, el mazahua está bebiendo vida que emana de él como si surgiera de la montaña. El jarro es utilizado en los diferentes rituales que efectúan los mazahuas, en ellos se sirve el zendé

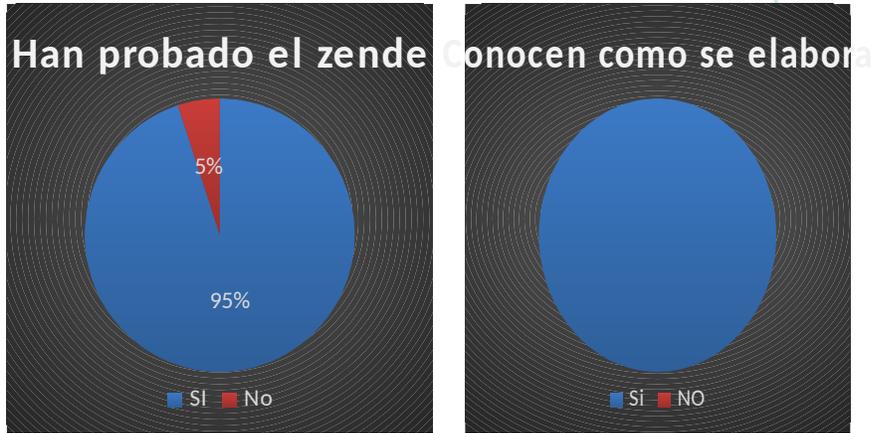
9. RESULTADOS

(Encuestas realizadas)

Se realizaron 100 encuestas dentro de las comunidades y 100 en la ciudad para hacer una comparación del conocimiento que se tiene de esta bebida y estos son los resultados que se obtuvieron de las encuestas.

Tabla de resultados

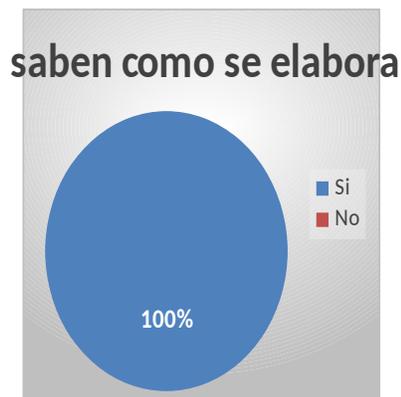
	Conocen el Zendé		Han probado El zendé		Conocen como se elabora		Conocen otra bebida de la región	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Comunidad	100		95	5	100		100	
Ciudad	10	90		100		100	100	



Comunidades



En las encuestas realizadas pudimos observar que la mayoría de la gente de la comunidad tiene el conocimiento del zendé ya que aún siguen conservando esa tradición, en su minoría no la ha probado esto se da debido a que algunas gentes salen de su lugar de origen para querer mejorar su nivel económico, pero podemos observar que la mayoría de la gente tiene conocimiento de diferentes bebidas de la región



Ciudad

Conocen otra bebida de la region



Han probado el zende



Conocen el Zende



Como podemos observar gran parte de la gente de la ciudad no tiene conocimiento de esta bebida debido a que se aísla de su entorno inmediato es importante rescatar este tipo de bebidas y darlas a conocer al mundo exterior.

Es importante seguir elaborando esta bebida porque es una tradición para los mazahuas, es una bebida de gran importancia que está presente en sus fiestas religiosas especialmente en las mayordomías que es una fiesta de gran importancia para los mazahuas.

Basado en lo investigado podemos darnos cuenta que poco a poco la gente de la comunidad al tratar de mejorar su nivel de vida van dejando a un lado los conocimientos que se les han obsequiado de generación en generación, para mantener vivas sus tradiciones es importante dar a conocer e impulsar proyectos en los cuales la gente de la comunidad pueda utilizar tanto sus platillos como bebidas como medio de sustento y así poder rescatar y preservar toda esa riqueza cultural.

10. ENTREVISTA A LA SRA DIANA KENNEDY

Fecha de la entrevista:

15/10/15

Nombre del entrevistador:

Jonathan Moreno Jaramillo

Datos personales del entrevistado.

Nombre:

Diana Kennedy

Domicilio:

San pancho, B Juárez, Zitácuaro Mich.

Teléfono:

715-15-3-16-75

Ocupación:

Escritora, Investigadora, Conferencista y Cocinera.

Recolección de información

1.- ¿Por qué considera importante el rescate de las recetas tradicionales?

Porque es una historia natural del lugar, es importante conocer lo que sembrábamos, que recogíamos del campo, cuales son los utensilios que utilizan para elaborar sus alimentos, como cocinar los alimentos, no es imposible cocinar en la manera tradicional en la ciudad, pero hay que tener documentado de cómo lo cocinan en el campo con fotografías videos.

Es muy importante tener una lista de lo que comen y toman en cada comida y como lo conservan, debemos observar si se puede refrigerar.

Las cosas que cosechan es importante conocer como se cocinan estos ingredientes y como se consumen en sus comidas tradicionales. Es algo que nosotros no debemos perder.

2.- ¿Por qué considera que es importante el maíz en México?

Por qué el maíz es el sustento de los mexicanos, es la base, el maíz nace en Oaxaca en donde es la cuna del maíz, es 100% mexicano y es importante porque juega un papel en casi todas las cocinas tradicionales.

3.- ¿Conoce alguna bebida tradicional hecha a base de maíz? ¿Cuáles?

Si conozco distintas variedades hechas a base de maíz como por ejemplo el atole que es una bebida netamente mexicana sazonado con varios frutos, pero también como el atole agrio, estas bebidas tienen variaciones según la temporada, lo que cultivan en sus alrededores.

4.- ¿Considera que los platillos tradicionales se están perdiendo u olvidando? ¿Cuál cree que se la causa?

Si por que los gustos están cambiando, se están perdiendo los platillos, pero no tanto en lugares más aislados como en la sierra de Oaxaca, en las ciudades por la necesidad, claro que está cambiando por las diferencias de cómo viven, no poseen los ingredientes a la mano, pero cuando las personas que viven en las ciudades van al campo les gusta probar los guisos tradicionales, hoy en día están cambiando las bases “la semilla mejorada” está produce mejores frutos, granos más coloridos, más grandes pero sin el sabor, esto se da dentro del país por la importación de ingredientes mexicanos como el chile guajillo , el disque chile guajillo que se está importando de China, Perú y la India está cambiando el sabor en México, pero al mismo tiempo en los pueblos, el cambio de las semillas ha provocado que estén cambiando los sabores de las cosas.

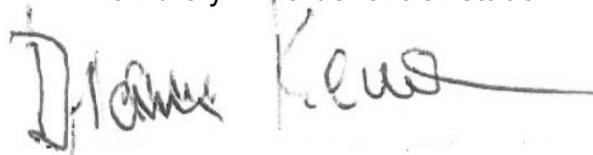
5.- ¿Considera que la cocina cómo ha evolucionado no ha sido la manera correcta?

Yo no puedo opinar si es correcto o no, muchas de las personas están haciendo platillos innovadores debido a que la gente está pidiendo este tipo de comida entonces se ha sugerido la nueva cocina mexicana, es necesario tener una cocina mexicana nueva más sofisticada para cuando las personas de otros lugares viajen al país, pero los cocineros deben de respetar los ingredientes por ejemplo es importante conocer las bases para saber cómo hacer un nixtamal, como se debe tratar el maíz, no debemos poner cualquier cosa para la elaboración de las recetas tradicionales, debemos tratar con cuidado los ingredientes auténticos de México.

6.-Considera importante el uso de los utensilios tradicionales?

Si, en el campo, cuando es apropiado; yo no quiero ver una persona que tenga una cocina sofisticada que no tenga un molcajete, en el campo es necesario tener molcajete, metate y cocinar en ollas de barro. No solo por razones estéticas debemos usar una olla de barro, debemos considerar que es por dar trabajo al artesano que los hacen, muchas familias se mantienen de hacer ollas tradicionales, es importante que lo conservemos desde el punto de vista del sabor, la comida tiene otro sabor si tu mueles aplastando y moliendo, en la piedra se muele para tener un mejor sabor, no es lo mismo una salsa de mesa en molcajete que en la licuadora, pero en grandes guisos hay que usar la licuadora

Nombre y firma del entrevistado



Diana Kew

Mi opinión de la entrevista

A través de haber realizado la entrevista a la Sra. Diana Kennedy que es una persona especialista en el rescate de las recetas tradicionales de la cocina tradicional mexicana, es una persona que ha recorrido el país de norte a sur conociendo la riqueza gastronómica del país.

Me ha transmitido la importancia que es seguir conservando nuestra riqueza gastronómica, conservando el uso de sus ingredientes, así como también conocer bien las bases para poder llevar a cabo las técnicas culinarias de la cocina tradicional, seguir utilizando los utensilios, pero sin olvidarnos del cuidado del medio ambiente.

Es por lo cual me ha motivado a no solo quedarse en una tesis, sino de seguir en la búsqueda de recatar y promover las diferentes bebidas y platillos tradicionales; para así poder darlas a conocer y no dejan perder nuestra tradición y cultura, ya que la gastronomía mexicana es patrimonio de la humanidad.

11. CONCLUSION

En la investigación realizada acerca del zendé una bebida tradicional, pude darme cuenta que es de suma importancia rescatar las costumbres y tradiciones de nuestros antepasados, ya que con los extranjerismos estamos perdiendo todo aquello que nos identifica como mexicanos, en especial estas bebidas sagradas que además de elaborarse con diferentes materias primas oriundas de las distintas regiones de México tales como el maíz, maguey, cacao etc. Son parte de nuestra cultura.

Se observó que en las comunidades mazahuas continúan realizando las diferentes bebidas como el zendé solo en sus ceremonias religiosas, ya que estas bebidas son de un valor incalculable para la gente de la comunidad dentro de sus ceremonias, también representan una riqueza cultural y gastronómica para el país, estoy convencido que es imperativo que estas bebidas se deben dar a conocer, para así poder seguir preservando nuestra riqueza cultural.

Al llevar a cabo las encuestas y entrevistas en las distintas áreas del lugar pude darme cuenta que en las comunidades la mayoría de la gente adulta las conoce y saben cómo llevar a cabo el proceso de elaboración de las mismas, esto me lleva a darme cuenta que los jóvenes están buscando salir de su lugar de origen para mejorar su calidad de vida y esto, está provocando que no se continúen transmitiendo sus costumbres y tradiciones de su región.

Es importante que se siga transmitiendo el conocimiento para seguir preservando nuestras costumbres y tradiciones.

Anexos (Entrevistas)

Fecha de la entrevista:	07/06/15
-------------------------	-----------------

I. DATOS PERSONALES DEL ENTREVISTADO

1. Nombre
completo:

Gregoria Pérez Zamora

2. Teléfonos:

Cel.

S/N

3. Domicilio personal:

4. Ocupación:

Hogar

II Recolección de la información

1.- ¿Que es el zendé? ¿Cuál es su origen?

Es una bebida que se elabora de la fermentación del maíz, pues se originó en honor a la virgen por una leyenda que se cuenta entre la gente de aquí que un coyote vino a comerse a la gente y la virgen le dio de beber el zendé para emborracharlo y así quitarle las ordenes

2.- ¿Cuál es la importancia de esta bebida dentro de sus tradiciones?

Es muy importante porque en todas nuestras tradiciones está presente principalmente en la fiesta del 12 de diciembre que es cuando elaboramos esta bebida en mayor cantidad.

3.- ¿Hace cuantas generaciones se elabora esta bebida?

Pues mis padres me llegaron a decir que esta bebida se hace como unas ocho generaciones antes

4.- ¿Cuál es el proceso de elaboración de esta bebida?

Pues se recolecta el maíz, se desgrana, se pone a que nazca , después se pone a secar, se lleva a moler en el molino ,se lleva a cocción por 2 horas dependiendo de la cantidad, se cuela y se deja reposar de 3 a 5 días.

Fecha de la entrevista:	11/06/15
Nombre del entrevistador	Jonathan Moreno Jaramillo

I. DATOS PERSONALES DEL ENTREVISTADO

1. Nombre completo:
2. Teléfonos: Cel.
3. Domicilio personal:
4. Ocupación:

II Recolección de la información

1.- ¿Que es el zendé? ¿Cuál es su origen?

Pues el zendé es una bebida elaborada de maíz criollo pues este se origina para rendir culto a la virgen

2.- ¿Cuál es la importancia de esta bebida dentro de sus tradiciones?

Pues es muy importante porque en nuestra principal fiesta que la del 12 diciembre nos reunimos en una casa varias familias para elaborar el zendé y durante ese lapso de tiempo la familia se hace cargo de los alimentos de toda la gente que vive en su casa, en esa época se elaboran unos 400lt de zendé para la fiesta

3.- ¿Hace cuantas generaciones se elabora esta bebida?

Pues mi papa dice que más de 10 generaciones

4.- ¿Cuál es el proceso de elaboración de esta bebida?

Pues primero debemos recolectar el maíz, después desgranamos el maíz, ahora ponemos una camita de oyamel y colocamos el maíz encima y lo regamos.

Después dejamos que nazca el maíz ya que haya nacido lo dejamos secar y después lo molemos, entonces lo cocemos, lo colamos y lo dejamos reposar por unos 3 días.

Fecha de la entrevista:	13/06/15
Nombre del entrevistador	Jonathan Moreno Jaramillo

I. DATOS PERSONALES DEL ENTREVISTADO

1. Nombre completo:
2. Teléfonos: Cel.
3. Domicilio personal:
4. Ocupación:

II Recolección de la información

1.- ¿Que es el zendé? ¿Cuál es su origen?

Es una bebida que nosotros elaboramos en honor a la virgen

2.- ¿Cuál es la importancia de esta bebida dentro de sus tradiciones?

Pues es una bebida que tiene mucha importancia para nosotros porque la elaboramos en la fiesta del 12 d diciembre para la virgen

3.- ¿Hace cuantas generaciones se elabora esta bebida?

Pues mis papas me contaban que esta bebida de hace más de 10 generaciones

4.- ¿Cuál es el proceso de elaboración de esta bebida?

Pues primero desgranamos nuestro maíz y lo ponemos a que nazca, ya que haya nacido lo ponemos a secar por uno 3 días después lo molem, lo ponemos a cocer y los dejamos fermentar

APENDICE

FIGURA 1 AREA QUE MUESTRA EL TERRITORIO DEL MUNICIPIO DE ZITACUARO QUE OCUPAN LOS MAZAHUAS	28
FIGURA 2 MAPA DE SAN ANDRES Y VILLA DE SAN JUAN EN 1746	29
FIGURA 3 LAVADO DE LA ROPA DE LOS SANTOS	38
FIGURA 4 LAVADO DE ROPA DE LOS SANTOS	38
FIGURA 5 PAN CUELGA DEL TECHO DEL TEMPLO	44
FIGURA 6 SIRVIENDO EL ZENDE	56
FIGURA 7 RESPRENTACION DE LA LEYENDA DEL ZENDE	57
FIGURA 8 DESGRANADO DEL MAIZ	59
FIGURA 9 COLOCAR EN UN COSTAL ENCIMA DE UNA LAMINA	60
FIGURA 10 COLOCAR ENCIMA LAS RAMAS DE OYAMEL	60
FIGURA 11 CUBRIR POR COMPLETO CON LAS RAMAS DE OYAMEL	60
FIGURA 12 VACIADO DEL MAIZ	61

FIGURA 13 ENTENDIMIENTO DEL MAIZ	61
FIGURA 14 TERMIANDO DE EXTENDER EL MAIZ	61
FIGURA 15 SE CUBRE CON LAS RAMAS DE OYAMEL	62
FIGURA 16 SE CUBRE CON LAS RAMAS DE OYAMEL	62
FIGURA 17 SE CUBRE CON LAS RAMAS DE OYAMEL	62
FIGURA 18 SE CUBRE CON UN COSTAL	62
FIGURA 19 MAIZ COMIENZA A GERMINAR	62
FIGURA 20 MAIZ COMIENZA A GERMINAR	62
FIGURA 21 MAIZ COMIENZA A ENVERDECER	63
FIGURA 22 MAIZ COMIENZA A ENVERDECER	63
FIGURA 23 MAIZ COMIENZA A ENVERDECER	63
FIGURA 24 MAIZ YA TIENE HOJA	63
FIGURA 25 MAIZ ENRAIZADO	63
FIGURA 26 MAIZ SECO ESPERANDO MOLIENDA	64
FIGURA 27 AGUA HIRVIENDO EN EL FOGON	64
FUGIRA 28 MOLIENDA DEL MAIZ	64
FIGURA 29 MOLIENDA DEL MAIZ	64
FIGURA 30 MOLIENDA DEL MAIZ	64
FIGURA 31 MOLIENDA DEL MAIZ	64
FIGURA 32 MAIZ MOLIDO	65
FIGURA 33 MAIZ MOLIDO	65
FIGURA 34 VACEADO DE MAIZ A LA CUBETA	66
FIGURA 35 AGREGAR AGUA CALIENTE AL MAIZ	66
FIGURA 36 DILUIR EL MAIZ CON EL AGUA	66
FIGURA 37 VACEAR LA MEZCLA	66
FIGURA 38 MEZCLAR	66
FIGURA 39 MEZCLAR BIEN	67
FIGURA 40 SUBIENDO LA MEZCLA	67
FIGURA 41 INCOOPORAR LA ESCOBETA	67
FIGURA 42 LIQUIDO BAJA LA ESPUMA	67
FIGURA 43 MEZCLAR EL LIQUIDO	68
FIGURA 44 LIQUIDO EN REDUCCION	68
FIGURA 45 LIQUIDO ESPESO Y REDUCIDO AL 50%	68
FIGURA 46 REINCOORPORANDO EL LIQUIDO	68
FIGURA 47 REINCOORPORANDO EL LIQUIDO	68
FIGURA 48 HOMOGENIZANDO LA MEZCLA	69
FIGURA 49 COLOCANDO LA MEZCLA	69
FIGURA 50 COLOCANDO LA MEZCLA	69
FIGURA 51 EXTRAYENDO EL LIQUIDO DE LO MOLIDO	69
FIGURA 52 HOMOGENIZANDO EL LIQUIDO	70
FIGURA 53 FERMENTANDO EL ZENDE	71
ENTREVISTA DE LA SRA DIANA KENNEDY	75
ENTREVISTA DE LA SRA GREGORIA PEREZ ZAMORA	80
ENTREVISTA DEL SR MARCELINO MONDRAGON	82
ENTREVISTA DEL SR JOSE HERNANDEZ PEREZ	84

PROCESO DE ELABORACION DE CHOCOLATE A LA ESPAÑOLA	88
PROCESO DE ELABORACION DE CHOCOLATE A LA FRANCESA	89
PROCESO DE ELABORACION DE LOS TAMALES	90

Recetas

Chocolate a la española

Ingredientes:

- 1 litro de leche
- 120 g de chocolate para taza
- 1/2 taza de azúcar
- 2 yemas

Preparación:

- Calentar, revolviendo continuamente 1 litro de leche, 120 g de chocolate para taza y 1/4 de azúcar.
- Dejar hervir 4 minutos.
- Batir hasta que estén color limón 2 yemas.
- Agregar y batir 1/4 taza de azúcar.
- Agregar parte del líquido caliente al huevo batido, revolviendo siempre. Verter esta mezcla en la cacerola. Poner al fuego y cocinar 2 minutos más, revolviendo siempre.

Chocolate a la francesa

Ingredientes:

- 1 taza de agua
- 60 g de chocolate para taza
- 1/4 taza de azúcar
- 3 tazas de leche caliente

Preparación:

- Calentar a fuego lento revolviendo hasta que hierva 1 taza de agua, 60 g de chocolate para taza 1/4 taza de azúcar.
- Hervir 4 minutos.
- Agregar lentamente revolviendo siempre 3 tazas de leche caliente.
- En el momento de servir, batir.
- Te mando las dos recetas para que veas las diferencias el español lleva huevo
- El francés solo chocolate y leche.

Como pudimos apreciarlo en la receta lo que lo diferencia uno del otro es que el francés no lleva yemas de huevo.

Procedimiento de elaboración de los tamales

Ingredientes:

- Para los tamales:
- 750 g. de nixtamal. (Maíz)
- 300 g. De ceniza

Para la masa:

- 200g de manteca.
- 5 g de sal.
- 30 hojas de carrizo o maíz

PREPARACIÓN Los tamales: Se pone a cocer el nixtamal con la ceniza durante una hora, una vez cocido se retira del fuego para lavarlo para eliminar el exceso de ceniza hasta que el agua salga transparente una vez lavado se lleva al molino o se muele en el metate. En un recipiente aparte se bate la manteca con la sal y el royal hasta que tome una consistencia cremosa, se le agrega el nixtamal de forma envolvente y batir hasta que duplique su tamaño la masa por un lapso de media hora, ya hecha la masa se empiezan a envolver en las hojas de carrizo (ya lavadas y escurridas) y se le va dando forma de triángulo o pirámide, se ponen a cocer en una vaporera con un poco de agua en el fondo por un tiempo de 45 a 60 minutos. La preparación del platillo con el que se acompañan los tamales se describe de la siguiente manera.

BIBLIOGRAFÍA

- Antonio Mondragón, Justino. Donato Guerra Monografía Municipal. Instituto Mexiquense de Cultura. Toluca 1999
- Bravo Ramírez, Francisco. El artesano en México Edit. Porrúa. México 1976
- Castro Leal, Marcia y otros. Los uacusechas en historia general de Michoacán. Coordinador general: Enrique Flores Cano. Instituto Michoacano de Cultura Volumen I. 1989
- Claudio Contreras, Tomasa. Reseña histórica, política y social de la tenencia de Crescencio Morales (Propuesta pedagógica). Universidad Pedagógica Nacional
- Correa Pérez, Genaro. Geografía de Zitácuaro. H. Ayuntamiento de Zitácuaro 1991.
- Correa Pérez, Genaro. Historia de Zitácuaro. Descripción de un mural Edit. Edisa Pág. 2
- Duarte Soto, Crispín. Zitácuaro Michoacán, Compilación de artículos. H. Ayuntamiento de Zitácuaro. 2000
- Enciclopedia de México tomo II, V y VIII.
- Enciclopedia hispánica tomo XII. Edit. Barsa internacional Publisher, inc. 1999.
- Fabiola Alonso. Los otomianos de Zitácuaro 1955
- Estrategia ambiental, S.C conocimiento, medio, conservación y aprovechamiento de la vida silvestre en la comunidad mazahua de Francisco Serrato. Municipio de Zitácuaro, Mich.
- Florescano, Enrique. Etnia, Estado y Nación. Edit. Nuevo Siglo, México. 1999.
- García, Lucina. Uso y función de la lectura y escritura: Una percepción de los mazahuas. INAH. Dimensión Antropológica. Año, Vol. 16, Mayo-Agosto, 1999.
- Morales Sales, Edgar Samuel. La tradición oral y la lengua mazahua practicada en el Estado de México. Toluca. Centro de investigaciones en ciencias sociales y humanidades. Coordinación de investigación científica.

Universidad Autónoma del Estado de México. Cuadernos de investigación. No10. 1985

- Morales Sales, Edgar Samuel. Color y diseño en el pueblo mazahua. Toluca. Centro de investigaciones en ciencias sociales y humanidades. Coordinación de investigación científica. Universidad Autónoma del Estado de México. Cuadernos de investigación. 1988
- Much, Guido. Fiestas y mayordomías en Tehuantepec. Tehuantepec 1891-1991, un siglo de fe. Diócesis de Tehuantepec
- Ruiz, José Fabián. Etnias Michoacanas: Mazahua, Otomí, Pirinda, Nahua, Purépecha. Morelia. Colección casa natal de Morelos. Impresora Gospa. 2003.
- Barros Cristina y Buenrostro Marco, El maíz, nuestro sustento, pp. 6-15.
- F. Benz Bruce, Diversidad y distribución prehispánica del maíz mexicano, pp. 16-23.
- Rojas Rábiela Teresa, De las muchas maneras de cultivar el maíz, pp. 24-33.
- McClung de Tapia Emily, La domesticación del maíz, pp. 34-39.
- MacNeish Richard y el origen de la agricultura, Ángel García Cook, pp. 40-43.
- Pérez Suárez Tomás, El dios del maíz en Mesoamérica, pp. 44-55.
- Rosa Ma. Alejandra Martínez Camacho y Crispín Duarte Soto, Los Mazahuas de Zitácuaro.