

ESCUELA NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA

La Feria del Elote en Cocotitlán, Estado de México, 1985-2015

TESIS

QUE PARA OPTAR POR EL TÍTULO DE

LICENCIADA EN ETNOHISTORIA

PRESENTA

Maria Cristina Sandoval Zamora

DIRECTOR DE TESIS:

Dra. Margarita Loera Chávez y Peniche

ASESOR DE TESIS:

Mtro. Mauricio Ramsés Hernández Lucas

ÍNDICE

Nota Introductoria.....	6
--------------------------------	----------

Capítulo 1

Planteamiento de Investigación.....	9
--	----------

1. Objetivos.....9
2. Justificación.....9
3. Planteamiento del problema.....10
4. Marco teórico: un estado de la cuestión.....11
5. Preguntas de Investigación.....17
6. Hipótesis.....17
7. Metodología.....18

Capítulo 2

Ubicación Geográfica, Antecedentes históricos y Contexto.....	20
--	-----------

1. Ubicación geográfica.....20
2. Antecedentes históricos.....23
3. Contexto.....31

Capítulo 3

La primera Feria del Elote en Cocotitlán, Estado de México.....	39
--	-----------

1. Organización; primera feria.....41
2. Festividades.....45
3. Del maíz crudo al maíz cocido; Primeros productos de venta de la feria.....46

Capítulo 4

La Feria del Elote 2015.....	47
1. Recetario.....	54
2. La resiliencia como base del proceso histórico de la feria del elote entre los campesinos.....	72
3. Cambios y continuidades en la feria del elote.....	90
Conclusiones.....	94
Anexos.....	96
Apéndice de Documentos Históricos.....	103
Índices de Ilustración.....	114
Bibliografía.....	117

“Cuando bebas agua, recuerda la fuente.”

Proverbio chino

Quiero agradecer a la región Chalca–Amaqueme, al municipio de Cocotitlán especialmente a sus mujeres que me abrieron la puerta de sus cocinas, a la familia de la señora Amanda Castro, Yolanda Galicia, Bertina Guzmán, Maribel Galicia, Gudelia Galicia y familia Galicia Villasana

Gracias papá por dejarme ser, por no limitarme, por las veces que me enseñaste a cargar el venado, por responder mis dudas cuando te preguntaba sobre el campo, porque mucho de tu trabajo, de lo que haces, influyó en mi para estudiar Etnohistoria.

A mi hermana Lucy por sus regaños, sus cuidados, porque nunca me has dejado sola, gracias por estar a mi lado siempre, por tu amor infinito, sincero y puro. Gracias a ti supe lo que es amor, eres la bendición más grande que tengo.

A los amigos y familia que conocí a lo largo de estos dos años de investigación, a mi hermano de montaña y también asesor de tesis Ramsés Hernández, gracias por esas platicas que incentivaron y dieron vida a esta tesis.

Gracias Margarita Loera por el compromiso en este trabajo, por las enseñanzas a lo largo de la investigación, especialmente por el valor de la humildad al momento de realizar trabajo en campo.

Gracias Rosita por acompañarme en las correcciones, avances de tesis, por escuchar cada idea que tenía y su solidaridad en las noches de desvelo.

A Miguelito por su apoyo y animo durante todo este proceso y finalmente, gracias a la Escuela Nacional de Antropología e Historia, por ser un espacio de creación y expresión.

NOTA INTRODUCTORIA

A partir del año de 1994, época en la que se firmó el Tratado del Libre Comercio con Estados Unidos y Canadá, México se incorporó de manera cada vez más definitiva a las leyes del libre comercio y al programa neoliberal que impera en el mundo. Sucedió entonces algo similar a lo que había ocurrido en el México del siglo XIX, cuando se impuso el liberalismo. ¿Cómo incorporar a las Leyes del libre mercado a una población mayoritaria, como era la mexicana, de naturaleza fundamentalmente campesina? ¿La modernidad era capaz de incorporar a toda esa fuerza de trabajo?

Esto preocupó más, hacia finales del siglo XX, porque además del tratado mencionado, con las reformas al artículo 27 constitucional, la tierra ejidal que antes no podía ser vendida, quedó ubicada en el rubro de la enajenación absoluta. Ya la situación en el campo era preocupante porque si bien después de reparto agrario que inició durante el gobierno de Lázaro Cárdenas, como una respuesta al triunfo de la Revolución de 1910, se había iniciado un ciclo de campesinización, se estaba gestando casi simultáneamente, un proceso de descampesinización, entre 1940 y 1970, por el tipo de desarrollo económico y por la llamada Revolución Verde, que significa el incremento de productividad agrícola a partir de la introducción de transgénicos y nuevas tecnologías. Esto se reflejó en un incremento de empresas agrícolas de corte capitalista y en el que la economía campesina entrara en fase de detrimento. Con esto último, se dio entonces un crecimiento de las urbes mexicanas por la búsqueda de la gente del campo de empleos y un aumento considerable de migración de la población rural a los Estados Unidos fundamentalmente. Estas generalidades llamaron mi atención y el deseo de ver como impactó todo esto a nivel regional, en especial en la zona de México más reconocida por la calidad y abundancia de su maíz, producto vital en la vida de la población mexicana. Fue así como determiné adentrarme en un tema que llamó mi atención en la región Chalca-Amaqueme. Concretamente en uno de los municipios que la conforman llamado Cocotitlán, en donde la posibilidad de venta de la tierra ejidal llevó al campesino a entregar sus terrenos para la

construcción desmedida de desarrollos habitacionales. Con este fenómeno la zona se llenó de migrantes y los campesinos veían su tierra perderse y empobrecer, y los precios del maíz deteriorarse a un punto en el que resultaba imposible continuar en su modelo tradicional de vida.

Como resultado de estos hechos dos situaciones saltaron a la luz. Aquellos habitantes que quedaron en el pueblo tuvieron que incrementar su economía gracias a la pluriactividad económica, y los que continuaron sembrando el maíz tuvieron que buscar métodos más allá del autoconsumo, para lograr algunas mejoras económicas. Una de ellas que se convirtió en el tema central de esta tesis fue la llamada Feria del Elote de Cocotitlán. Esta se lleva a cabo de agosto a septiembre, justamente cubriendo el periodo en el que se hace la cosecha del maíz tierno, el elote. Entonces en lugar de esperarse para vender el grano en el mes de noviembre con la cosecha del maíz seco, lo que los cocoteños hacen es cocinar el maíz para incrementar su precio, para ello tienen dos apoyos paralelos: uno son los productos resultantes de su economía de traspatio como complemento básico de sus recetas, y dos intentan adecuar estas últimas a la cocina rápida que se ha introducido en México cada vez con mayor auge a partir de la firma del Tratado del Libre Comercio, pero usando maíz en lugar de otros ingredientes. Entonces lo que se observa es que se aprovecha de manera casi exclusiva lo que se cosecha en sus tierras y en sus áreas de traspatio como es el conejo, pollo, cerdo, tuzas, capulín, etcétera.

Nuestro estudio de acuerdo a lo anterior, atiende como tema central a la población campesina, a sus maneras de adaptación a los cambios ocurridos en la economía dominante, como una forma de resiliencia¹. No se trata de ninguna manera de un estudio dirigido hacia el maíz, sino a la forma como este es hoy trabajado y vendido por los campesinos de Cocotitlán, comunidad ubicada en el corredor comercial entre la ciudad de México y Morelos, al pie de los volcanes

¹ Véase adelante el porqué del uso de este término.

Iztaccíhuatl y Popocatepetl. Figuras centrales para la historia mexicana porque además de su imponente presencia representan la producción más importante de agua para el centro de México y sus afluentes llegan también hacia los dos océanos. Se trata por lo mismo de un corredor de comercial que conecta a la ciudad con estos dos puntos y genera un espacio regional como es la mencionada zona Chalca Amaqueme, que si bien no se significa por ser una muy grande extensión, si por la bondad que sus tierras han tenido a lo largo de la historia mexicana.

El periodo histórico que he seleccionado es de 1985 cuando fue creada la feria, hasta el 2015, porque pone en evidencia cuestiones centrales para entender la problemática rural del México contemporáneo.

Considerando lo antes dicho, podríamos decir que es este un estudio de precios como forma de resiliencia o adaptación campesina a las circunstancias de la macroeconomía. El estudio de la feria que enuncié y de las recetas de maíz van de manera primordial a mostrar la siguiente hipótesis: al venderse el maíz cocinado el campesino logra un incremento importante respecto al precio que lograría con la venta de maíz crudo.

Capítulo 1

Planteamiento de la Investigación

1. *Los objetivos.*

En el presente trabajo de investigación, el objetivo es documentar el proceso de adquisición, procesamiento y venta del maíz en la feria de Cocotitlán al pie de los volcanes Iztaccíhuatl y Popocatepetl entre los años 1985-2015. Los objetivos secundarios son: identificar el número de recetas que existen, conocer el proceso y el tipo de utensilios que usan en la preparación de alimentos, así cómo y quiénes intervienen en la realización de la feria y saber si el inicio de la feria del elote tiene relación con el proceso de modernización aplicado al desarrollo agrícola.

2. *Justificación*

El propósito de este trabajo es conocer la comunidad de Cocotitlán inserto en un proceso económico, estudio “no aislado” de los acontecimientos nacionales que se han suscitado en el país, pero también es importante reconocer el trabajo como resultado colectivo/ familiar, que comienza desde el cultivo de la tierra hasta la elaboración de platillos y con ello la organización de la feria. Para ello hay que tener en cuenta que la base se encuentra en el cultivo de la tierra y que aunque la población campesina es minoritaria, ellos cuentan con Sabidurías Tradicionales Contemporáneas² que permean a la Unidad económica campesina pluriactiva (UECP)³, que es la base de producción que domina en Cocotitlán.

Además de que el resultado de la feria se ve reflejado en sus actividades cotidianas (forma de buscar ingresos), la manera de marcar el tiempo son las

² “[...] se basan en las experiencias que se tienen del mundo, los hechos, los significados y los valores de acuerdo al contexto cultural y social en donde se despliega. Los saberes son pues, parte o fracción esencial de la sabiduría local.” Toledo, Víctor y Barrera, Narciso. (2008), *La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*, Editorial Icaria, España, p.108.

³ “Unidades campesinas mercantiles (parcial o total).” Grammont, Hubert Carton de. (2009), “La nueva estructura ocupacional en los hogares mexicanos”, en *La pluriactividad en el campo latinoamericano*, Editorial Flacso, Ecuador, pp.279-280.

fiestas que se realizan en el poblado de Cocotitlán. Tomando en cuenta la cocina, la comida hecha con maíz es básica para exponer su realidad como actividad económica y como recurso directo de la población porque la expresión culinaria es un proceso de resiliencia que implica un modo de adaptarse a las adversidades. Por otra parte, la comida del maíz siempre ha sido considerada como identidad mexicana⁴, en este caso es considerable para que los cocoteños se sientan arraigados y con identidad.

Es conveniente el estudio porque nos ayuda a comprender la relación que tiene el hombre con su tierra y su maíz. Una relación que va desde la flora, fauna y su sociedad.

3. Planteamiento del problema

La feria además de ser el resultado de un trabajo colectivo, surge de necesidades económicas del campesino a partir de que el precio del maíz crudo entra en una crisis y en una competencia de precios de la CONASUPO (Compañía Nacional de Subsistencias Populares)⁵. Posteriormente con el TLC (Tratado de Libre Comercio) se da una liberación de precios y el apoyo se fue a grandes monopolios reflejado en avances tecnológicos, donde el campo se extiende al mercado. En Cocotitlán se da la introducción de la máquina de tortillas que reemplaza el uso de nixtamal, lo que ocasionó que la gente abandonara la elaboración de tortillas a mano y con ello hubo un cambio en la cocina de fogones a comales y el uso del gas tanto en las tortillerías como en las estufas en casa. La expresión más clara de ello es la creación de la feria donde los campesinos buscan sacar su maíz.

⁴ “Convención Internacional para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural” (2003), en *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo*, 10 Pueblo del Maíz.

⁵ CONASUPO Se creó en 1961 con la finalidad de que los productos del campo llegaran a los consumidores a costos accesibles.

4. Marco teórico: un estado de la cuestión

El siguiente repaso teórico es en torno a los campesinos, tomando en cuenta como han sido definidos a lo largo del tiempo. Además este repaso me ayudara a entender, y explicar cómo es que los campesinos han sobrevivido, trabajando la tierra hasta el día de hoy, tal como surge la feria de Cocotitlán en el Estado de México.

La agricultura ha sido una de las actividades económicas más importantes del país, debido a que el desarrollo de esta actividad proviene desde el México Antiguo y es característica fundamental para el área de Mesoamérica y fue factor determinante para mirar a nuestro territorio hasta la segunda mitad del siglo XX como un sitio de economía mayoritariamente campesina.

Sin embargo, los estudios sobre el campesinado en forma más profunda y particular se han dado a partir de la Revolución Mexicana de 1910. *Redfield* fue de los primeros en abrir el interés a dicho tema con su monografía sobre 1930 donde "expresa un momento importante de la transición desde la etnografía culturalista hacia la antropología de las sociedad complejas"⁶.

Otra investigación que acompaña a la de Redfield es la de Oscar Lewis en 1955

Aunque los campesinos constituyen todavía casi tres cuartas partes de la población mundial y además forman la mayoría de los habitantes de los países poco desarrollados, esta masa de población ha sido relativamente preterida como campo especial de estudio de los científicos sociales... En efecto, los antropólogos se han dedicado particularmente a las sociedades primitivas o tribales; los sociólogos han tomado las sociedades urbanas como objeto particular de sus investigaciones, y los sociólogos rurales se han especializado en las sociedades rurales de tipo moderno. De este modo, la gran mayoría de la humanidad carece de una disciplina que la reclame como su objeto propio de análisis. Bien pudiéramos decir, pues, que apenas hoy empieza a formarse una ciencia para el

⁶Palerm, Ángel. (2008), *Antropología y Marxismo*, Centro de Investigaciones de Estudios Superiores de Antropología Social, México, p.226.

estudio comparativo de las sociedades campesinas⁷.

Ángel Palerm también fue una de los investigadores interesados en cuestiones Agrícolas, algunas de su obras son; *Agricultura y civilización en Mesoamérica* (1972), *Obras hidráulicas prehispánicas en el sistema lacustre del valle de México* (1973).

En 1972 Foster hace una nueva aportación en cuanto a las sociedades complejas, tema ya abarcado por Redfield

[...] observó que la dicotomía tipológica propuesta por Redfield agrupaba a todos los pueblos no urbanos en una sola categoría, que incluía desde las tribus más primitivas y aisladas hasta los primitivos aculturados, las culturas rurales mestizas de América Latinas y los pueblos campesinos de Europa. Si los "verdaderos" primitivos fueran excluidos del concepto de sociedad Folk, evidentemente el residuo quedaría constituido por los campesino.

Las comunidades campesinas, sin embargo - agregaba Foster- no son completos o totales en el sentido en que podría serlo una sociedad verdaderamente primitiva y aislada. Por el contrario, son partes o segmentos de una unidad social mayor, con la cual están estructuradas vertical y horizontalmente y con la que tienen una relación simbiótica espacio-temporal⁸.

En los años 70's uno de los antropólogos más influyentes en la investigación del campesinado fue Eric Wolf y uno de sus principales obras *Los campesinos* (1971) donde Wolf dice que;

El campesinado puede ser utilizado por los economistas en cursos sobre desarrollo económico, por los profesores de temas políticos en cursos sobre sistemas de gobierno comparados, y por los especialistas por los datos que facilitan sobre el fondo de la sociedad en el estudio de las zonas del mundo en que el campesinado todavía constituye la espina dorsal del orden social⁹

Tomando en cuenta el campesinado dentro de una perspectiva económica

⁷"Ensayo basado en las pláticas iniciales de los seminarios sobre Campesinos y Proceso de Industrialización, celebrados en la Universidad de Texas en 1978 y en la Universidad Iberoamericana en 1979". *Op. cit.*, p.169.

⁸*Ibid.*, pp. 258-259.

⁹Wolf, Eric. (1971), *Los campesinos*, Editorial labor, España, p.5.

Raymund Firth ve a los campesinos como “un sistema de pequeños productores, con tecnología y equipos sencillos, que a menudo depende primordialmente para su subsistencia de lo que ellos mismos producen”¹⁰.

Así mismo en los años 70's surge la vertiente de Chayanov quien habla sobre la economía campesina, donde la familia representa la unidad básica del trabajo agrícola.

Según ya hemos advertido al pasar, la unidad económica campesina como un tipo de organización con fines productivos ha tenido existencia histórica y teóricamente se le ha considerado integrante de diversos sistemas económicos. Con ciertos cambios en su estructura interna, puede constituir la base de un sistema de economía natural, puede ser un elemento en un sistema de economía nacional que consista en unidades económicas campesinas y unidades familiares de artesanos urbanos, o convertirse en la base para una economía feudal. En cada uno de estos regímenes económicos, la unidad económica campesina ocupa un lugar específico diferente en cada instancia particular, se encuentra ligada de distintas maneras con otras clases sociales... En la actualidad, la unidad económica campesina en casi todas partes está ligada al mercado capitalista de mercancías [...]¹¹.

Arturo Warman fue otro de los investigadores que aportó al estudio de los campesinos, se le caracteriza por mostrar la presencia del campesinado en el momento de que algunas teorías modernas denunciaban que el campesinado estaba condenado a la desaparición¹². “En la enseñanza me desempeñé en dos niveles, pregrado y posgrado, cubriendo tres áreas: teoría antropológica con una cierta preferencia y especialización en las corrientes evolucionistas, en la historia de la antropología en México y sobre todo en el tema de las sociedades

¹⁰Firth, Raymond. (1951), *Elements of Social Organization*, WATTS, London, p.84.

¹¹Chayanov, Alexander. (1974), *La organización de la unidad económica campesina*, Ediciones Nueva Visión, Buenos Aires, pp. 41-42.

¹²Warman, Arturo. (1982), *Los campesinos. Hijos predilectos del régimen.*, Editorial Nuestro tiempo, Colección: los grandes problemas nacionales, México.

campesinas"¹³

Hubert Carton de Grammont es uno de los investigadores que se especializa en temas del campo en el periodo de los 80's y uno de ellos es la estructura ocupacional del campo y ejemplo de ello es *La nueva estructura ocupacional en los hogares rurales mexicanos* en La Pluriactividad en el campo latinoamericano donde;

Bajo el capitalismo se ha definido a la economía campesina con una lógica propia, diferente a la lógica capitalista, a partir de las siguientes características: 1) es una unidad de producción (parcialmente) mercantil que intercambia productos en el mercado; 2) en la cual no hay separación entre los medios de producción y el trabajo, por lo cual hay unidad entre la producción y el consumo; 3) es una forma de producción dominada por el capitalismo que determina su funcionamiento, por lo cual su relación con la producción capitalista es desigual; 4) se reproduce (esencialmente) a partir de la fuerza de trabajo familiar; en la medida en que la fuerza de trabajo familiar es un recurso fijo, puede desempeñar otras actividades fuera de la unidad, en particular en actividades asalariadas, pero se considera a estas actividades como "complementarias" [...]¹⁴.

Para Toledo en la *Memoria Biocultural* los campesinos son portadores de conocimiento tradicional y "...la sabiduría es, por definición, un razonamiento basado en la experiencia personal y en creencias más o menos aceptadas"¹⁵

Además de que este tipo de conocimiento no es menos importante sino de otro tipo "Reconocer y recuperar la memoria biocultural de la humanidad es una tarea esencial, necesaria, urgente y obligada. Ello permitirá la visualización, construcción y puesta en práctica de una modernidad alternativa, de una modernidad que no destruya la tradición, sino que conviva, coopere, y coevoluciones con ella"¹⁶.

¹³Rojas, Teresa. (2004), *Arturo Warman Bibliografía*, Universidad Nacional Autónoma de México, México, p.23.

¹⁴Grammont, *op. cit.*, pp. 276-277.

¹⁵Toledo y Barrera, *op. cit.*, p.102.

¹⁶*Ibid.*, p.206.

Las laderas del volcán (Medio ambiente y paisajes históricos en Calimaya de Díaz González. Nevado de Toluca) de Margarita Loera Chávez y Peniche publicado en 2010 se trata de un estudio de caso contemporáneo del campesino en relación a su medio ambiente pero tomando en cuenta la historia del lugar en un estudio profundo de larga duración donde enfatiza las formas en las que el campesino responde a las macroestructuras enfatizando las distintas etapas de la historia de México. Se trata tal vez del único caso en que se estudie la comunidad de forma profunda en un periodo tan amplio que ejemplifica la zona central de México. Resalta también periodos de campesinización y descampesinización considerando las actividades paralelas en las que el campesino trabaja en cada etapa.¹⁷.

Además en *Economía campesina indígena en la colonia. Un caso en el valle de Toluca* 1981, se muestra un estudio de perspectiva diacrónica en la época colonial. Por otro lado para la época contemporánea Ramsés Hernández realiza un análisis sobre la organización socio-económica campesina en San Pedro Nexapa:

El campesino tiene como objetivo formar una familia y autoabastecerla. Esto da pie a una economía campesina. Entendemos por economía campesina a la actividad agrícola que se fundamenta en el trabajo del propio productor y su familia, en lo que no se usa (o se usa muy poco) trabajo asalariado.

Más allá de economía campesina y su doble funcionalidad. No es suficiente, trabajar la tierra, el pequeño campesino y su familia especializada, fuerza laboral básica de la pequeña agricultura, buscan constantemente otras actividades productivas que fortalezcan su autosuficiencia, porque la mayor parte de su producción es para autoconsumo.

En el caso concreto de San Pedro Nexapa proponemos que es una comunidad inserta en una economía campesina. En primer lugar porque los bienes producidos por la unidad familiar campesina son consumidos localmente, y los excedentes, si los hay, se destinan a gastos rituales y festivos. Esto es por medio de la *reciprocidad y redistribución*. La primera es un patrón de intercambio a través

¹⁷Loera Chavéz y Peniche, Margarita. (2010), *En las laderas del Volcán (Medio Ambiente y Paisajes Históricos en Calimaya de Díaz González. Nevado de Toluca)*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, p.9.

de presentes en el contexto de relaciones de largo plazo, mientras que la segunda es un patrón de intercambio basado en líderes de parentesco que recibían y redistribuían bienes de subsistencia¹⁸.

Por último tomo en cuenta a Pablo Godínez como una de las investigaciones más recientes, donde se busca

[...] encontrar los fundamentos del campesinado, que son familias que buscan su propia supervivencia y reproducción, por lo cual, luchan por obtener una diversidad de fuentes de ingresos, que incluyen desde trabajos asalariados, el comercio, la búsqueda directa de recursos del entorno natural, y refuerzan sus posibilidades de supervivencia creando y fortaleciendo vínculos comunitarios¹⁹.

A partir de estas lecturas, puedo hacer el siguiente planteamiento:

Ante la pérdida de la tierra por la venta de los ejidos y la ocupación de las tierras cultivables para hacerlas habitacionales por el aumento demográfico, el campesino de Cocotitlán se mantiene en dos tipos de formas económicas: Una la unidad económica campesina pluriactiva cuando mantiene todavía tierra de labranza, la cual trabajan algunos miembros de la familia, pero esta es pluriactiva porque los demás miembros laboran en otras actividades en el pueblo, fuera del pueblo o del país, pero siguen unidos a sus formas tradicionales incluso apoyando la feria que es también una forma de sobrevivir ante las imposiciones del mundo dominante y sus consecuencias en el medio rural. Cuando ya no tiene tierras de labranza la familia siguiendo a Carton de Gramont²⁰ sigue el modelo de unidad familiar rural, donde todos laboran fuera de la milpa, pero siguen viviendo dentro de las costumbres de la comunidad cocoteña, trabajando su traspatio y participando en la feria con diversas actividades o productos.

¹⁸Hernández, Ramsés. (2004), *Ritualizando en el Iztaccíhuatl y el Popocatepetl. (Construcción del paisaje desde el pensamiento biocultural del campesino de San Pedro Nexapa. Amecameca, Estado de México)*, tesis de doctorado, Secretaría de Educación Pública, Escuela Nacional de Antropología e Historia, México, p.57.

¹⁹Godínez, Pablo. (2014), *¿Religión para creer o religión para vivir? Ofrendas del campesinado a los muertos. Practicas al pie del Popocatepetl*, tesis de maestría, Secretaría de Educación Pública, Escuela Nacional de Antropología e Historia, México, p.60.

²⁰ Op. Cit.

Cocotitlán en consecuencia es un pueblo cuya tradición de relación con la tierra no se ha perdido del todo, por eso sigue produciendo el maíz, por eso sigue llevando a cabo la Feria del Elote como una forma de lograr incrementar los ingresos de las familias, ante las dificultades macroeconómicas. La feria como antaño otras actividades, refuerza la organización comunitaria que como señalan los autores especializados en la comunidad campesina, es siempre complemento de apoyo a las unidades familiares. En este sentido Cocotitlán no ha dejado del todo la forma de vida campesina y su feria y los resultados económicos de ella que presentaremos en las páginas siguientes son prueba de ello y de su lucha de adaptación ante el mundo exterior.

5. Preguntas de investigación

Durante la investigación en campo sobre la Feria del elote en Cocotitlán, surgen las siguientes preguntas:

- 1.- ¿Por qué en la feria del elote el maíz se vende cocinado y no crudo?
- 2.- ¿Cómo surgió la feria de Cocotitlán?
- 3.- ¿Existen algunas circunstancias de carácter histórico en relación al maíz que llevaron a fundar la feria del elote en el año de 1986?
- 4.- ¿Por qué es importante el periodo de 1986-2015 para estudiar la feria del maíz?
- 5.- ¿Qué cambios y continuidades se han dado desde la fundación de la feria del elote en 1985 hasta la actualidad en las formas de organización económica de la misma y en los platillos que se venden?
- 6.- ¿La forma de organización de la feria del elote, puede considerarse como una resiliencia en los campesinos de Cocotitlán?

Las preguntas 1, 2, 3, y 4 serán abordadas en el capítulo 3, y la 5 y 6 en el capítulo 4. La tesis está compuesta por una nota introductoria y cuatro capítulos. En el primero se presenta el planteamiento de investigación; en el segundo la ubicación geográfica y los antecedentes históricos; en el tercero el nacimiento de la feria del

elote y en el cuarto la feria del elote en la actualidad y por qué la feria resulta una forma de resiliencia campesina en Cocotitlán

6. Hipótesis

Durante la investigación desarrolle tres hipótesis que pretendo abordar a lo largo de la investigación.

1.- La creación de la feria del elote en Cocotitlán tiene que ver con un proceso de actualización en el campo, el que se ve relacionado con un aspecto económico, donde el maíz cocido aumenta su valor monetario en comparación al maíz crudo.

2.-Además del aspecto económico la feria del elote es consecuencia de una ancestral sabiduría relacionada con el cultivo-cosecha de maíz. Una identidad matizada en esta comunidad de manera especial. La feria resulta entonces una forma de preservación de la organización campesina tradicional, una resiliencia.

3.- Entre el maíz crudo y el maíz cocido, sólo se vendía el crudo y en la actualidad es todo un proceso culinario de platillos que tiene por mira una mayor ganancia.

7. Metodología

El trabajo consiste en hacer uso del método comparativo. La comparación es entre la primera feria de elote en Cocotitlán 1985 y la feria llevada a cabo en el 2015, se pretende ver cuáles fueron los cambios que surgieron de una feria a otra y como se ven reflejados en la elaboración de platillos que son la base de la creación de la feria.

Las técnicas utilizadas en la investigación fueron la etnografía, entrevista, genealogía, así como tablas y gráficas. La etnografía²¹ se realizó dentro de las visitas al municipio de Cocotitlán durante la feria que se llevó a cabo en el mes de

²¹“[...] la aspiración científica de recopilar sistemáticamente, de acuerdo con procedimientos rigurosos, hechos acerca del lenguaje, las artes y costumbres de las diferentes sociedades. Incluso habrá quien diga también que la etnografía no es más que un ejercicio literario cargado de subjetividad, lo cual tampoco demerita su valor” Wyatt, Peter. (2000), “Etnografía y etnología”, en Barfield, Thomas. *Diccionario de antropología*, Victoria Schussheim (traducción), Siglo veintiuno editores, México, pp. 211-213.

agosto y septiembre de 2015, también se realizó dentro de visitas al pueblo en festividades como día de muertos, posadas, feria del santo, rosarios y reuniones de organización de la feria.

La entrevista²² se llevó a cabo durante fiestas como las posadas, día de muertos. Son fechas en las que se preparan alimentos y es un momento adecuado para preguntar sobre la preparación y costos del maíz. Además de que se hizo observación participante²³ al estar presente en festividades, pero también ayudando en la preparación de alimentos.

Se realizó una genealogía²⁴ de una familia campesina que participa en la feria de elote como ejemplo para dar a conocer como se involucran los participantes en dicha feria.

Las recetas, tablas y las gráficas pretenden mostrar las diferencias en cuanto a costos de maíz crudo y maíz cocido (cocinado) y también ver que el producto de mayor siembra es el maíz.

²²Entrevista semiestructurada “es una conversación guiada en la que sólo se determinan los temas, las preguntas u observaciones nuevas que surgen como resultado del dialogo y los análisis visualizados” Pretty, Jules (*et al.*), (1997). *Guía de capacitadores para el aprendizaje y acción participativa*, , IIED/ Universidad Núr, Santa Cruz, p.73.

²³ “La observación participante se distingue [...] por la experiencia personal que el investigador adquiere [...]” Cone, Cynthia. (2000), *Guía para el estudio de la antropología cultural*, Fondo de Cultura Económica, México, p.24.

²⁴ “[...] consiste en trazar la genealogía de todos los individuos estudiados. Se recuperan historia individuales, se sabrá que en una época determinada y no en otra, ese hombre llamaba a tal otro como su hermano” Mauss, Marcel. (2006), *Manual de etnografía*, Fondo de Cultura Económica, México, p.38.

Capítulo 2

Ubicación Geográfica, Antecedentes históricos y Contexto

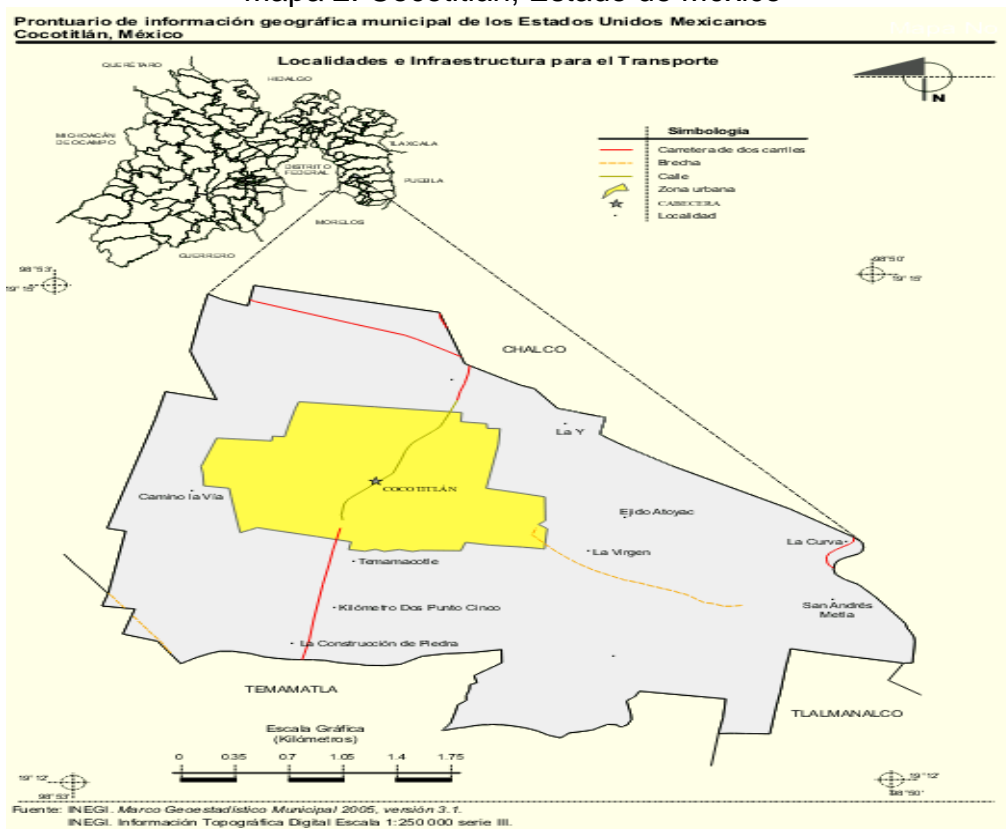
Ubicación geográfica.

Mapa 1. Estado de México, México



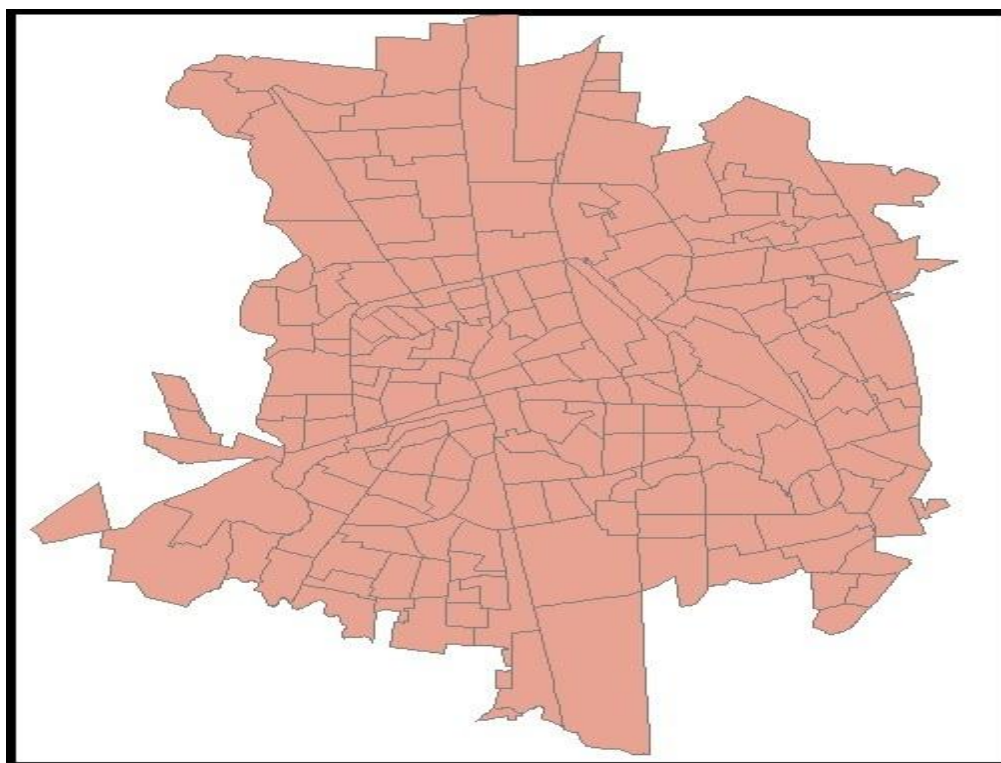
Fuente. www.travelbymexico.com/estados/estadodemexico 01/12/16

Mapa 2. Cocotitlán, Estado de México



Fuente. INEGI 2005

Mapa 3. Municipio de Cocotitlán



La ubicación de este municipio que pertenece al Estado de México se encuentra en una altitud de 2,280 msnm, con latitud 19° 14'N y longitud -99° 52'O. Y cuenta con una población total de 12142 de habitantes²⁵. Fuente: INEGI

El municipio de Cocotitlán de Castillo, se localiza en la parte oriental del estado, limita al norte con el municipio de Chalco, al oriente con Tlalmanalco, al poniente con Chalco y al sur con Temamatla y Tenango del Aire.

Se ha traducido del náhuatl el nombre de esta población como "Lugar de Tórtolas", de cocoh, tli, ti: morfema y tlan: locativo. Esta definición tiene un firme fundamento, porque efectivamente hubo tórtolas en Cocotitlán y las hay todavía, aunque ahora muy escasas, este indicio nos da pie para suponer que en la antigüedad abundaron estos animalitos y de ahí se tomó el nombre del pueblo.

²⁵ La información es censal y está referida al 17 de octubre del 2005. La información es censal y está referida al 12 de junio 2010. La información es censal y está referida al 14 de febrero del 2000. La información es censal y está referida al 5 de noviembre de 1995. Incluye a la población estimada, la cual corresponde a las viviendas sin información de ocupantes. INEGI. (1995,2000,2005, 2010).

Clima:

En el municipio es del tipo C (w1) (w), que corresponde al templado subhúmedo, el menos húmedo de los templados. El mes más cálido es mayo y el mes más frío, enero; sin embargo, la diferencia no alcanza los 6° C, por lo que no es extremo, esto puede deberse a que la nubosidad existente no permite el paso directo de los rayos solares, lo que origina una temperatura media anual del 13.6°C²⁶.

El clima del lugar es de importancia para la siembra del maíz, que tiene inicio en marzo cuando el clima deja de ser frío para dar paso al calor y con ello la tierra húmeda para el crecimiento de la semilla.

Flora:

Bosque de encino-pino, el cual se observa en una pequeña zona del extremo sur del municipio. Existen también árboles como: pirúl, cedro, olivo, fresno, tepozán, sauce, zapote, colorín, capulín, tejocote, algunos arbustos y mucha vegetación herbácea.

Fauna:

Insectos, gusanos, reptiles, algunos mamíferos de campo como: la ardilla, liebre, rata común, metoro, ratón, tlacuache, conejo, hurón, comadreja, onza, tejón, tuza, zorrillo, murciélago, y unos pocos pájaros²⁷.

La existencia de los animales denominados de campo tiene una relación estrecha con el maíz como es el caso de la tuza, conejo, rata, gusanos, son animales que se adaptan a la tierra húmeda de las milpas. Animales con relación al maíz que “cuando brotan las primeras matitas, revisa que todas hayan salido; en caso contrario tiene que resembrar. También resiembra cuando los roedores se comen la semilla”²⁸. Además que dentro de las ocupaciones que se tenían en Cocotitlán se encontraba la caza de tuzas que se llevaba a cabo a través de trampas o con escopeta.

²⁶Municipio de Cocotitlán (2015), *Cocotitlán con historia*, en; [<http://cocotitlan.gob.mx/web/Contenido.php?seccion=2>]

²⁷*Op. cit.*

²⁸Galicia (1987), *op. cit.*, p.115.

Dentro de las actividades primarias se encuentra la agricultura. Se trata principalmente de superficies sembradas de Maíz (mayormente), así como frijol, tomate rojo y tomate verde.

Antecedentes históricos

La importancia del maíz en Cocotilán se encuentra desde la época prehispánica, y prueba de ello son los petrograbados de la época prehispánica en su cerro; estos corresponden al preclásico temprano "se trata de figuras con tendencias de culto a diversos dioses precolombinos, como el dios del trueno y la lluvia, (Tláloc), Xochipilli, (dios de las flores y la primavera), Ozomatli, (dios mono) y de rostros celestiales [...]"²⁹

Foto 1. Rocas Grabadas de Cocotilán



Fuente: edomex.quadratin.com.mx

La importancia de estos dioses es la relación que tienen con las fiestas que se realizaban en las veintenas que conformaban el calendario de 365 días llamado Xihpohualli, de los cuales cinco eran los Nemontemi o días nefastos o de resguardo, con los que se completaba el ciclo. Este se componía de 18 veintenas, de las que hablaremos adelante. Sin embargo, hacemos referencia en este

²⁹Gutiérrez, Silvina. (2015), "El cerro de Cocotitlan fue observatorio prehispánico" en *Reporteros en Movimiento*, en; [<https://reporterosenmovimiento.wordpress.com/2015/10/30/el-cerro-de-cocotitlan-fue-observatorio-prehispanico/>]

estudio a dos: la llamada Tlacaxipehualiztli y su oposición que era Ochpanichtli (véase relación con el calendario actual adelante). En la primera se iniciaba la siembra y en la segunda se recogía el maíz tierno o fresco. La importancia para nosotros es que justamente la Feria de Cocotitlán se lleva a cabo en los tiempos en que antiguamente se celebraba el Ochpanichtli. Sin embargo los rituales en los que los hombres prehispánicos usaban apoyar el proceso de la cosecha y siembra del maíz y el equilibrio de los fenómenos meteorológicos duraba todo el año y así se usaba en Cocotitlán. Bernardino de Sahagún nos habla de esta actividad para el centro de México de la siguiente manera:

El primer mes del año llamado *quauitleoa* o *atlahualo* (26 febrero – 17 marzo), comenzaba el segundo día del mes de febrero y celebraban sacrificios en honor de Tláloc, dios del agua o de la lluvia, los cuales consistían en sacarles el corazón a niños de pecho que sacrificaban en las cumbres de los montes, a los cuales posteriormente cocían y comían. Asimismo mataban un gran número de cautivos, acuchillándolos primero y sacándoles el corazón después. Obtenían a estos niños comprándolos a sus madres y eran sacrificados en todas las fiestas hasta que comenzaban las lluvias, de manera que había sacrificios de niños hasta el tercer o cuarto mes.

El segundo mes llamado *tlacaxipehualiztli* (18 marzo – 6 abril), realizaban sacrificios en honor a los dioses Xipe Tótec y Huitzilopochtli, en los que extirpaban el corazón a mujeres, hombres y niños cautivos, los desollaban y posteriormente los cocinaban y comían. Algunos vestían las pieles de los sacrificados y escaramuzaban con ellas.

En las fiestas del tercer mes llamado *tozoztontli* (7 abril – 26 abril), nuevamente hacían fiesta al dios Tláloc. Sacrificaban niños en los montes con la finalidad de obtener abundantes lluvias. También se dedicaban a deshacerse de las pieles de los desollados durante las calendas del mes anterior.

El primer día del cuarto mes llamado *uey tozoztli* (27 abril – 16 mayo), hacían fiesta en honra del dios del maíz Cintéotl y de la diosa de los mantenimientos Chicomecóatl. Realizaban ceremonias y procesiones con cañas y mazorcas de maíz de donde sacaban la semilla para sembrar el siguiente año.

El quinto mes llamado *tóxcatl* (17 mayo – 5 junio), hacían fiesta en honor al dios Tezcatlipoca al cual consideraban el dios de los dioses. En esta festividad le

sacaban el corazón y se le cortaba la cabeza a un joven que había sido preparado durante un año, tratándole de manera especial por considerarlo imagen de Tezcatlipoca.

En las calendas del primer día del sexto mes llamado *etzalqualiztli* (6 junio – 25 junio), castigaban en la laguna a ministros de los ídolos que habían obrado incorrectamente, de tal modo que los daban por muertos. También sacrificaban en honor a los dioses de la lluvia a un gran número de esclavos y cautivos, cuyos corazones arrojaban en el sumidero de la laguna de México.

En el séptimo mes llamado *tecuilhuitontli* (26 junio – 15 julio), realizaban sacrificios en honor a la diosa de la sal, Uixtocíhuatl, donde morían cautivos y una doncella, considerada imagen de la diosa. Durante la vigilia de la fiesta todas las mujeres cantaban y bailaban junto con la que había de morir. Al día siguiente, un gran número de prisioneros eran llevados al templo de Tláloc, para ser sacrificados antes que la mujer escogida.

A los diez días del octavo mes llamado *uey tecuilhuitl* (16 julio – 4 agosto), festejaban a Xilonen diosa de los xilotes dando comer tamales a los pobres, hombres y mujeres. Asimismo sacrificaban a una mujer adornada como la diosa festejada. La noche anterior a este sacrificio, la víctima y las mujeres que servían en el templo velaban cantando y bailando; al amanecer se hacía el mismo ritual con los nobles y guerreros. Posteriormente era subida al templo donde era cargada a cuestas, espalda con espalda, y en esta posición era degollada; luego le sacaban el corazón, el cual ofrecían al sol.

Al noveno mes lo llamaban *tlaxochimaco* (5 agosto – 24 agosto). El primer día de este mes celebraban a Huitzilopochtli, dios de la guerra, al cual ofrecían flores. La noche anterior a la celebración se dedicaban a matar perros y gallinas para el banquete que se llevaba a cabo el día siguiente, el cual era seguido de un baile general.

En el décimo mes llamado *xócotl huetzi* (25 agosto – 13 septiembre), arrojaban vivos al fuego a esclavos atados de pies y manos; antes de que acabaran de morir los sacaban de la hoguera para extirparles el corazón delante de la imagen de Xiuhtecutli, dios del fuego. Un día antes del sacrificio, velaban toda la noche en el templo y después de muchas ceremonias, les salpicaban la cara con unos polvos llamados *yiauhtli*, los cuales les hacían perder el sentido para soportar semejante muerte.

En el undécimo mes llamado *ochpaniztli* (14 septiembre – 3 octubre), hacían fiesta en honor a Teteo innan o Toci, madre de los dioses, sacrificando a una mujer llevándola al lugar de su muerte con engaños para que no se entristeciera ya que en esta festividad lo consideraban de mal agüero. Rápidamente le cortaban la cabeza y la desollaban. Asimismo daban muerte a varios cautivos sacándoles el corazón para Huitzilopochtli.

Durante las calendas del duodécimo mes llamado *teotleco* (4 octubre – 23 octubre), donde festejaban el regreso de todos los dioses, quemaban vivos a muchos cautivos los cuales eran arrojados al fuego por mancebos disfrazados. Al día siguiente hacían bailes por toda la ciudad, adornados con plumas de colores, hasta que caía la noche.

El décimo tercer mes llamado *tepéilhuitl* (24 octubre – 12 noviembre), en honra de los montes sobre los cuales se juntan las nubes de lluvia se sacrificaban a cuatro mujeres y a un hombre adornados con papeles. Las víctimas eran subidas en literas y llevadas en procesión. Les sacaban el corazón en ofrenda a Tláloc, para posteriormente cortarles la cabeza, despedazarlos y comerlos.

Durante el décimo cuarto mes llamado *quecholli* (13 noviembre – 2 diciembre), elaboraban saetas y dardos para la guerra, hacían ceremonias por los difuntos, salían de cacería y finalmente sacrificaban con gran ceremonia a cautivos y esclavos en honor al dios Mixcóatl y a su esposa la diosa Coatlicue.

El décimo quinto mes del año llamado *panquetzaliztli* (3 diciembre – 22 diciembre), hacían fiesta a Huitzilopochtli, dios de la guerra. En esta celebración sacrificaban cautivos y esclavos, previamente pintados de diversos colores y adornados con papeles, a lo largo de un recorrido hasta el templo de Huitzilopochtli, donde se mataban el mayor número de ellos. Después de estos sacrificios comían, bebían, bailaban y cantaban, terminando así la festividad.

Durante las fiestas del décimo sexto mes llamado *atemoztli* (23 diciembre – 11 enero), se realizaba penitencia y sacrificios en honor de Tláloc, dios de la lluvia, con la finalidad de que ésta no faltara. Los mexicas hacían un ritual donde “sacrificaban” imágenes de papel, elaboradas la noche anterior, llamadas tepeme y que representaban los montes aledaños sobre los cuales suelen armarse las nubes de lluvia.

En las calendas del décimo séptimo mes llamado *títitl* (12 enero – 31 enero), mataban en honra de la diosa llama Tecutli a una mujer sacándole el corazón,

posteriormente le cortaban la cabeza y bailaban con ella. Esta mujer había sido adornada con los atavíos de Ilima Tecutli y era obligada a bailar antes de subirla al templo donde había de morir.

El décimo octavo y último mes del año mexica llamado *izcalli* (1 febrero – 20 febrero), se llevaba a cabo un festín de tamales en honor a Xiuhtecutli, dios del fuego. En esta celebración solamente realizaban sacrificios humanos cuando se registraba año bisiesto, es decir, cada cuatro años; en esta ocasión mataban cautivos y esclavos.

Los 5 días restantes del año, llamados *nemontemi* (21 febrero – 25 febrero), eran considerados de mala fortuna y durante estos días no realizaban actividad alguna; creían que aquellos niños que nacían en estos días tendrían una vida llena de malos acontecimientos³⁰.

CUADRO 1. CALENDARIO FESTIVO

Durán	Sahagún	Nombre de la festividad	Traducción al español
1. Marzo 01 - Marzo 20	1. Febrero 02 - Febrero 21	<i>Atcaualo, Cuahuitlehua</i>	Son dejadas las aguas, Se levanta el árbol
2. Marzo 21 - Abril 09	2. Febrero 22 - Marzo 13	<i>Tlacaxipehualiztli</i>	Desollamiento de hombres; Xipe-Totec
3. Abril 10 - Abril 29	3. Marzo 14 - Abril 02	<i>Tozoztontli</i>	Pequeña vigilia
4. Abril 30 - Mayo 19	4. Abril 03 - Abril 22	<i>Huey Tozoztli</i>	Gran vigilia
5. Mayo 20 - Junio 08	5. Abril 23 - Mayo 12	<i>Tóxcatl</i>	Sequedad
6. Junio 09 - Junio 28	6. Mayo 13 - Junio 01	<i>Etzalcualiztli.</i>	Comida maíz y frijol hervido
7. Junio 29 - Julio 18	7. Junio 02 - Junio 21	<i>Tecuilhuitontli</i>	Pequeña fiesta de los señores
8. Julio 19 - Agosto 07	8. Junio 22 - Julio 11	<i>Huey Tecuilhuitl</i>	Gran fiesta de los señores
9. Agosto 08 - Agosto 27	9. Julio 12 - Julio 31	<i>Miccailhuitontli, Tlaxochimaco</i>	Pequeña fiesta de los Muertos, Son dadas las flores
10. Agosto 28 - Septiembre 16	10. Agosto 01 - Agosto 20	<i>Huey Miccailhuitontli, Xocotl Huetzi</i>	Gran Fiesta de los Muertos, Caen los frutos
11. Septiembre 17 - Octubre 06	11. Agosto 21 - Septiembre 09	<i>Ochpaniztli</i>	Barrimiento
12. Octubre 07 - Octubre 26	12. Septiembre 10 - Septiembre 29	<i>Teotlehco</i>	Llegan los dioses
13. Octubre 27 - Noviembre 15	13. Septiembre 30 - Octubre 19	<i>Tepeilhuitl</i>	Fiesta de las montañas
14. Noviembre 16 - Diciembre 05	14. Octubre 20 - Noviembre 8	<i>Quechollí</i>	Flamingo, Cuello de hule
15. Diciembre 06 - Diciembre 25	15. Noviembre 09 - Noviembre 28	<i>Panquetzaliztli</i>	Levantamiento de banderas
16. Diciembre 26 - Enero 14	16. Noviembre 29 - Diciembre 18	<i>Atemoztli</i>	Descenso del agua
17. Enero 15 - Febrero 03	17. Diciembre 19 - Enero 07	<i>Tititl</i>	Encogimiento
18. Febrero 04 - Febrero 23	18. Enero 08 - Enero 27	<i>Izcalli</i>	Resurgimiento
18u. Febrero 24 - Febrero 28	18u. Enero 28 - Febrero 01	<i>Nemontemi</i> (período de 5 días)	Los que llenan en vano

Fuente: Durán, fray Diego. (2002), *Historia de las Indias de la Nueva España e Islas de Tierra Firme*, tomo II, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, pp. 245-293 y Sahagún (2002), *op. cit.*

³⁰Sahagún, fray Bernardino. (2002), *Historia general de las cosas de la Nueva España*, tomo I, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, pp. 135-175.

Durante la colonia en el año de 1558 cuando se inició la política de congregación de los indios en pueblos construidos a la manera de Castilla y tomando en la mayoría de los casos la traza de tablero de ajedrez, Cocotitlán estuvo a punto de desaparecer como pueblo autónomo para formar parte de la cabecera política de Tlalmanalco. Sin embargo, logró, gracias a la importancia de su historia prehispánica y a su resistencia, conservar la categoría de pueblo aunque en lo religioso se transformó en visita del convento de Tlalmanalco.

Los franciscanos iniciaron la “Conquista espiritual de la Nueva España”. Tlalmanalco fue una de sus bases operacionales; desde ahí arrancó la evangelización de toda esta zona... La iglesia que era tomada a la vez como residencia de la autoridad eclesiástica, de la cual dependía un buen número de poblaciones aledañas llamadas visitas; Cocotitlán fue visita franciscana adscrita a Tlalmanalco³¹.

Ya en su calidad de poblado continuó contando con terrenos ricos para cosechar y consumir el maíz. Es decir, debido a su excelente ubicación, por estar asentado en una región muy fértil, de tierras planas y bien regadas logró conservar su independencia y no ser congregado al poblado de Tlalmanalco.³²

Por otra parte, su ubicación geográfica era propicia para el comercio ya que colindaba con el embarcadero de Ayotzingo que era puerto de la laguna, en donde se embarcan todos los frutos de las Amilpas, Chietlan, y otras jurisdicciones para conducir los productos agrícolas, especialmente el maíz, a la ciudad de México. El tiempo que duraba el recorrido por esta vía acuática era entre ocho y diez horas³³.

Además hacia finales del siglo XVI, pero sobre todo en el XVII, se comenzó con la construcción de molinos; estos fueron relevantes por la recaudación tributaria de granos de maíz y uno de los punto clave fue Chalco³⁴. Teniendo en

³¹Galicia (1997), *op. cit.*, p.75.

³²Tortolero, Alejandro. (1993), *Entre Lagos y Volcanes: Chalco Amecameca, pasado y presente*, volumen 1, El Colegio Mexiquense, México, p. 81.

³³Villaseñor, José Antonio de. (1745), *Theatro Americano*, Imprenta de la viuda, México, p.96.

³⁴Terán, Yolanda. (2010), *El Castillo de la fama, Antiguo molino de trigo y fábrica de hilados y tejidos en Tlalpan, 1612-1936*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, p.43.

cuenta que Cocotitlán es vecino de Chalco y de Juchitepec (lugar característico por trigo) se puede decir que este lugar fue también importante en la producción y comercio de granos. Esta característica de la región tuvo importancia radical hasta siglo XX.

En 1786, Nueva España pasó por una crisis agrícola tan fuerte que a ese tiempo se le denominó “el año del hambre” por la escasez de alimentos. Considerando la importancia de Cocotitlán como productor de maíz se le exigió pago de tributo en grano, pero obviamente por las circunstancias se reveló. El acontecimiento es digno de considerarse ya que pone en evidencia que si la región Chalca estaba considerada como la proveedora de mejor calidad de maíz blanco, Cocotitlán siendo parte de la misma se destacaba por su producción maicera.

A Cocotitlán le tocó sufrir este desastre y posteriormente fue auxiliado por esas medidas de socorro, pues se giraron dos providencias mediante las cuales se liberó a los naturales de este pueblo del pago de tributos en razón de las malas cosechas levantadas por ese tiempo. Así, el 7 de julio de 1786, presionada la justicia de Tlalmanalco, se vio obligado a relevar a los de Cocotitlán de la paga de tributos³⁵.

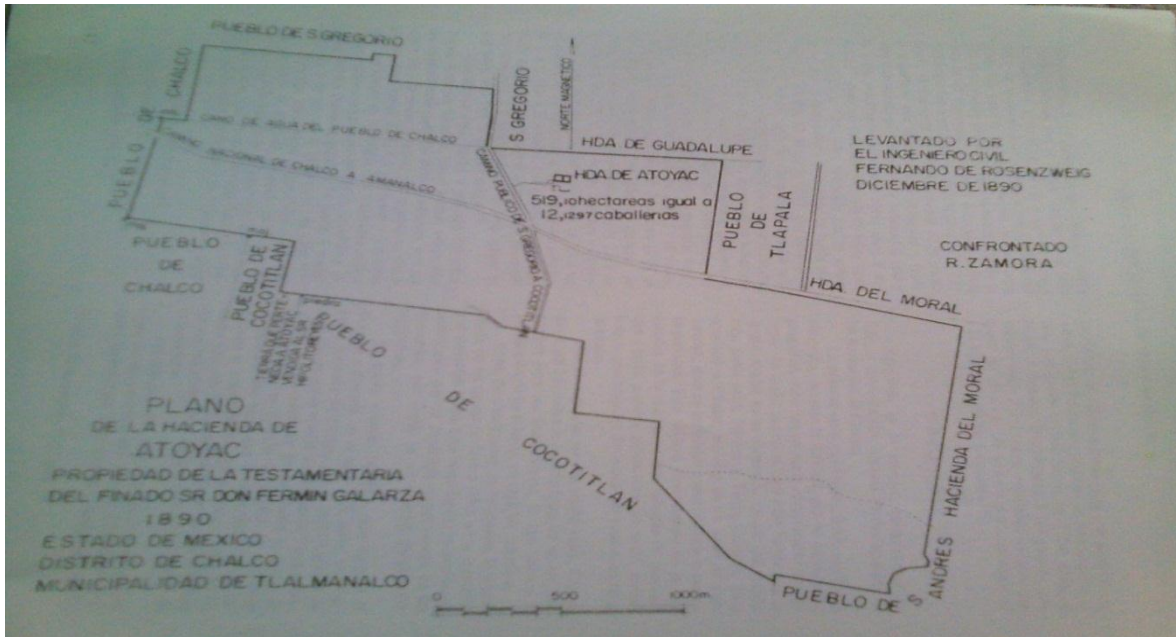
Sobre el siglo XIX se cuenta con la presencia de vestigios de haciendas que fueron construidas durante el porfiriato, lo que confirma que la región continuaba siendo una gran productora de maíz y que evidentemente se complementaba con el lago de Chalco. Dentro de la relación de haciendas se encuentra el caso de la de San Juan, la de Xico y una ubicada en Cuauhtzingo cerca de una parada del tren, la construcción de las haciendas era de ladrillos, característica de las edificaciones en el porfiriato.

Durante la Revolución Mexicana como Cocotitlán estaba en las rutas que se dirigían hacia Morelos, se vio seriamente afectado. La región chalca quedó destruida, muchos de los trabajadores de las haciendas se vieron involucrados en el levantamiento. “Las haciendas cercanas a Cocotitlán (Atoyac, San Juan de

³⁵Galicia (1977), *op. cit.*, p.77.

Dios, el Moral, etcétera), acaparaban casi la totalidad de la tierra circundante al pueblo, y el pueblo sólo era dueño de una escasísima extensión bajo el régimen de propiedad privada”³⁶.

Mapa 4. Plano de la hacienda Atoyac



En la imagen se puede observar el pueblo de Cocotitlán y las haciendas que lo rodean. Fuente: Pedrero, Gloria. (1977), “Un estudio regional: Chalco”, en Semo, Enrique (coord.), *Siete ensayos sobre la hacienda Mexicana, 1780-1880*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, 1977, 142 pp.

Durante el siglo xx en la región Chalca- Amaqueme “El general Alfredo Serrados le informa a Emiliano Zapata de la entrada de fuerzas al distrito de Chalco, se apoderan de haciendas y poblaciones, causando destrozos, se robaron las cosechas. Pide garantías para la gente, año: 1924”³⁷. Esta época fue considerada como una de las de mayor crisis, pues en ese momento Cocotitlán como Chalco quedó devastado y muchas edificaciones quedaron destruidas como la presidencia municipal de Chalco, en el caso de Cocotitlán el impacto al pueblo se explica, porque como hemos dicho, era uno de los caminos para moverse hacia Morelos.

³⁶ Galicia (1987), *op. cit.*, p.112.

³⁷ Archivo General de la Nación (AGN), Colecciones, GD256 EMILIANO ZAPATA, CAJA 2. EXP. 6, FS. 32.

En tiempos de Cárdenas³⁸ Cocotitlán fue beneficiado por el reparto agrario y entre 1940 y 1970 con los inicios de la Revolución Verde³⁹ a nivel nacional, recibió apoyo tecnológico “ahora el tractor, el camión y la empacadora han venido a aligerar un poco la rudísima tarea del campesinado”. “Es importante apuntar que cuando se repartieron los ejidos en Cocotitlán, se siguió un orden alfabético; es decir, comenzando con los apellidos iniciados con la letra A, después con B, etcétera.⁴⁰”

Su importancia maicera le colocó entre los primeros sitios a los que se introdujo la máquina de hacer tortillas que llegó en 1975 (después de un gran proceso de creación de molinos)⁴¹. Esto debe ser visto como una transformación tecnológica con la finalidad de aumentar la productividad. La primera tortillería de Cocotitlán se llamó Nuevo Amanecer y fue propiedad de Anastasia Martínez Guzmán.

Contexto

El periodo de estudio es de 1985-2015, la fecha fue seleccionada de esta manera porque en 1985 se da inicio a la feria del elote, posteriormente a esta fecha se comienza una expansión de mercados, acompañado de cambios en cuanto a avances y crecimiento en la población.

La fecha de 2015 la he elegido por ser las fechas más cercanas para visualizar la preparación y a su llegada la exposición de tal manera que pueda observar los cambios y continuidades de la misma feria en distintas fechas, así mismo ver que la feria fue un modo de resiliencia ante la adaptación del campo.

³⁸Galicia (1987), *op. cit.*, p.112.

³⁹“Consistió en la introducción de variedades susceptibles de cultivarse en forma mecanizada y rendir más que las variedades tradicionales, con base en el uso de agroquímicos... la consecuente disminución de los precios de alimentos en el mercado, lo que facilitaría la industrialización al mantener bajos los salarios” Aguilar, Jasmin (*et al.*) (2003), “Los sistemas agrícolas de maíz y sus procesos técnicos”, en Esteva, Gustavo y Marielle, Catherine (*coord.*), *Sin maíz no hay país*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, p.100.

⁴⁰*Op. cit.*

⁴¹Pilcherf, Jeffrey. (2001), *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, México, p.160.

La siguiente tabla muestra el aumento de la población al final de la década de 1980 (1988) y 2010 fechas en que se llevaron a cabo las encuestas nacionales del INEGI. Fechas seleccionadas por ser las más cercanas al inicio de la feria y a la investigación en campo.

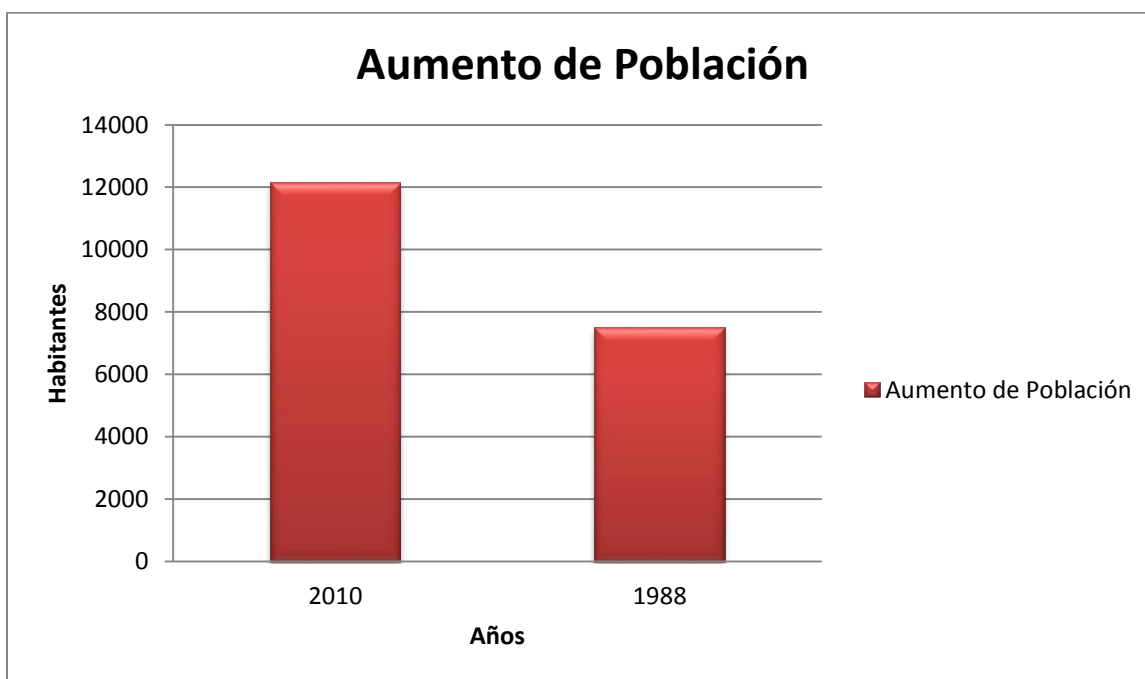
El aumento de la población tiene relación con las construcción de viviendas y uso de suelo para construir viviendas.

Tabla 1. Aumento de Población en Cocotitlán

Año	Población
1988	7 510
2010	12 142

Fuente. INEGI 1988, 2010

Gráfica 1. Aumento de Población en Cocotitlán



Fuente. INEGI 1988, 2010

Dentro de la relevancia del estudio en el período de los 80's a 2015 se dieron una serie de cambios en la economía del país y estos impactaron

fuertemente a Cocotitlán. Entre estos sucesos se encuentra la firma del TLC⁴² con lo que se enfatizó el proceso de Globalización que llevó a cambios severos el campo mexicano. En realidad,

La reforma del campo partió de cuatro políticas <modernizantes> el fin del reparto agrario, la apertura del campo a sociedades mercantiles, la libertad de asociación y la creación de Tribunales agrarios... Los cambios al artículo 27 fueron en realidad una <contrarreforma agraria> ya que iban más allá del amparo agrario alemanista y con ellos se dejaba desamparados a los campesinos bajo la fuerzas del mercado⁴³.

De esta manera se puede apreciar como Cocotitlán también entró en una competencia de precios y es así como en 1985 inició la feria del elote. Además de firmar el TLC, Carlos Salinas de Gortari presidente de México (1988-1994) realizó cambios en el artículo 27 constitucional, a partir de los cuales los ejidos ya se pueden comercializar. Anteriormente los ejidos no podían venderse y esto trajo como consecuencia que el trabajo en el campo disminuyera y que la tierra pasara a manos de terratenientes o destinadas para otras actividades como unidades habitacionales u obras públicas.

Durante el gobierno de Arturo Montiel (1999 – 2005) en el Estado de México, se caracterizó el periodo por el gran aumento de casas habitacionales, lo cual originó que los suelos agrícolas desaparecieran y la población incrementara “Según un informe del que *La Jornada* tiene copia, la Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda estatal autorizó durante el periodo 1999-2005 la edificación de 345 mil 322 viviendas, con una inversión de 73 mil millones de pesos. El documento acota que sólo durante 2004 se construyeron en promedio 271 casas diarias.”⁴⁴ El aumento de las casas habitacionales siguió presente durante el gobierno de Enrique Peña Nieto en la entidad federativa (2005- 2011).

⁴² Tratado de Libre Comercio (TLC). Se llevó a cabo en 1993 con la finalidad de expandir el mercado hacia Estados Unidos y Canadá, importando productos hechos en México.

⁴³ Gallo, Miguel. (2007), *Una Historia Crítica de México*, México, Quinto Sol, p.254.

⁴⁴ Sánchez, Silvia. (2005) , “BOOM de desarrollos inmobiliarios, la marca del sexenio de Arturo Montiel”, en *La Jornada*, en; [<http://www.jornada.unam.mx/2005/11/16/index.php?section=estados&article=040n1est>]

Para el 2006 dentro de las reformas del comercio se destaca una competencia de precios, “el artículo 30 de la Ley de Comercio Exterior (LCE) en su título V, prácticas Desleales de Comercio Internacional, en el capítulo I, Disposiciones Generales, así como el párrafo 2.2 del artículo 2 del Acuerdo *Antidumping*⁴⁵ del GATT consideran que la discriminación de precios se presenta cuando se introducen mercancías a un precio inferior a su valor normal al territorio nacional; en otras palabras, que se vende por debajo del costo de producción del país de origen, para lo cual se requiere determinar dicho valor a partir del uso.

Dentro de la economía de Cocotitlán, la agricultura se encuentra en las actividades primarias y ello se puede contrastar con los datos que proporciona el INEGI (Instituto Nacional de Estadística y Geografía). Lo importante de esta contrastación consiste en ver que el maíz es el producto que se siembra en mayor cantidad en dicho lugar.

En los siguientes gráficos se puede observar la importancia del maíz en Cocotitlán y que de ahí sea el producto principal en la feria.

Tabla 2. Superficie sembrada en Cocotitlán

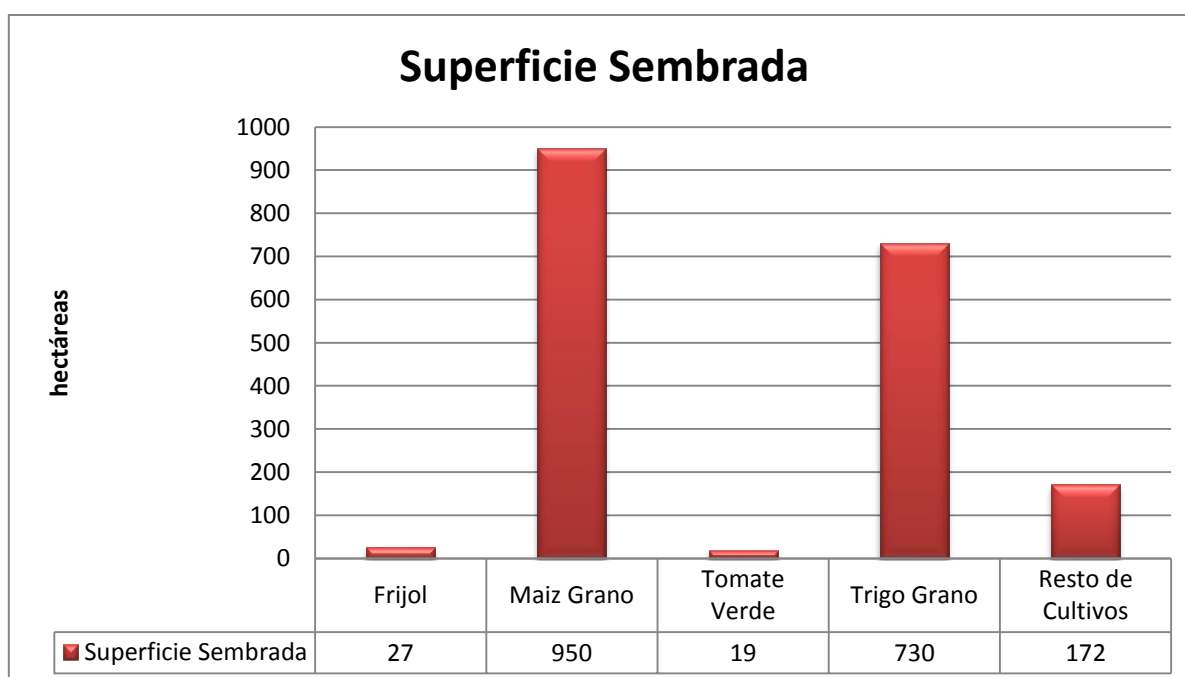
Superficie sembrada en Cocotitlán	
Economía	Cocotitlán
Actividades primarias	Cocotitlán
Superficie sembrada total (Hectáreas), 2011	1898
Superficie cosechada total (Hectáreas), 2011	1894
Superficie sembrada de chile verde (Hectáreas), 2011	0
Superficie sembrada de frijol (Hectáreas), 2011	27
Superficie sembrada de maíz grano (Hectáreas), 2011	950
Superficie sembrada de pastos (Hectáreas), 2011	0
Superficie sembrada de sorgo grano (Hectáreas), 2011	0

⁴⁵Acuerdo que establece una comparabilidad válida entre el precio de exportación con el valor normal a nivel comercial (lo más próximas posibles).

Superficie sembrada de tomate rojo (jitomate) (Hectáreas), 2011	0
Superficie sembrada de tomate verde (Hectáreas), 2011	19
Superficie sembrada de trigo grano (Hectáreas), 2011	730
Superficie sembrada del resto de cultivos nacionales (Hectáreas), 2011	172

Fuente: SAGARPA (2011)

Gráfico 2. Superficie Sembrada



Fuente: SAGARPA (2011)

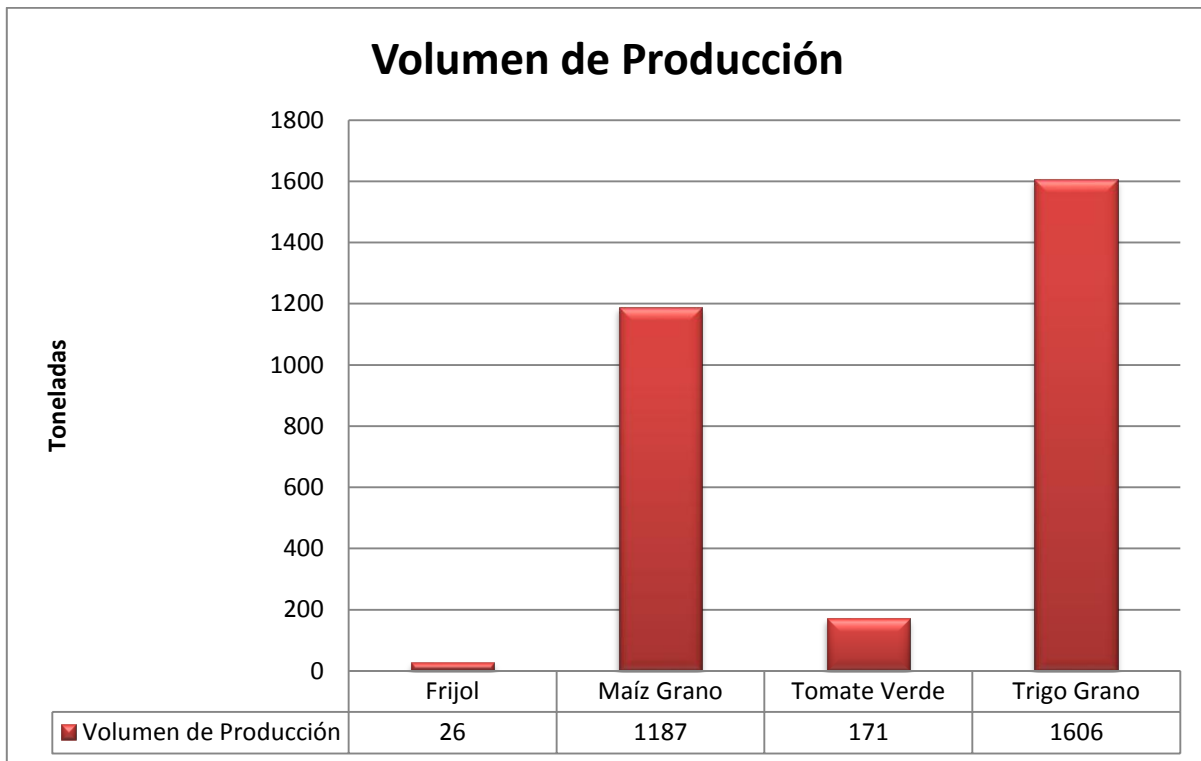
Tabla 3. Volumen de Producción

Volumen de Producción	
Volumen de Producción	Cocotitlán
Volumen de la producción de alfalfa verde (Toneladas), 2011	0
Volumen de la producción de avena forrajera (Toneladas), 2011	0
Volumen de la producción de chile verde (Toneladas), 2011	0
Volumen de la producción de frijol (Toneladas), 2011	26

Volumen de la producción de maíz grano (Toneladas), 2011	1187
Volumen de la producción de pastos (Toneladas), 2011	0
Volumen de la producción de sorgo grano (Toneladas), 2011	0
Volumen de la producción de tomate rojo (jitomate) (Toneladas), 2011	0
Volumen de la producción de tomate verde (Toneladas), 2011	171
Volumen de la producción de trigo grano (Toneladas), 2011	1606

Fuente: SAGARPA (2011)

Gráfico 3. Volumen de Producción



Fuente: SAGARPA (2011)

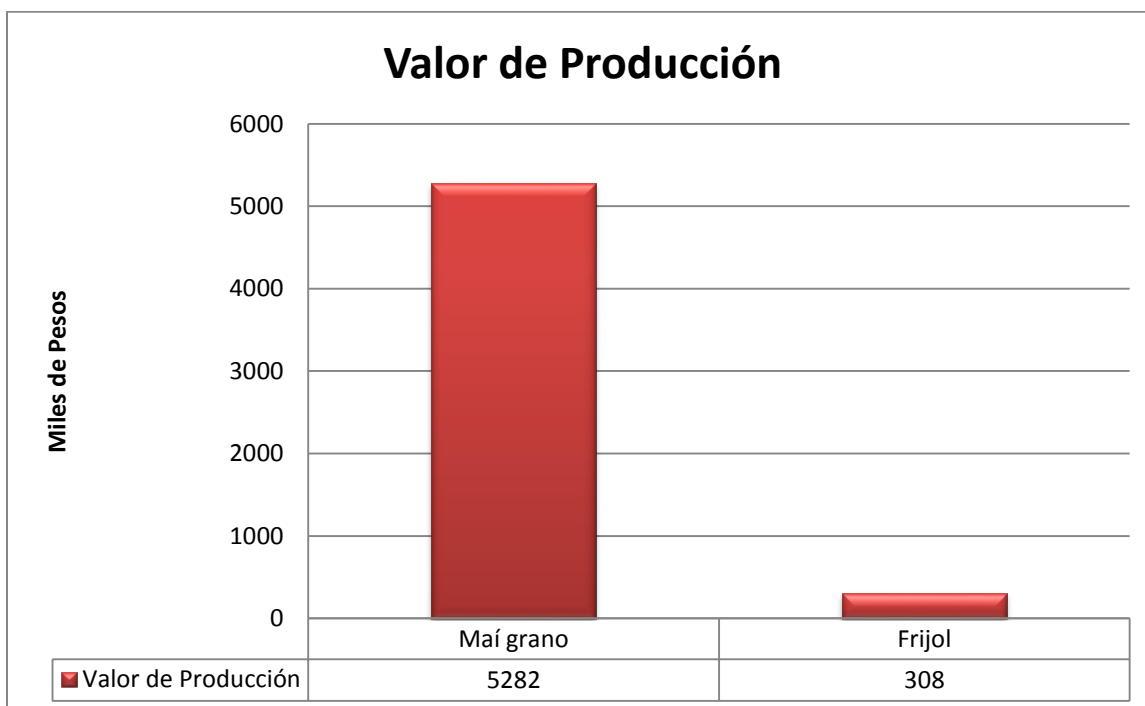
Tabla 4. Valor de Producción

Valor de Producción	
Valor de Producción	Cocotitlán
Valor de la producción de alfalfa verde (Miles de pesos), 2011	0
Valor de la producción de frijol (Miles de pesos), 2011	308

Valor de la producción de maíz grano (Miles de pesos), 2011	5282
Valor de la producción de pastos (Miles de pesos), 2011	0
Valor de la producción de sorgo grano (Miles de pesos), 2011	0

Fuente: SAGARPA (2011)

Gráfica 4. Valor de Producción



Fuente: SAGARPA (2011)

En la tabla que guarda relación a valor de producción se puede apreciar como el precio del grano del maíz continúa con precios bajos de las 950 hectáreas se obtiene 5282 mil pesos, se ve claramente como el campo sigue siendo mal pagado, no solo se ve en el maíz sino también en el frijol.

Por otra parte en las tablas se muestra como el maíz es el que se produce en mayor cantidad en comparación con otros productos. Así mismo se ve que esos otros productos guardan relación con la economía de traspatio⁴⁶.

⁴⁶“[...] desempeña un rol importante pues en este pequeño espacio de tierra se le proporciona un mayor cuidado a las plantas ornamentales y medicinales, hortalizas, frutales y crianza de animales, lo que permite

En cuanto a su organización política, Cocotitlán como Municipio tiene a su cargo a San Andrés Metla y el ejido Atoyac. El ayuntamiento está conformado por un presidente y por siete regidores. El presidente evidentemente se encarga de gobernar el municipio y un síndico que se encarga de la parte administrativa.

El regidor uno: se encarga de los mercados y de la limpieza en el ambiente, regidor dos: servicios públicos en relación a el agua, regidor tres: encargados de la policía municipal, regidor cuatro: se encarga de la cultura y educación pública, regidor cinco: se encarga de obras públicas, sexto regidor: encargado de la seguridad pública y regidor siete: encargado de la ecología. Además se cuenta con un tesorero que tiene a su cargo el dinero destinado a obras, estas autoridades son elegidas en elecciones populares realizadas cada tres años.⁴⁷

al campesinado conectarse con el mercado para obtener ingresos.” López, José (*et al.*), “La economía de traspatio como estrategia de supervivencia en San Nicolás de los Ranchos”, *Revista de Geografía Agrícola*, núm. 48-49, Puebla, México, 2010, p.52.

⁴⁷Galicia (1997), *op. cit.*, p. 46.

Capítulo 3

La primera feria del elote en Cocotitlán, Estado de México

El maíz en México ha sido uno de los elementos identitarios del país que se encuentran dentro del nacionalismo mexicano. “El maíz como testigo fiel del pasado y del presente mexicanos, como protagonistas central del futuro que se nos acerca acompañado simultáneamente de esperanza e incertidumbre, futuro que con frecuencia parece una paradoja”⁴⁸.

El maíz en su contexto local, Cocotitlán, Estado de México, ha sido unos de los principales productos de autoconsumo y que ayudan en su economía. En los años 40's el maíz, tortillas y otros productos como frijoles eran llevados a vender a pueblos vecinos como Tlalmanalco, Miraflores y Chalco. Además se muestra a la mujer cocoteña en relación a la cocina y específicamente con el nixtamal que es la base para elaborar tortillas, quesadillas, tlacoyos...y de esta manera lleva productos del campo a la ciudad como Chalco o los Reyes⁴⁹ donde además se ve como economía familiar.

Cocotitlán tiene antecedentes como un lugar donde el maíz se da en forma particular y por ello cuando se crea la feria se toma en cuenta el maíz y los campesinos piensan aprovecharlos en dicho evento.

Antes de que se llevará a cabo la realización de la feria, en el mes de agosto “era la época en que llegaban muchos paseantes de la ciudad de México, amigos o familiares de lugareños. Venían al pueblo por su abundancia en productos del campo. Aún, hoy en día, se tiene en esa época la costumbre de instalar a lo largo de la carretera muchos puestos de elotes, quesadillas, calabazas, comida, etcétera”⁵⁰.

⁴⁸Esteva, Gustavo y Marielle, Catherine (coord.), (2003), *Sin maíz no hay país*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Museo Nacional de Culturas Popular, México, p.10

⁴⁹Galicia, Arturo. (1987), “Cocotitlán”, en Loera Chávez y Peniche, Margarita. *Mi pueblo: Su historia y sus tradiciones*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, pp. 11-33.

⁵⁰Galicia (1987), *op. cit.*, p.116.

Foto 2. Feria del elote 1993



Fuente: Arturo Galicia, 1997.

El nacimiento de la feria surgió en 1985 en una reunión de campesinos, en la que se acordó realizar una feria y en ella vender elote ¿Por qué no maíz? En primera instancia se podría decir que la comunidad buscaba una identidad al querer realizar una feria como otros lugares por mencionar uno de ellos La feria del mole en Atocpan, pero la necesidad de la comunidad cocoteña no recae en buscar una identidad sino más bien en buscar otras alternativas de subsistencia cuando el campo deja de ser la única forma de vivir.

Corría el año de 1985- cuando un grupo de campesinos del pueblo, que en ese momento platicaban con el sacerdote del lugar, Carlos Valdez López, estaban inquietos por instituir en Cocotitlán alguna feria, emulando a los pueblos que ya cuentan con la suya... a Esteban Altamirano se le ocurrió: ¡Feria del Elote, y a todos en el acto les pareció magnífica la idea⁵¹.

⁵¹Galicia (1997), *op. cit.*, p. 45.

La realización de la feria del elote en Cocotitlán forma parte de la identidad de los cocoteños que los distingue de otras ferias. Entendiendo identidad como; “construcción colectiva generada en los procesos culturales internos, propios de los pueblos que estudiamos. La encontramos y la investigamos en la práctica cuando diferentes grupos desarrollan proyectos coherentes de vida colectiva, estructuran sus economías, organizan socialmente a sus comunidades...”⁵²

Organización; primera feria

Para realizar la feria del elote en Cocotitlán es importante conocer la preparación de la tierra y el tiempo que se lleva en ello. La presentación de la feria del elote no es un trabajo que se lleva a cabo sólo en los meses de agosto y septiembre⁵³, sino que es el resultado del trabajo de las familias campesinas durante todo el año.

Enero:

A fines de enero principia el campesino a seleccionar la semilla; para esto escoge las mejores mazorcas, grandes, gordas, sanas, vigorosas, etcétera. Se sienta en un banquito, tiende un costal o ayate en el suelo, y empieza a desgranar los granos de atrás de la mazorca, que desde luego no sirven. Cuando ya desgranó el equivalente al grosor de dos dedos, examina los granitos cuidadosamente, con ojo clínico, cuidando que el olote no sea de color verde ni tenga ningún otro defecto, pues si es así desecha toda la mazorca. Cuida también que los granitos no estén manchados ni agorgojados, sino limpios, brillosos, con buen aspecto, hasta lo sopesa, y cuida que no estén descabezados ni arrugados. Después desgrana dos o tres dedos de la punta de la mazorca de la cual sacó los granos que no desechó y que reúnen todos los requisitos de calidad, porque los granos de la punta tampoco sirven. La mazorca sin punta y sin cola pasa al montón de las seleccionadas.

⁵²Good, Catharine (*et al.*), (2011), *Comida, cultura y modernidad en México*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, p. 23.

⁵³ La feria dura prácticamente un mes y se lleva a cabo en estos meses porque son los meses donde el elote se puede utilizar para diversos platillos porque se encuentra tierno.

Febrero:

El 2 de febrero, día de la candelaria, se llevan todas las semillas a bendecir a la iglesia. En una canasta de tamaño regular se acomoda un platito o una bolsita llena de maíz, otro platito o bolsita con pepitas de calabaza, otro con habas, otro con frijol; también se acomoda un chayote espinoso y alguna otra semillita. El sacerdote les echa la bendición y así queda bendita toda la semilla a sembrar.

Marzo-Abril:

A fines de marzo o principios de abril se siembra el maíz y las otras semillas. La yunta abre el surco y los sembradores, equipados con su coa y su morral, entierran la coa no muy profunda, en la parte baja del surco, la palanquean ligeramente, y así hacen un pequeño hueco en la tierra. Ahí depositan la semilla, luego sacan la coa, y la tierra por sí sola tapa o cubre la semillita.

Mayo:

A fines de mayo, cuando la plantita alcanza unos 30 o 40 centímetros, se le da... dos pasadas al mismo surco con el arado de palo.

Julio:

En el mes de julio viene la “aterrada”, que consiste en arrimar tierra al pie de cada una de las matas de milpa, en forma de montón, que le sirve a la planta para sostenerse mejor... Por estas fechas hacen su aparición unos señores llamados milperos; su trabajo consiste en cuidar los campos para evitar robos.

Agosto:

A mediados de agosto empiezan los primeros elotes. Es una época festiva para todos los cocoteros, porque el campo está vestido de verde, hay mucha agua, abunda el forraje, las flores hacen eclosión de color, y el campo derrama toda su fecundidad, pues hay calabacitas, habas verdes, ejotes, flores de calabaza, etcétera.

Octubre:

A fines de octubre la milpa se torna dorada, y entonces los campesinos van amogotar. Con su guadaño o una hoz, cortan la milpa y la colocan en gavillas; a continuación, esas gavillas se levantan para formar los mogotes, o sea como romos alineados a lo largo del terreno.

Noviembre:

A mediados de noviembre se pizca la mazorca. El campesino, con la ayuda de varios trabajadores que contrata, rodea los mogotes, y usa un pizcador o deshojador, que es un instrumento pequeño (cabe en la palma de la mano), parecido a un cincel, sólo que con punta...Los trabajadores, rodean el mogote, tienden su ayate o un costal en el piso, y ahí van aventando las mazorcas que van desprendiendo de las milpas. Cuando ya tienen un buen montón, lo encostalan y alinean la costalera para que la carreta o camión la recoja más fácilmente. La milpa ya desposeída de su mazorca recibe el nombre de zacate o pastura. Así se le vuelve a amogotar para que, tiempo después, el campesino la acarree a su casa⁵⁴.

Antes de realizarse la feria, la venta de maíz se realizaba en mercados cercanos al pueblo como lo es Tlalmanalco y Chalco al igual que San Pedro Nexapa "...la mayor parte de granos de maíz son para autoconsumo interno y para festividades locales. Es materia prima en la cocina campesina para hacer tortillas, tamales y atole. El *totomoxtle* u hoja, se utiliza para envolver la masa y crear tamales; el *olote* y cañuela, para alimento de animales de carga."⁵⁵

En cuanto a la organización de la feria se da en primer lugar y desde sus inicios por campesinos de Cocotitlán con ayuda del párroco, hasta el día de hoy sigue existiendo esta relación, pues antes de que se realice la feria en las fechas de agosto y septiembre⁵⁶ (cuando el elote es tierno) se realizan kermeses en la iglesia y así mismo la parroquia hace difusión a la feria.

⁵⁴ Galicia (1987), *op. cit.*, pp.115-117.

⁵⁵ Hernández (2016), *op. cit.*, p. 89.

⁵⁶ Además es necesario mencionar que la feria se encuentra activa los días sábado y domingo en el mes que va de agosto y septiembre, con un horario de 12:00 horas a 22:00 horas.

La primera feria se puso en marcha en 1986 a cargo de

Galicia Espinosa (quien durante los primeros ocho años fue el presidente del patronato), Evodio Florín Duran, Victorino Galicia Reynoso, Pascual Galicia García, Gumersindo Millán Juárez, Francisco Castillo Galicia y su hijo, el licenciado Carlos Castillo Gutiérrez. El Pipián, el de la idea, se negó a participar. En todos estos detalles siempre recibieron el respaldo, el apoyo y la orientación del sacerdote, quien los animó y acompañó a todos lados, hasta que en agosto de 1986 se echó andar la tan ansiada feria. El propio pueblo de Cocotitlán recibió con muy buenos ojos este evento, participando nutridamente ya como consumidor, ya como expositor; el turismo también ha respondido bastante bien, prueba de ello es que se ha celebrado interrumidamente desde aquel año de 1986 en forma de cada vez más animada y esperada con impaciencia por los cocoteños⁵⁷

Dentro de los campesinos que organizan la feria como ya se mencionó, se encuentra un patronato que cambia cada cuatro años, las personas encargadas del patronato son las mismas familias que tienen sus puestos en la feria. El patronato se encarga de convocar las juntas y llevar la caja de ahorro, que es el pago que dan los participantes en la feria para tener su puesto, su espacio.

En la parte que va dedicada a organización se ve el resultado del trabajo colectivo/familiar que comienza desde la siembra pasando por la elaboración de platillos y terminando en la presentación gastronómica de la feria. Además la feria es el reflejo de la vida cotidiana de los cocoteños que van marcando el tiempo por un temporal, donde el conocimiento del campo-tiempo se queda en la familia.

Los campesinos de Cocotitlán que no atienden puestos en la feria son los que venden el maíz a sus hijos que son lo que venden el elote en platillo en la feria y es así como la familia se beneficia; es decir, por una parte los que venden el maíz (cosecha) y los que lo venden cocinado. Aunque en muchos casos los hijos al igual que los padres se dedican al campo, los hijos son profesionistas pero en fin de semana se dedican al campo. En este caso se ve el involucramiento de dos generaciones, ya sea de manera directa o indirecta participan en la feria del elote,

⁵⁷Galicia (1997), *op. cit.*, p.46.

y ambas generaciones se ven beneficiadas.

Muchos campesinos no cuentan con la tecnología necesaria para sembrar sus terrenos y sale más caro pagar la maquinaria y los peones, en otros casos los dueños del terreno son madres solteras y rentan el terreno para que sea sembrado o son terrenos a la mitad; donde el dueño del terreno es el que da la semilla y el trabajo de la tierra lo hace el que va a ocupar, el dueño y el que lo ocupa se van a la mitad de la cosecha.

Como vemos la familia campesina contribuye en los trabajos del campo en Cocotitlán

En la familia campesina se acostumbraba que todos los miembros ayudaran en los quehaceres domésticos (algunas familias conservan todavía esa costumbre), de manera que en las casa siempre encontrábamos a sus moradores barriendo el patio, sacando el abono, desgranando con la olotera, hecha con los mismos olotes de la mazorca, dándoles de comer a los pollos, deshojando, enredando las lías y los demás lazos, dando pastura a los animales, escogiendo frijol, aventando el haba, “asegurando” la mazorca en el cencal⁵⁸.

Festividades

La siguiente sección es sobre la festividades de Cocotitlán la finalidad de poner estos eventos es para entender el ciclo agrícola relacionado con las festividades.

Las fiestas patronales en Cocotitlán eran realizadas a través de mayordomías, pero actualmente se organizan a través de una comisión patronal, esta comisión patronal es elegida por el párroco de la iglesia, es decir el decide quienes se ponen a cargo de las festividades.

Como primera fiesta patronal se encuentra el 19 de marzo celebración del santo patrón San José evento donde hay cohetes, mañanitas, música, juegos

⁵⁸Galicia (1987), *op. cit.*, p.129.

mecánicos... la finalidad de la fiesta es para pedirle al santo para tener lluvias y buena cosecha.

En día de muertos 1 y 2 de noviembre los niños salen a pedir calavera y se realiza el baile de las marotas, hombres que se visten de mujeres o de hombres a modo de que bailen en parejas, bailan en las casas donde hay una fogata y al final en el baile del centro del pueblo se premia a los mejores. Además se acostumbra comer calabaza, tamales y ponche. En estas celebración se encuentran alimentos que son hechos a base de maíz tales como son los tamales, tortillas y antojitos.

El 8 de diciembre se realiza la fiesta de la Purísima Concepción, para ello se lleva a cabo una serie de rosarios. El 12 de diciembre también es celebrado con rosarios y una misa ese día. Estas festividades son de importancia porque cierran el año con una danza llamada *los segadores*, danza que inicia en marzo donde se pide permiso para trabajar el campo.

Del Maíz Crudo al Maíz Cocido; Primeros productos de venta de la feria

La feria del elote organizada por campesinos de la región, tuvo como objetivo, como en toda, feria comercializar un producto en este caso el elote, teniendo en cuenta de forma sobresaliente que es elote de la región con la que se elaboran los platillos.

En esta feria se expanden principalmente platillos elaborados con elote, como el sabrosísimo chileatole, elotes hervidos o asados, esquites, nieve de elote, pastel de elote, gorditas de elote, tamales de elote, o elotes crudos, para hacerlos en la casa al gusto. También se encuentran otros platillos, como carnitas, quesadillas, tlacoyos, pozole, mixiotes. La feria es animada con eventos artísticos y culturales, y por la noche, un animado baile totalmente gratuito, Está es una feria de los campesinos de Cocotitlán⁵⁹.

⁵⁹*Ibid.*

Capítulo 4

La Feria del Elote 2015

En la actual feria 2015 se realizaron una serie de reuniones que se llevan desde un mes antes de la feria, en estas reuniones asiste el patronato, es decir; asisten las personas que llevan el cargo de organizar la feria. Por otro lado, los campesinos (que son los mismos que atienden los puestos en la feria) en esa reunión al comenzar se hace un pequeño rezo por las personas que participan en el evento, posteriormente en la reunión se habla de los asuntos en relación a la organización de la feria, tales asuntos como; la cooperación que aporta cada una de las personas involucradas, de esta manera se realizan equipos y cada equipo se encarga de una función: difusión, lugares a ocupar en la feria, logística de la feria, ubicación de stands.

Foto 3. Difusión de la feria



Fuente: folleto de difusión de la feria (2015)

Foto 4. Croquis de la feria



Fuente: folleto de difusión de la feria (2015)

La siguiente tabla es un ejemplo de ocupación de una familia campesina en la feria.

Los siguientes datos que se muestran en la tabla sobre la genealogía son aquellos que fueron permitidos por la familia que ayudó en la reconstrucción de la información.

Tabla 5. Relación de parentesco de una familia campesina de Cocotitlán

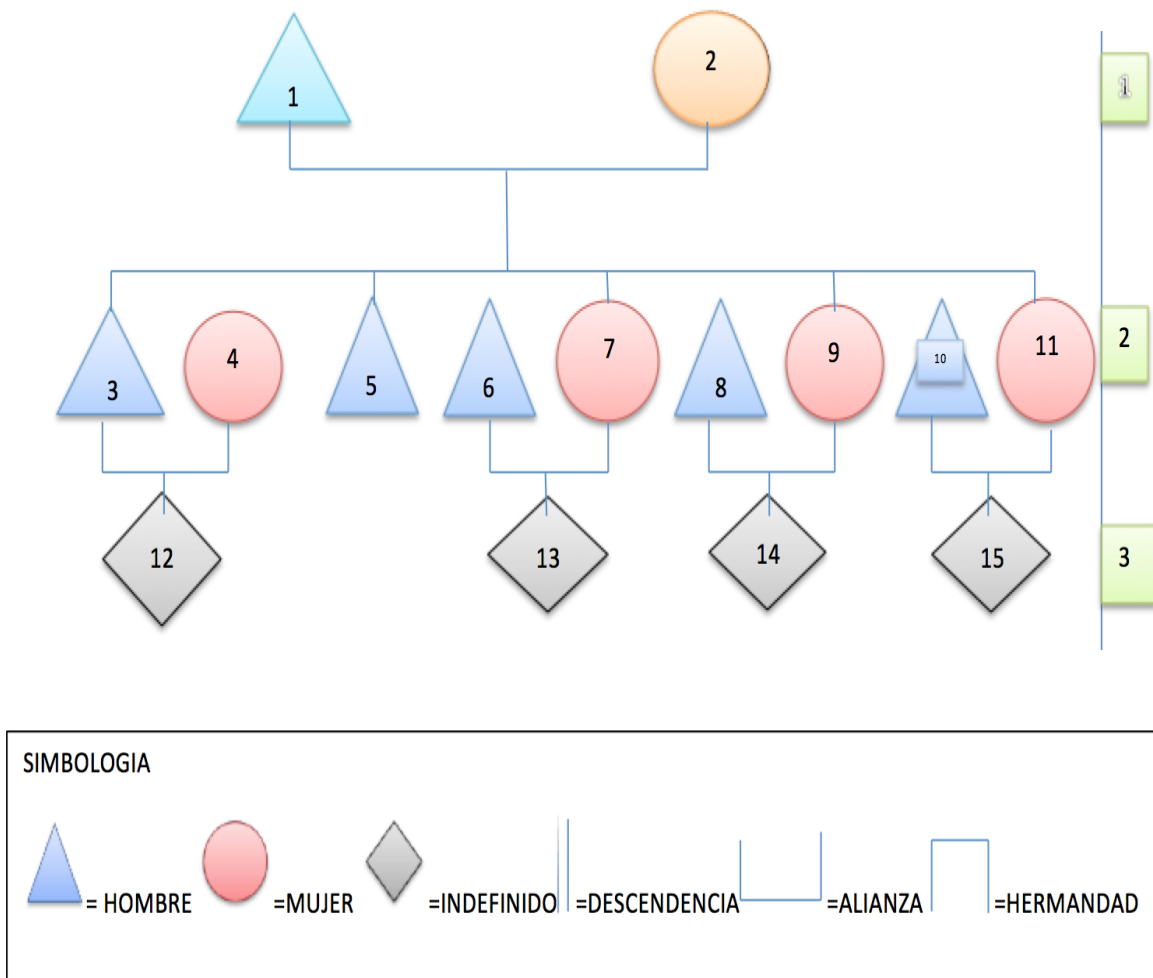
Relación de parentesco de una familia campesina de Cocotitlán					
No.	SEXO	NOMINATIVO	RELACIÓN CON EGO	RESIDENCIA	OCUPACIÓN
1	Masculino	Papá	Esposo de ego	Cocotitlán	Campesino/feria
2	Femenino	Mamá	EGO	Cocotitlán	Hogar/feria
3	Masculino	Hijo	Hijo de ego	Cocotitlán	Profesionista campesino/feria
4	Femenino	Nuera	Esposa de hijo de ego	Cocotitlán	-----
5	Masculino	Hijo	Hijo de ego	Cocotitlán	Campesino/feria
6	Masculino	Yerno	Esposo de hija de ego	Cocotitlán	-----
7	Femenino	Hija	Hija de ego	Cocotitlán	Profesionista/feria
8	Masculino	Yerno	Esposo de hija de ego	Cocotitlán	-----
9	Femenino	Hija	Hija de ego	Cocotitlán	Profesionista/feria
10	Masculino	Yerno	Esposo de hija de ego	Cocotitlán	-----
11	Femenino	Hija	Hija de ego	Cocotitlán	Profesionista/feria
12	indefinido	Nieto	Hijo de hijo de ego	Cocotitlán	Estudiante/feria
13	indefinido	Nieto	Hijo de hija de ego	Cocotitlán	Estudiante/feria
14	indefinido	Nieto	Hijo de hija de ego	Cocotitlán	Estudiante
15	indefinido	Nieto	Hijo de hija de ego	Cocotitlán	Estudiante

Fuente: Elaborado por la autora (2015)

La información de tabla corresponde a la siguiente Genealogía donde se ve el involucramiento de tres generaciones en la organización de la feria, participan los padres de la primera generación y a su vez sus hijos que son de segunda generación y también se ve cómo se va incluyendo a la nueva generación (la tercera) que son quienes ayudan en la venta a sus padres.

En la genealogía se puede apreciar que la generación 1 donde se encuentra ego sigue teniendo participación la feria, pero al mismo tiempo se ve el involucramiento de su descendencia.

Diagrama 1. Genealogía de una familia campesina de Cocotitlán



Fuente: elaborado por la autora

La feria del elote en Cocotilán, se llevó a cabo del 02 de agosto al 06 de septiembre de 2015, donde la venta y eventos se realizaron en fines de semana.

Chayanov diseñó la técnica de la encuesta genealógica, la cual es un estudio diacrónico de la unidad doméstica y permite reconstruir su ciclo levantando una sola encuesta. En su propuesta (1974), todas las familias pasan por un ciclo de tres etapas básicas: formación, consolidación y reemplazo. La definición de este ciclo está determinada por la edad biológica de los miembros de la unidad doméstica, de esta manera, la etapa de formación se caracteriza por tratarse de una pareja joven sin hijos en que la proporción del trabajo y los ingresos de éste se distribuyen entre los miembros económicamente activos. La etapa de consolidación se caracteriza por ser el momento en que esta pareja tiene hijos pequeños y dicha proporción económica es desigual ya que, por ejemplo, las dos personas económicamente activas deben obtener el sustento que necesitan los más jóvenes, aún incapaces de valerse por sí mismos. La etapa de reemplazo es cuando estos hijos han crecido y son económicamente activos, entonces viene un momento de prosperidad económica para la unidad doméstica y comienzan la renovación del ciclo para la siguiente generación. Con este modelo, Chayanov intentaba explicar las diferencias económicas entre los campesinos⁶⁰.

La inauguración se da con la presentación del patronato que realiza la feria también se presentan los promotores culturales, autoridades locales y la reina. Después de la presentación se da un recorrido por los puestos de la feria y con ellos la presentación de números para el entretenimiento.

⁶⁰Godínez, Pablo. (2013), "Los campesinos del Popocatepetl. La familia como cimiento de la comunidad de San Pedro Ecatingo", en *Expresión Antropológica*, número 46- 47, México, Nueva Época, mayo-diciembre de p.52.

Foto 5. Inauguración de la feria



Fuente: tomada por la autora (2015). Representantes de la feria del elote.

Es importante mencionar que los artistas invitados son de atracción para la gente y eso hace que la feria sea aún más atractiva, tal es el caso de los bailes, donde se atrae a la gente de pueblos de vecinos que son los principales asistentes al evento, así como gente de la ciudad de México, algunos de los asistentes que van cuentan con familiares en el poblado.

Los costos de los artistas invitados se cubren con el pago que aportan los organizadores al adquirir los metros que utilizaran para vender sus productos de maíz, aquí se encuentra un conflicto debido a que la gente que vende afuera de los stands (en la carretera) no cubre una cuota y sin ese apoyo no se puede engrandecer o llevar una mayor atracción al público. “los de afuera no quieren aportar para que la feria se haga más grande”⁶¹ Y por otra parte no cuentan con apoyo del ayuntamiento para estas atracciones.

⁶¹Entrevista realizada a Salvador Galicia (vendedor en la feria del elote) el 2 de noviembre de 2015.

Foto 6. Explanada para actividades



Fuente: tomada por la autora 2015

Es relevante mencionar que cuando se lleva a cabo la feria en los meses de agosto-septiembre los campesinos y organizadores del lugar no dejan vender elotes que no sean del pueblo, porque desprestigian el elote de Cocotitlán cuyo sabor es más dulce, que por ejemplo, el de Cuautla.

Los platillos que se encuentran en la feria son “platillos básicos” y son los que han perdurado desde la primera feria; Pinole, Tlacoyo, Tortillas, Chilatole, Conejo, Pozole, Helados, Elotes (asados, hervidos, crudos). Gorditas, tamales, esquites, Pastel, Budín, Flan, quesadillas, y en la feria 2015 Crepas y pizza.

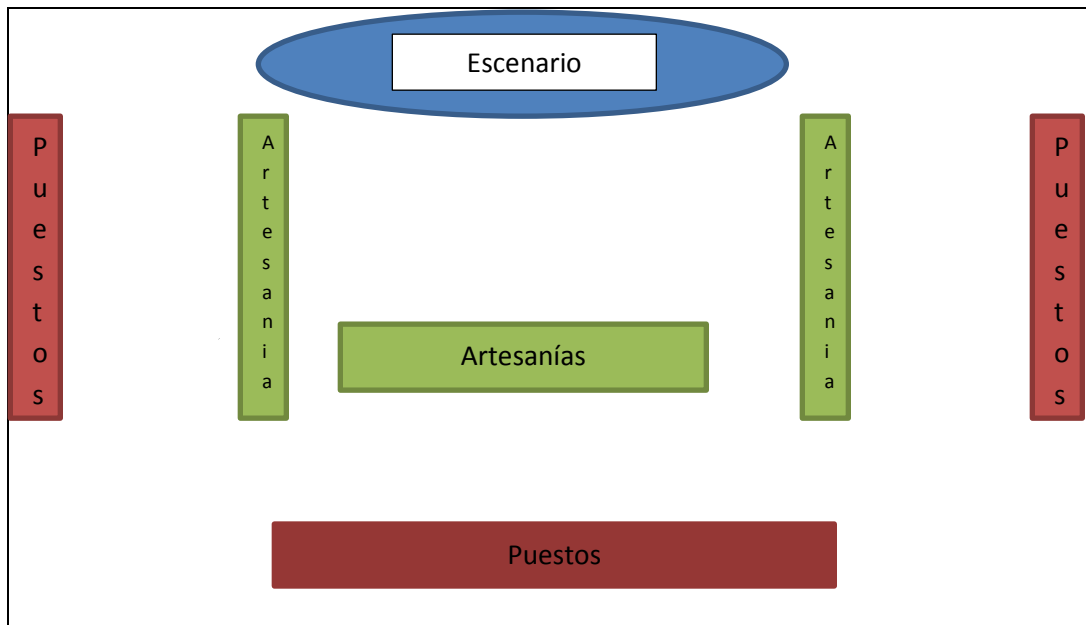
Dentro de estos platillos se pueden hacer tres clasificaciones; Los productos de maíz maduro (son los que se hacen de la mazorca dura), los frescos (se hacen con los elotes de la temporada) y los innovados (que a partir de “moda” son adaptados)

Por último es importante mencionar que el conejo, el pollo, haba, calabaza y frijol es complementario con la dieta de la zona y que su relación tiene que ver con

el medio y las especies adaptadas a él, y que esto tiene que ver con la economía de traspatio

El siguiente diagrama es una muestra de la organización de la feria (en el diagrama se muestra como se acomodan los puestos en la explanada municipal de Cocotitlán).

Diagrama 2. Distribución de la feria



Fuente: elaborado por la autora 2015

También es necesario incluir a los artesanos; ellos venden desde productos elaborados como hojas de tamal, aretes, lámparas, juegos tradicionales hasta artículos de piel como bolsas, zapatos...etc. La mayoría de estos artesanos no son de Cocotitlán, son vecinos de Chalco.

La señora Patricia Castillo vende en la feria del elote, esquites, elotes y tamales, ella vendedora dice: —[...] el puesto lo tengo por mi mamá que fue quien me enseñó a cocinar y preparar los alimentos desde niña me levantaba temprano y a golpes fue como aprendí y fue por ella que sigo vendiendo, fue ella quien me enseñó.—

De lo crudo a lo cocido hace referencia a la comparación de precios de maíz crudo en relación al cocido el que se vende transformado en platillo. El maíz que se vende más en la feria del elote es el blanco, debido a que se cree que da una mejor vista como alimento aunque también se acompaña del amarillo cremoso, criollo, y el azul. El señor Salvador Galicia dice que el elote de Cocotitlán, Temamatla, San Andrés, Zula, Reyes (pueblos vecinos de Coco) tienen un sabor especial y que esto quizá se deba a la tierra y la forma de trabajo “tradicional” que como él dice “lo que enseñaron los antecesores” sin ambición para no explotar y agotar la tierra.

También podríamos decir que nuestro elote de la región, el elote que se siembra en las faldas del cerrito tiene un sabor peculiar a Temamatla, Tenango, Chalco, el sabor del elote cambia, no se sabe si porque cuando llueve toda el agua fluvial baja en las calles, corre para el campo, quizá sea para eso, pero el elote tiene un sabor muy especial no es seco como el de Cuautla⁶².

Recetario

La siguiente sección está dedicada a la preparación de platillos en la feria a base de maíz. La recopilación de estos platillos es a través de recetas de señoras que participan en la feria, pero también de aquellas que no participan en ella, pero conocen la elaboración de platillos porque son del pueblo y tienen en sus manos el maíz.

También en este apartado hago un reconocimiento a las mujeres cocoteñas por su trabajo dentro de la vida familiar

“Ella siempre ha tenido a su cargo la atención del hogar, y sobre todo en la cocina. Anteriormente cocinar era su única actividad; la veíamos levantarse desde muy temprano a moler el nixtamal en el metate para hacer sus tortillas. Era curioso oír a casi todas las mujeres tortillando a la misma hora; parecía una sinfonía. Además era muy usual, que la mujer hiciera tortillas para venderlas en Chalco; era una forma de ayudar en la economía familiar. La mujer ha sido siempre un apoyo

⁶²Entrevista realizada a Maribel Galicia Aguilar el 22 de diciembre de 2015.

valioso del hombre; por ejemplo: ha sido siempre ella quien ha llevado el maíz y los demás productos del campo a la ciudad de México, a Chalco, Tlalmanalco o a los Reyes, para venderlos [...]”⁶³.

Y aunque ahora la mujer cocoteña ya no use metate, ni haga tortillas por las mañanas sigue reproduciendo sus recetas y expresión de ello en la feria. Esta sección la considero fundamental porque a través de las recetas podemos conocer la riqueza que nos brinda el trabajo en el campo, en este caso con el maíz. Además de conocer la expresión culinaria de Cocotitlán.

En el siguiente recetario se muestran al menos veintiún platillos sin embargo, “Eusebio Dávalos Hurtado, en la obra *Alimentos básicos e inventiva culinaria del mexicano* decía que en México existen no menos de setecientas formas de comer el maíz”⁶⁴ los platillos de la región de Cocotitlán apenas representan el 3% de ese mundo de platillos de maíz en todo el país.

Tabla 6. Formas de comer Maíz (recetas)

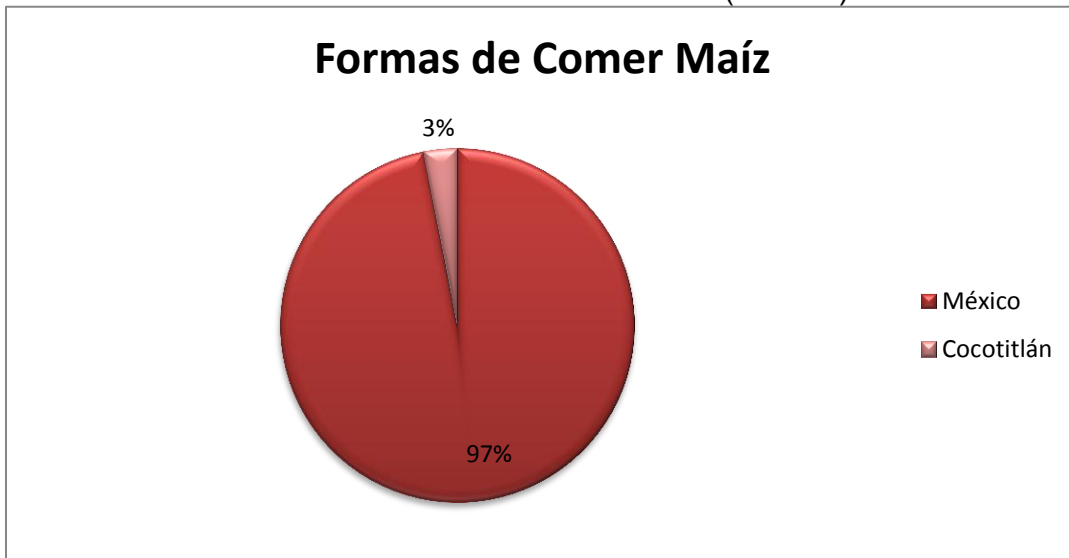
Formas de Comer Maíz (recetas)	
Lugar	Platillos
México	700
Cocotitlán	22

Fuente: Arroyo (1982), *op. cit.*, y *Recetario de Cocotitlán*

⁶³ Arturo Galicia (1987), *op. cit.*, p.122.

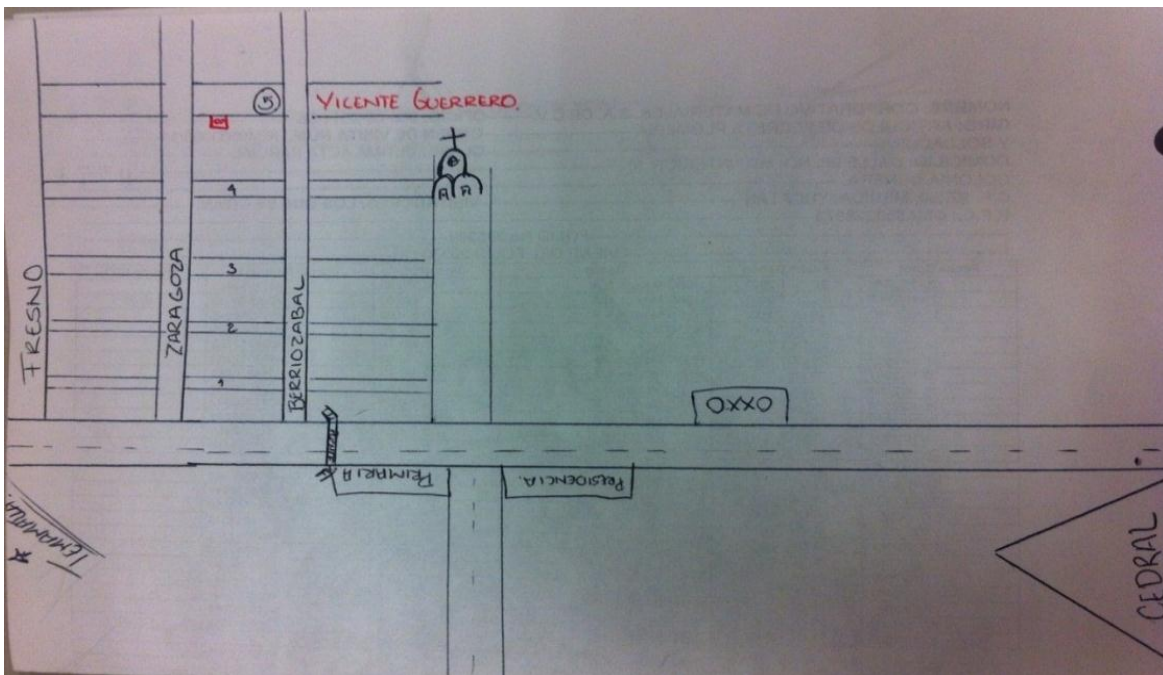
⁶⁴ Echeverría, María y Arroyo, Luz. (1982), *Recetario mexicano del maíz*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, p.16.

Gráfico 5. Formas de comer Maíz (recetas)



Fuente: Recetario Mexicano del Maíz y Recetario de Cocotitlán

Foto 7. Croquis Cocotitlán



Fuente: Jahel Guzmán Galicia⁶⁵.

⁶⁵ Las calles Vicente Guerrero, Fresno, y Berriozábal, son las calles de las personas que proporcionaron información sobre las recetas.

Para fines prácticos y como ya se mencionó anteriormente las recetas son divididas en tres partes; Maíz crudo, Maíz tierno (elote) y nuevas recetas.

Maíz Maduro

Gorditas (Tlaxcales)

(25 - 30 pzs)

-1docena de elotes (un poco maduros o totalmente maduros)

-1taza de nata

-1/4 de mantequilla

-1/2kg de guayaba

- Canela (al gusto)

- Azúcar (al gusto)

Preparación:

Los elotes se rebanan y se llevan a moler al molino acompañado de la canela y la guayaba.

La masa anterior se revuelve con la nata, mantequilla, azúcar. Ya preparada la masa se elaboran las gorditas en un comal de preferencia de barro a fuego lento.

*pueden ser en forma de triángulo y se pueden acompañar con cajeta o mermelada.

Maribel Galicia Aguilar

Quesadilla de flor de calabaza

- Tortilla de Maíz Criollo

- 2 manojos de Flor de calabaza⁶⁶

- 1 cebolla

-1 elote

- 1 manojo de epazote

Preparación;

Se pica la flor de calabaza con cebolla, tlales, epazote, grano de elote. Se acitrona todo lo anterior y se le vierte a la tortilla que se cocina en el comal.

Maribel Galicia Aguilar

Quesadilla de Huitlacoche

- Tortilla de Maíz de Criollo

- 1 huitlacoche⁶⁷

-1 cebolla

-1 manojo de epazote

- 3 chiles verdes picados

Preparación;

Se rebana el huitlacoche, se pica la cebolla, epazote y se acitronan, también se le agregan chiles verdes.

Maribel Galicia Aguilar

⁶⁶Los dos manojos alcanzan para 1 docena de quesadillas.

⁶⁷El huitlacoche es para cuatro quesadillas.

Pinole⁶⁸

- 1/4 de maíz maduro azul o colorado
- Canela 50 gramos
- azúcar (al gusto)

Preparación:

Se tuesta de preferencia en comal de barro con canela hasta que abre. Truena como palomita.

Después se lleva a moler en el molino y por último se le agrega canela o azúcar.

Yolanda Galicia Aguilar

Atole de pinole⁶⁹

- 2 tubitos de piloncillo
- Agua (sólo para hervir canela)
- 1l leche
- pinoles

Preparación:

En un tazón se disuelve el pinole con leche. Mientras la canela se pone a hervir en agua donde se va a incorporar el pinole colado, se le agrega el litro de leche y el piloncillo.

Maribel Galicia Aguilar

Atole de masa

- 4 piloncillos

⁶⁸Por lo regular el pinole se prepara en Semana Santa.

⁶⁹Las cantidades de pinole varían según la cantidad de leche.

-1 kg de masa

- canela

- 1l de agua

Preparación:

Se diluye la masa en agua.

Se pone a hervir el agua con canela, cuando se encuentre hirviendo se le agrega la masa colada y el piloncillo. Durante la preparación se le va moviendo y se espera que tenga una consistencia espesa.

Yolanda Galicia Aguilar

Foto 8. Masa



Fuente: tomada por la autora

Tostadas⁷⁰

-1kg de tortillas de tortillería

- 1/2 taza de sal

⁷⁰Se les agrega el sabor (guisado)

- Agua

Cuando se tiene la tortilla fría se remojan en agua de sal y después se fríen en aceite.

Maribel Galicia Aguilar

Sopes (50 pzas)

- 1 cuartillo de masa (que se lleva al molino)

- salsa

- 1/4 queso

- frijoles machacados

Preparación:

Se hacen bolitas de masa y se aplastan en la prensa como si fueran tortillas, pero un poco más gruesas, se ponen en el fuego hasta que la masa se cosa y se les pellizca hacia la orilla y por último se le agrega frijol, queso y salsa.

Gudelia Galicia Aguilar

Foto 9. Sopes



Fuente: tomada por la autora

Tlacoyo⁷¹

- 1 cuartillo de masa (que se lleva al molino)
- frijoles/ haba cocida

Preparación:

Se hacen bolitas de masa que se ponen en la prensa para hacer un tlacoyo que se dobla en dos como una quesadilla, pero está se rellena de frijol o de haba y se cierra completamente, se cosen en un comal.

Gudelia Galicia Aguilar

Maíz Tierno – Elote

Elotes hervidos

- 40 elotes tiernos
- agua (la necesaria)
- 2cucharadas de Tequezquite
- sal, queso, mayonesa (al gusto)

Los elotes se ponen a hervir en agua, la suficiente como para que los cubra. Cuando estén hirviendo se encuentran listos para preparar como se desee, con limón y sal, o con mayonesa y queso.

Amanda Castro

Tamales

- 80 elotes tiernos (muele en molino)

⁷¹El haba se lleva al molino y se hierve y prepara con epazote, y venas de chile de árbol. Los frijoles se cosen con tequezquite y se machacan.

- Mantequilla al gusto
- 1/2litro de nata
- 3 cucharadas de royal
- 6 cucharadas de canela molida
- 5kg de azúcar

Preparación:

Batir la mantequilla con la masa, nata y el azúcar en la tina, después se enredan y se ponen a coser a tres horas en una vaporera.

Amanda Castro

Foto 10. Tamales



Fuente: tomada por la autora

Arroz con grano de elote

- 1kg de grano de arroz
- 1/2 kg de jitomate molido

-10 elotes tiernos

Preparación:

El arroz se fríe en aceite y se le agrega el jitomate molido, en lugar de agregar chicharos y zanahoria, se le agrega el elote.

Amanda Castro

Chilito Verde⁷²

-1/2 Litro de salsa verde

-1 Lata de haba

-1 Manojito de flor de calabaza

-3 Elotes rebanados

-Aceite

Preparación:

Se pone a freír en una cacerola los elotes rebanados, la flor de calabaza y las habas y se le agrega la salsa, hasta que este hirviendo.

Maribel Galicia

Esquites

- 40 elotes tiernos

- aceite (necesario)

-1/4 de agua o caldo de pollo

Preparación:

⁷² Esta receta tiene que ver con productos de transpatio, son productos que también se dan en el campo y a la par del maíz.

Los elotes deben ser rebanados y agregados al aceite, el aceite es el que se requiera para que no se pegue, se le agrega agua o caldo de pollo (el caldo de pollo dará un color amarillo) y por último se le agrega sal al gusto.

Amanda Castro

Foto 11. Esquites



Fuente: tomada por la autora

Chileatole

- Olla de veinte litros.
- 50 elotes tiernos
- 1kg de masa
- 20 serranos (picados)
- 1 manojo de epazote

Preparación:

Se pone a cocer el grano de maíz en agua (el agua debe cubrirlo), de hervir en una olla tapada. Después se quita el pellejito de alrededor que sale al hervir, se le

agrega la masa batida, el serrano molido), epazote, sal al gusto, se deja quince minutos al fuego y cuando el sabor a masa desaparezca se saca del fuego.

Amanda Castro

Foto 12. Chileatole



Fuente: Tomada por la autora

Flan

- 5 pzs de huevo entero
- 1 leche condensada
- 1 queso Philadelphia o vainilla
- 3 elotes tiernos
- 5 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de agua

Preparación:

Se rebanan los elotes y se muelen todos los ingredientes en una licuadora.

Para preparar el dulce que va en el fondo del molde se utilizan las 5 cucharadas

de azúcar y 1 de agua, se pone en una cacerola chica en la lumbre a quemar, se le pone al molde y luego la mezcla. Se prepara en baño maría.

Bertina Guzmán Moreno

Pastel 300grs

- 4 o 5 elotes tiernos
- 6 huevos
- 250 grs de mantequilla
- 1 lata de leche condensada
- 1 cucharada de royal

Preparación:

Se rebanan los elotes y todos los ingredientes se muelen en la licuadora.

Ya licuado se vacía en un molde engrasado y harinado y se hornea a 180° durante 30 - 45 min.

Bertina Guzmán Moreno

Pozole (puede ser tierno o maduro)

- 1Kg de carne
- 10 elotes
- 1 cebolla
- Sal al gusto

Preparación:

Primero se rebanan los elotes y se pone a hervir la carne y se le agrega la cebolla

molida (se le puede agregar chile molido en caso de que quiera picante el pozole), no se le pone hierbas de olor y se le agrega la sal hasta hervir. El pozole toma sabor con el elote.

Cristina Guzmán Moreno

Nieve de Elote

- 3 elotes tiernos (para bote de 5litros)
- Canela
- Azúcar al gusto
- 1Lechera
- 1 Queso Philadelphia
- 1 leche clavel

Preparación:

Se rebana el elote tierno y se hierve con canela, se le agrega la lechera. Ya frio se vierte en la tina de nieve donde se le agrega el queso, la leche y se mueve el bote hasta que quede la nieve.

Yolanda Galicia Aguilar

Foto 13. Nieve de elote



Fuente: tomada por la autora

Atole de elote

- 2L de agua

- 1L de leche

- 5 elotes tiernos

- 1 raja de canela

- 500 grs de Azúcar

- 250 grs Maicena (masa)

Preparación:

Primero se pone a hervir el elote con canela en un litro de agua, se deja enfriar y se licua. Después se pone a hervir 1 litro de agua con la leche y se le disuelve la masa sin dejar de mover, la masa debe de hervir y ya cocida se le agrega el elote molido, se le sigue moviendo y se le agrega el dulce al gusto.

Bertina Guzmán Moreno

Recetas Nuevas

Las recetas nuevas pertenecen a las innovaciones como las crepas y la pizza que son una “reproducción cultural como referente para los cambios y las adaptaciones creativas que permiten la continuidad...”⁷³. En este caso no se obtuvo la información de una fuente oral por lo que a través de recetas en internet hice una pequeña reconstrucción de las recetas nuevas.

Crepas de elote⁷⁴

Ingredientes;

- 2 cucharadas

⁷³ Catharine (2011), *op. cit.*, p.24.

⁷⁴ Cocina Rápida. (2015), *Crepas de elote*, en; [http://www.terra.com.mx/CocinaChef/articulo/49212/Crepas+de+elote.htm]

- 1 pieza de cebolla picada
- 10 elotes
- 1 taza de leche
- sal y pimienta
- 18 crepas comerciales
- 200ml de crema
- 1 kg de queso tipo manchego

Preparación:

En un sartén se calienta la mantequilla y acitrona la cebolla. Agrega los elotes, sal y un cuarto de taza de leche. Se dejan a fuego lento durante dos minutos. Retira de la lumbre y rellena con esto las crepas.

Se revuelve la crema con la leche restante, la sal y la pimienta. Se unta con mantequilla un molde refractario. Se coloca una capa de crepas, se cubren con crema y con queso. Se meten al horno precalentado a 180° C, hasta que se derrita el queso.

Pizza de elote⁷⁵

Ingredientes;

- Masa; 20 gramos de levadura fresca o ½ cucharada de levadura seca, ½ taza de agua tibia, 3 tazas de harina (360 gramos)
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar

⁷⁵Solo pizzas. (2015), *Choclo de pizza*, en; [<http://www.solopizzas.info/ver-receta.php?id=158>]

-1/4 taza de aceite

-3/4 taza de agua tibia

Cubierta

-6 elotes

-1 taza de puré de tomate (envasado)

-1 cebolla

-1 taza de queso parmesano rallado

-1 taza de queso mozzarella rallado

-sal, pimienta, nuez moscada

-Aceite

Preparación:

Levadura; Poner la levadura en una taza e incorporarle el agua tibia revolviendo hasta disolver.

Masa; poner en un bol el agua tibia, la sal, el azúcar y el aceite. Mezclar y agregar la mitad de la harina revolviendo para integrarla a los líquidos.

Incorporar la levadura disuelta y el resto de la harina. Formar con todo una masa tierna agregándole un poco más de harina si se necesita. Amasando, volcar la preparación sobre la mesa enharinada y comenzar a trabajar la masa amasándola con movimientos continuos y firmes. Estirando y replegando varias veces, girando la masa y repitiendo los movimientos, Se alternan estos movimientos, levantando la masa con las dos manos y golpeándola varias veces contra la mesa enharinada. Esto ayuda a que la masa logre más rápidamente su textura correcta.

Una vez que se torne suave, elástica y pierda su textura pegajosa, está lista. Ponerla en un bol grande, ligeramente engrasado o enharinado. Cubrirla con nailon de plástico o bolsa plástica y luego cubrirla con un paño. Esto ayuda a acelerar el proceso de levado duplicando su tamaño. Dejarla en reposo aproximadamente 30 minutos.

Cubierta de la pizza

Se corta la cebolla en rodajas, se remoja en 3 cucharadas de aceite, se agregan los elotes y se mezclan para sazonar. Se incorpora el puré de tomate, se condimenta con sal, pimienta y nuez moscada, se deja unos 5 minutos y se retira, enfriar.

Armado de la pizza

Volcar la pizza sobre la mesa algo aceitada, amasarla para quitar aire, con un palo o manos se estira la masa y se apoya sobre una pizzera aceitada de 30 cm de diámetro. Cubrir la pizza con la salsa y espolvorear con el queso parmesano y mozzarella, previamente rallado. Se agrega tomillo y orégano al gusto. Se cocina en un horno caliente a 200° en el horno durante 15 minutos o hasta que quede firme la masa.

La resiliencia como base del proceso histórico de la feria del elote entre los campesinos

Foto 14. Maíz de Cocotitlan



Fuente: tomada por la autora.

La palabra resiliencia ha sido utilizada por varios autores, algunos de ellos desarrollados en la ciencias de la salud que como "Richardson, Neieger, Jensen y Kumpfer [que la definen] como el proceso de afrontamiento con eventos vitales desgarradores, estresantes o desafiantes de un modo que proporciona al individuo protección adicional y habilidades de afrontamiento que las que tenía previa a la ruptura que resultó desde el evento"⁷⁶.

Pero en este caso el Concepto de Resiliencia será a partir de su relación con los campesinos y dentro de las ciencias sociales como lo hace Pablo Godínez quien anota:

Buscar la resiliencia de la identidad de las distintas etnias que habitan actualmente el territorio mexicano, es darles su lugar en la historia nacional, pues muchas de ellas han sido tratadas como fantasmas o reminiscencias de un pasado perdido, haciéndoles incluso perder la conciencia de su propia identidad, cuando en realidad se trata de culturas vivas, que han sido protagonistas de uno de los procesos más grandes e impactantes de la historia humana de los últimos 500 años. Este proceso es el desarrollo del capitalismo, que comenzó según Wallerstein, con la expansión mercantil colonialista de Europa en el siglo XVI, y que alcanzó su siguiente etapa con la llegada de la revolución industrial, la cual estamos viviendo hoy en día. Esta nueva etapa viene acompañada de otros fenómenos como el neocolonialismo (la expansión del poder hegemónico en ámbitos económicos, políticos, culturales e ideológicos por medio de las transnacionales) y la globalización (la búsqueda de la homogenización cultural global en busca de la expansión neocolonialista), los cuales son estudiados ampliamente por las ciencias sociales en la actualidad [...]

Para que la resiliencia se aplique en las comunidades campesinas] Se necesita incluir en la educación la historia ambiental, pero a la par crearse un programa (inseparable del otro) encaminado a lograr la resiliencia de la identidad de las comunidades campesinas e indígenas, para posteriormente, como una segunda

⁷⁶Becoña, Elisardo. (2006), "Resiliencia: Definición, características y utilidades del concepto", en *Revista de Psicopatología y Psicología Clínica*, vol.11, núm. 3, España, pp.126-146.

etapa, ampliarse hacia las comunidades urbanas, y de esta manera avanzar hacia el objetivo de la redignificación de la vida humana y del medio ambiente [...]

La resiliencia de estas comunidades radica en la redignificación de su identidad y de los elementos de su tradición, lo cual debe ser el objetivo, tanto de los investigadores enfocados en los estudios de estos pueblos de tradición cultural mesoamericana y del patrimonio cultural, como de los interesados en los temas ambientales, de desarrollo sostenible, de educación, e incluso de la paz y la dignidad de la vida⁷⁷.

Hacer uso de este concepto de resiliencia lo considero importante por el hecho de que Ecatzingo el poblado que estudia Pablo Godínez, se encuentra dentro del área cerca de los volcanes, igual que Cocotilán, así mismo, porque también es un pueblo campesino. Además el evento de la feria es un punto importante que le da a la comunidad identidad.

La feria de Cocotilán surge en un momento donde el país está pasando por un proceso de cambios, uno de ellos la modernización, globalización, donde los cambios en el campo son económicos por los problemas de venta y por el avance de la tecnología en el campo.

La creación de la feria surge de las presiones económicas, donde el maíz entra a competencias de ventas (precios) y la manera de encontrar un equilibrio es el surgimiento de está; "... De manera semejante a cualquier especie amenazada por la modificación de su ambiente natural, el campesinado sobrevive por medio de cambios adaptativos a las transformaciones de su ambiente histórico concreto"⁷⁸

La expresión de la resiliencia se ve reflejada en los platillos que son vendidos en la feria es por ello que haré una presentación de las ganancias obtenidas en la preparación de alimentos.

⁷⁷Godínez (2014), *op cit.*, pp.210-213.

⁷⁸Palerm (2008), *op cit.*, p.264.

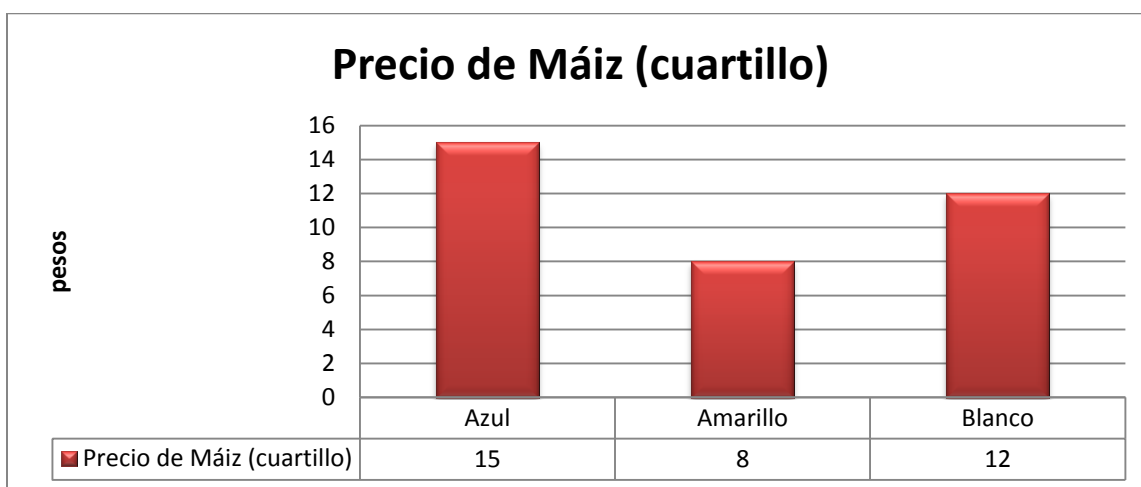
Los precios del cuartillo de maíz varían según el color, el amarillo, blanco o azul. Ahorita el amarillo es el más barato está entre siete y ocho pesos, el blanco está a doce pesos, el azul como a quince más o menos.”⁷⁹ En este caso se hace referencia al amarillo que es el que más se utiliza para la preparación de alimentos en la feria, en cambio el azul es preferido para consumo de las familias campesinas. Además el cuartillo de maíz equivale a ocho mazorcas de un tamaño medio aproximado entre veinte y veinticinco centímetros 20-25 cm. En la Tabla 7 y gráfica 6 se puede apreciar los precios del maíz de acuerdo a su color.

Tabla 7. Precio de Maíz

Precios de maíz (cuartillo)			
Color	Azul	Amarillo	Blanco
Precio	\$15.00 ^{oo}	\$ 08.00 ^{oo}	\$12.00 ^{oo}

Fuente: Entrevista a Maribel Galicia

Gráfica 6. Precio de maíz



Fuente: entrevista a Maribel Galicia

También es necesario hacer mención al precio del elote por docena tiene un costo de veinticinco pesos y aun así su valor es mayor al maíz maduro que se vende en cuartillo. En la tabla 8 se hace referencia a la comparación de precios

⁷⁹ Entrevista a Maribel Galicia Aguilar, el 22 de diciembre 12 de 2015 a las 17:20 hrs., en Cocotitlán, Estado de México.

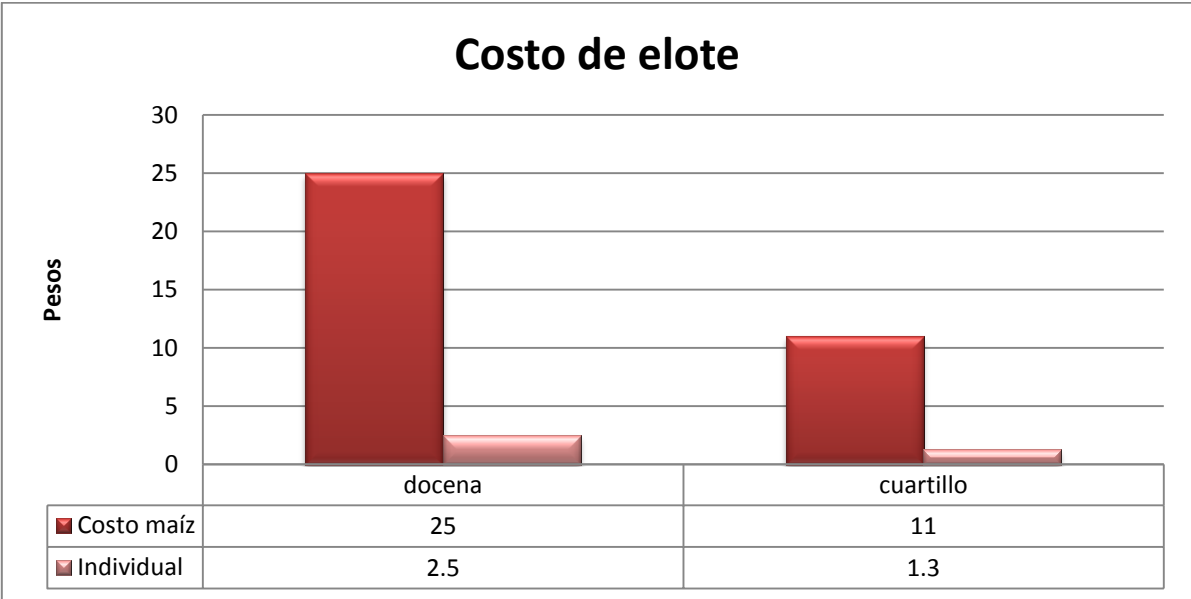
de maíz en tierno que es el elote de temporada y el maduro que es la mazorca desgranada, que es la que se vende en cuartillo, y en el gráfico 7 se puede apreciar que el maíz tierno tiene mayor precio en relación al maduro e incluso en el precio individual.

Tabla 8. Costo de elote

Costo de elote			
Docena	\$25.00 ^{oo}	c/u	\$02.00 ^{oo}
Cuartillo	\$11.00 ^{oo}	c/u	\$01.03 ^{oo}

Fuente: entrevista a Maribel Galicia

Gráfico 7. Costo de elote



Fuente: entrevista a Maribel Galicia

Para preparar los distintos platillos se lleva a cabo un proceso; lo primero que se tiene que hacer es seleccionar el elote de costales, la selección se da en elote tierno para esquites, tiesto que sirve para los tamales.

En la feria cada persona vende los platillos que desea. Anteriormente se repartían los platillos.

En la siguiente parte del trabajo se mostraran algunas recetas del poblado de Cocotitlán con la finalidad de ver el aumento económico del elote cocinado en relación al maíz crudo.

Tabla 9. Elotes Hervidos (Ingredientes)

Elotes Hervidos	
Elotes hervidos	Precios
-40 elotes	\$83.00 ^{oo}
-2 cucharadas de Tequezquite	\$04.00 ^{oo}
- Sal	\$12.00 ^{oo}
-Queso	\$30.00 ^{oo}
- mayonesa (al gusto)	\$25.00 ^{oo}
vasos	\$14.00 ^{oo}
cuchara	\$12.00 ^{oo}
total	\$180.00 ^{oo}

Fuente: *Recetario de Cocotitlan*

La tabla 9 tiene la finalidad de dar a conocer la inversión en un platillo de la feria, para ello se dan a conocer los precios de cada uno de los ingredientes y posteriormente lo que se requiere ver es la ganancia que se obtiene en el maíz cocinado.

Tabla. 10 Equivalencia de cuartillos en mazorcas

	Cantidad de mazorca en cuartillos	cuartillo	precio
1	8	1	\$12.00 ^{oo}
2	20	2.5	\$30.00 ^{oo}
3	40	5	\$60.00 ^{oo}

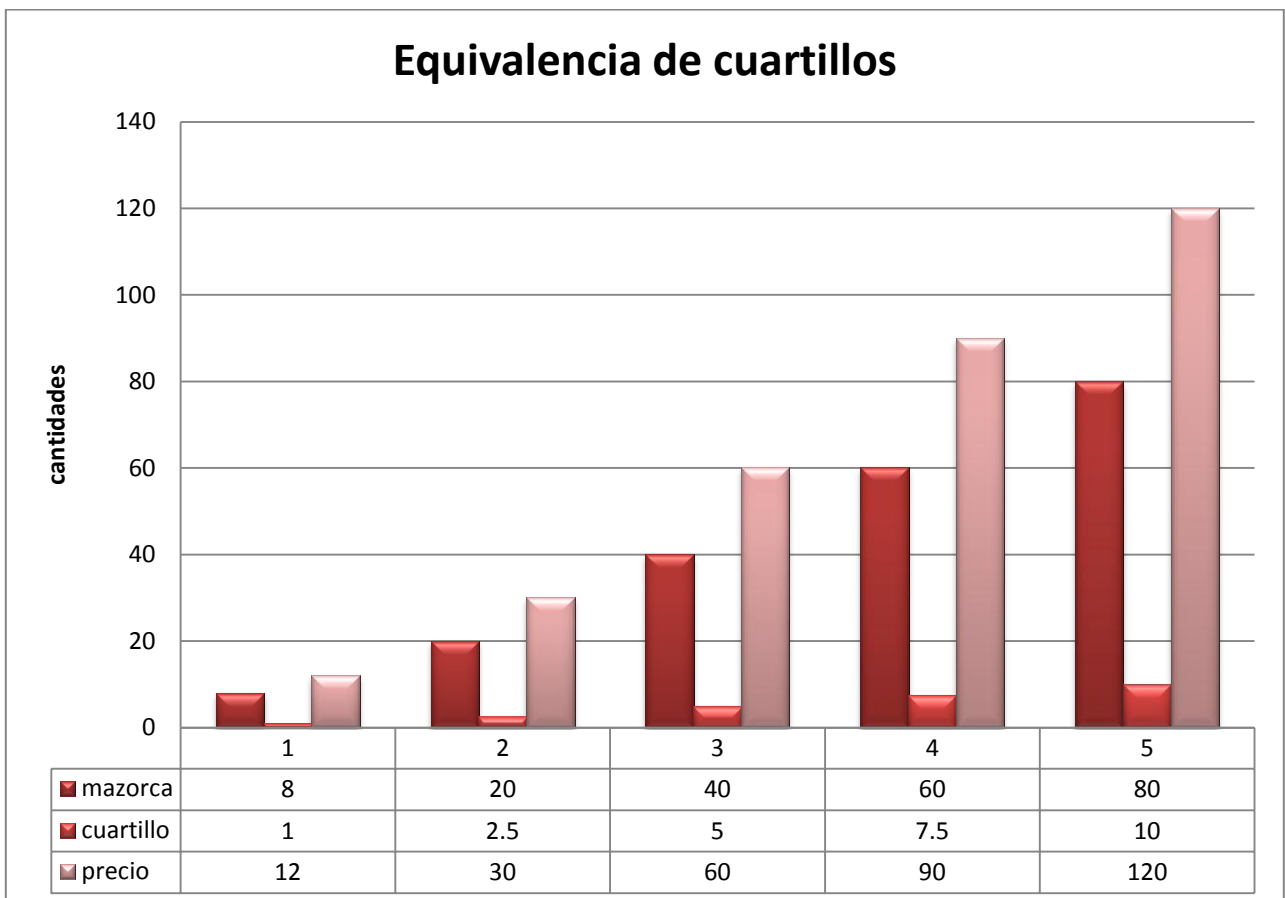
4	60	7.5	\$90.00°°
5	80	10	\$120.00°°

Fuente: elaborado por la autora

En la tabla 10 lo que se pretende es dar a conocer la cantidad de mazorcas que equivalen a un cuartillo y conocer el precio por cuartillo para después hacer la comparación con los elotes de temporada usados como platillos en la feria, en este primer caso con los elotes hervidos.

En el gráfico 8 se muestran los costos de cuartillos de maíz, donde también aparecen la cantidad de mazorcas que equivalen los cuartillos mostrados en la tabla y gráfico.

Gráfico 8. Equivalencia de Cuartillos en Mazorcas



Fuente: elaborada por la autora

Tabla 11. Elotes hervidos

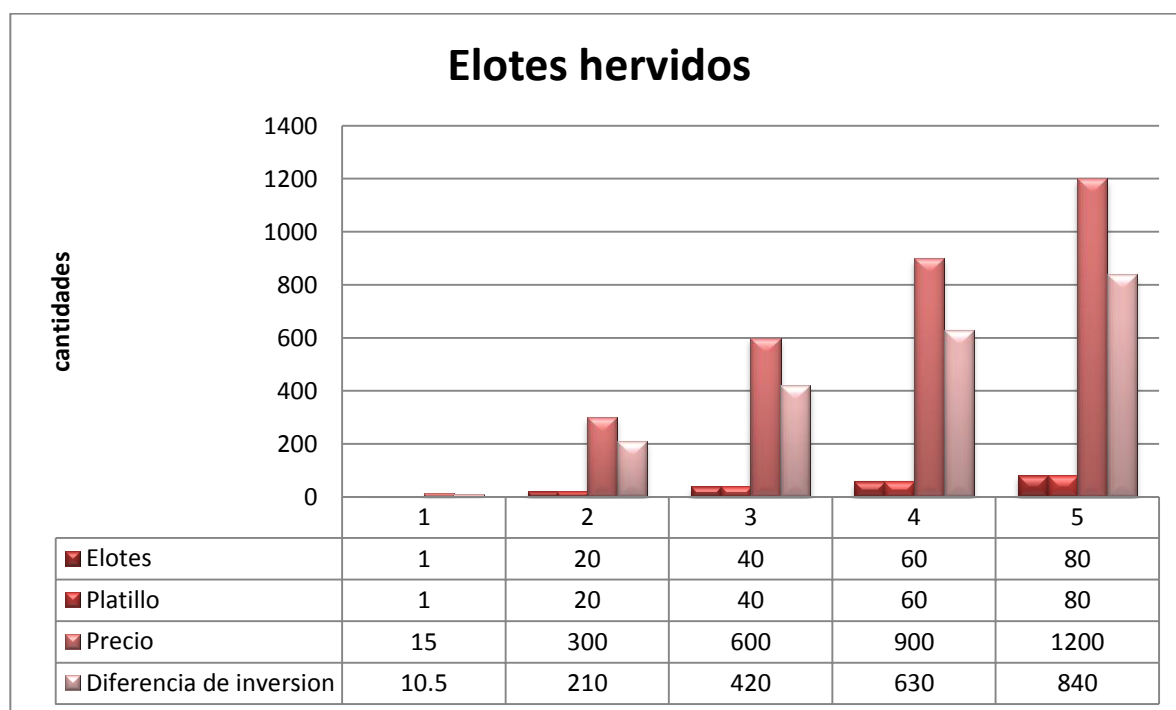
Elotes hervidos		
Elotes	platillo (elotes hervidos)	Precio
1	1	15
20	20	300
40	40	600
60	60	900
80	80	1200

Fuente: elaborada por la autora

La tabla 11 y gráfico 9 muestran información sobre los elotes hervidos, el rubro llamado diferencia de inversión corresponde a la ganancia obtenida del producto, así también se da conocer el precio por la cantidad de platillos.

Para conocer la diferencia de inversión se divide el precio de los ingredientes entre los elotes y se le multiplica por la cantidad de elotes y eso se le resta al total de la venta de elotes con su precio de mercancía y así se obtiene la ganancia o diferencia en la inversión.

Gráfico 9. Elotes hervidos



Fuente: elaborada por la autora

La siguiente receta que se analizará es el chileatole y para ello en la tabla 12 se muestran los precios de los ingredientes utilizados en la receta y en la tabla 13 se muestra la equivalencia de mazorcas en cuartillos en relación a los elotes de temporada usados en la receta, elotes que se muestran en la tabla 16.

Tabla 12. Chileatole (Ingredientes)

Chileatole	
-Olla de veinte litros.	Precios
-50 elotes tiernos	\$104.00 ^{oo}
- 1kg de masa	\$12.00 ^{oo}
-20 serranos (picados)	\$10.00 ^{oo}
- 1 manojo de epazote	\$3.00 ^{oo}
-2 paquetes vasos n° 10	\$28.00 ^{oo}
-2 paquetes cucharas	\$12.00 ^{oo}
total	\$169.00 ^{oo}

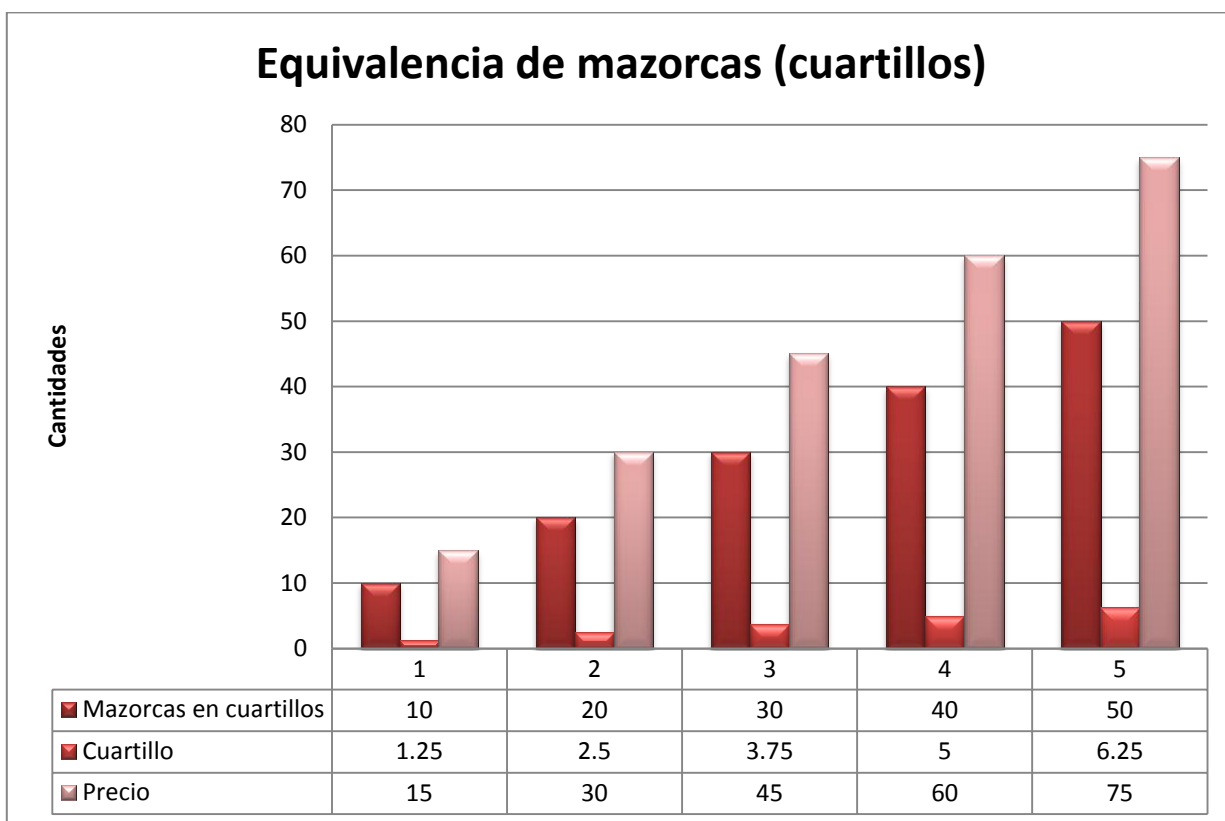
Fuente: *Recetario de Cocotitlán*

Tabla 13. Equivalencia de Mazorcas en cuartillos

Mazorcas en cuartillos	Cuartillo	precio
1 10	1.25	\$15.00 ^{oo}
2 20	2.5	\$30.00 ^{oo}
3 30	3.75	\$45.00 ^{oo}
4 40	5	\$60.00 ^{oo}
5 50	6.25	\$75.00 ^{oo}

Fuente: entrevista a Maribel Galicia

Gráfico 10. Equivalencia de Mazorcas en cuartillos



Fuente: entrevista a Maribel Galicia

El gráfico 10 tiene relación con la tabla 13, donde se ve el precio de maíz maduro en cuartillos.

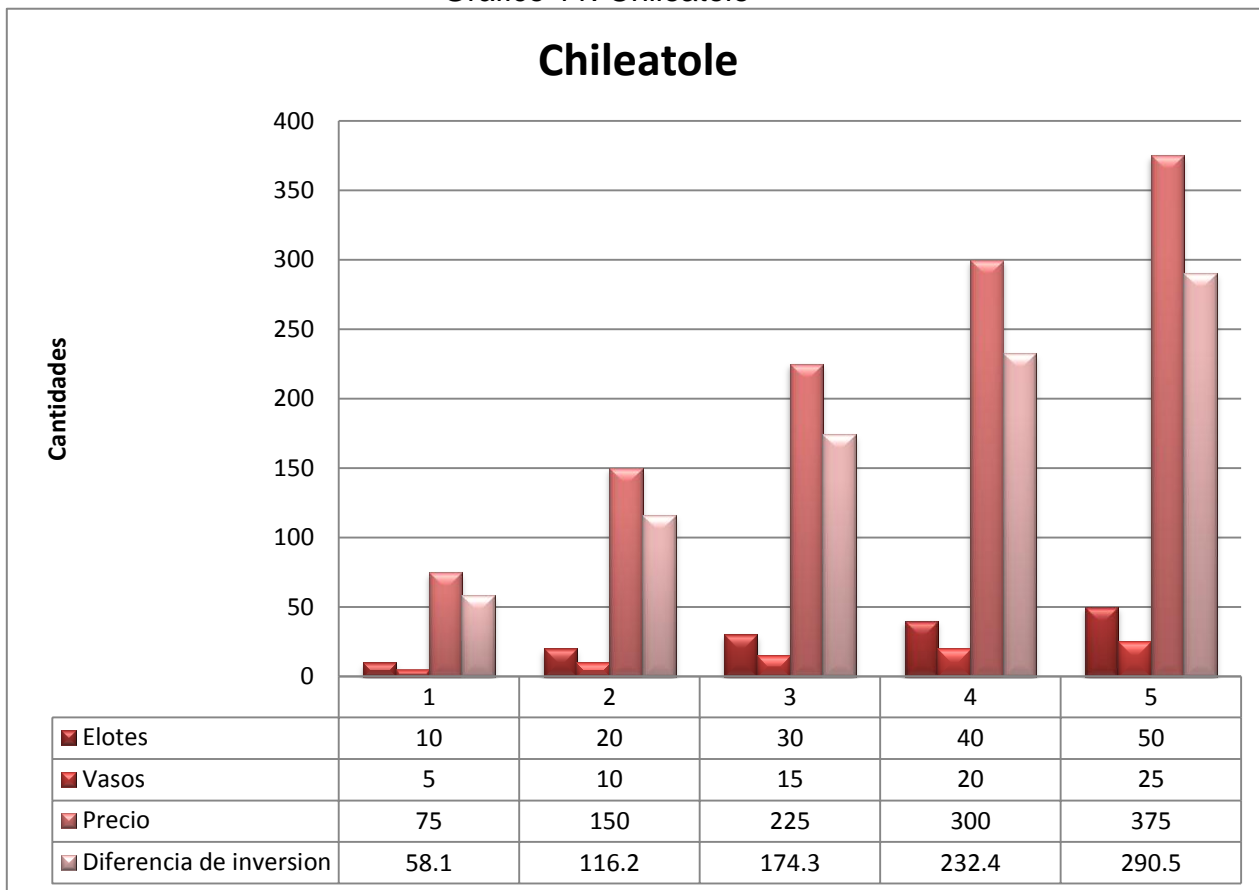
En el caso del chileatole se da a conocer su precio individual, que es de cinco pesos cada uno. El total del precio de los ingredientes se divide entre los elotes y según la cantidad se le resta al precio aquí denominado sin inversión y así se conoce la ganancia o la diferencia en relación a la inversión.

Tabla 14. Chileatole

Chileatole				
Elotes		vasos (vaso n°10)	Precio sin inversión	Diferencia de inversión
1	10	5	\$75.00 ^{oo}	\$58.01 ^{oo}
2	20	10	\$150.00 ^{oo}	\$116.02 ^{oo}
3	30	15	\$225.00 ^{oo}	\$174.03 ^{oo}
4	40	20	\$300.00 ^{oo}	\$232.04 ^{oo}
5	50	25	\$375.00 ^{oo}	\$290.05 ^{oo}

Fuente: *Recetario de Cocotlán*

Gráfico 11. Chileatole



Fuente: *Recetario de Cocotitlán*

El tercer caso para mostrar la relevancia de los precios del maíz cocido es en la receta de los esquites, donde al igual que las anteriores recetas se muestra una lista de precios de los ingrediente de la receta de esquites (tabla 15), se hace una equivalencia de mazorcas en cuartillos (tabla 16 y gráfico 12).

En la tabla 17 se muestra la cantidad de maíz y el precio que a su vez es más elevado que el que se presenta en la equivalencia de cuartillos de la tabla 16

. Así mismo en la tabla 17 y gráfico 13 se muestra la ganancia obtenida ya con la inversión de los ingredientes en los esquites.

En el chileatole y los esquites es importante mencionar el número de vaso que se utiliza es distinto en el chileatole se usa el n°10 y en esquites el n°6 y esto influye en que el platillo rinda más de acuerdo a su consistencia.

Tabla 15. Lista de precios esquites

Lista de precios esquites	
Esquites	precios
-40 elotes tiernos	\$83.00°
- aceite (necesario)	\$20.00°°
-2 paquetes de cucharas	\$24.00°°
-2 paquetes de vasos	\$28.00°°
total	\$155.00°°

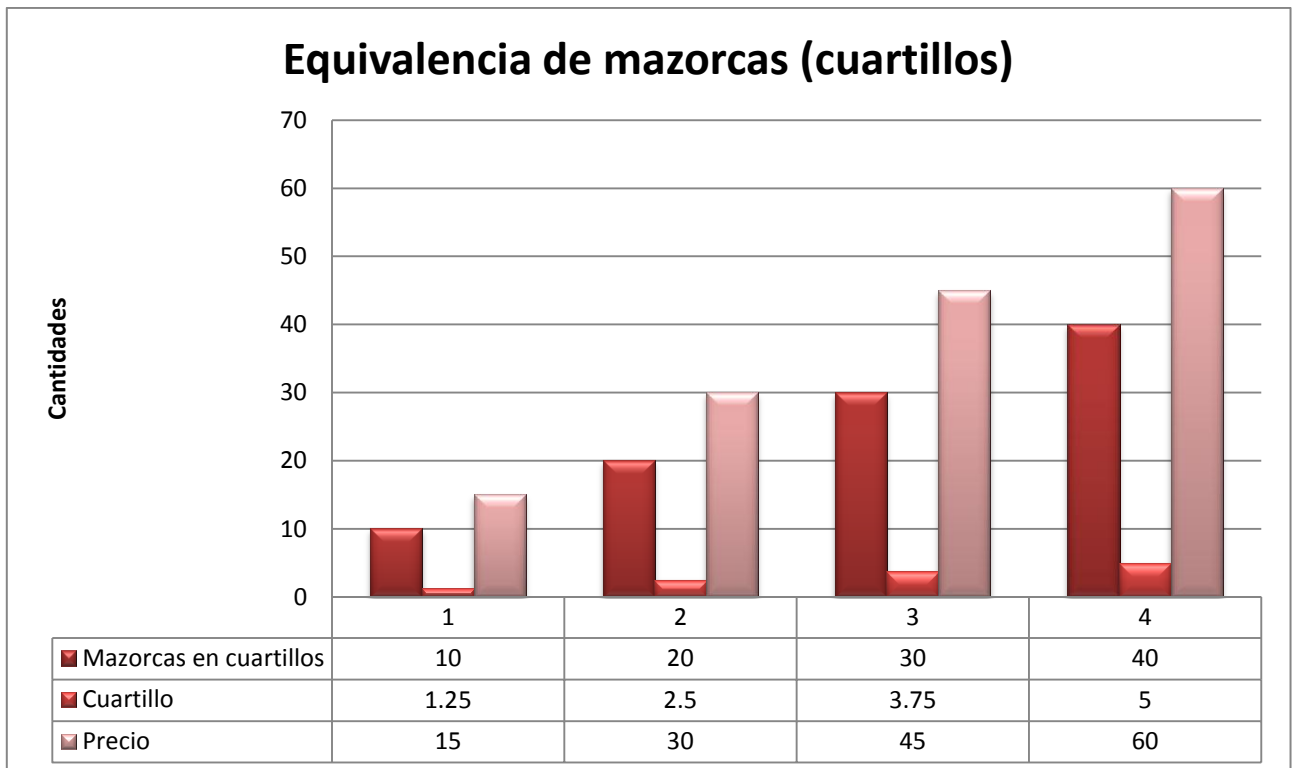
Fuente: *Recetario de Cocotitlán*

Tabla 16. Equivalencia de Mazorca en cuartillos (esquites)

Cant Mazorca	cuartillo	precio
10	1.25	\$15.00°°
20	2.5	\$30.00°°
30	3.75	\$45.00°°
40	5	\$60.00°°

Fuente: entrevista a Maribel Galicia

Gráfico 12. Equivalencia de Mazorcas



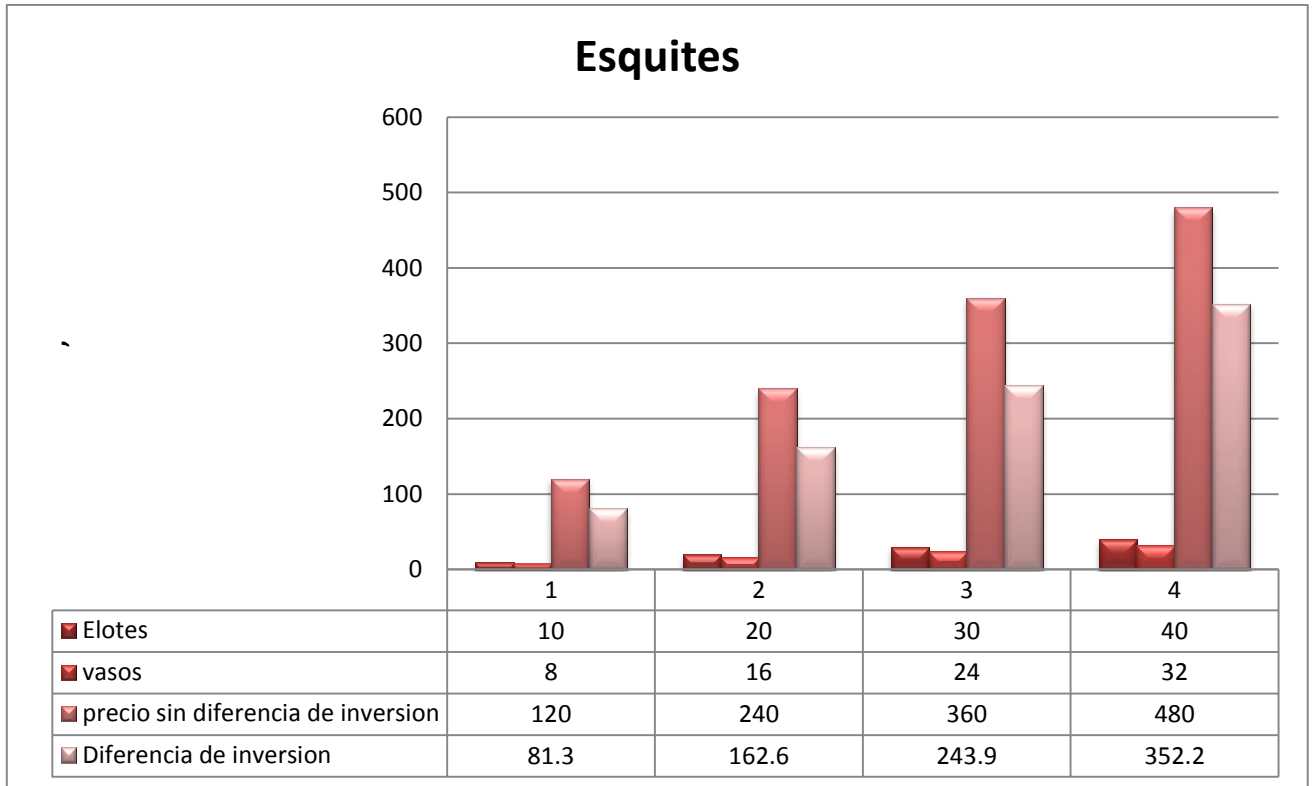
Fuente: entrevista a Maribel Galicia

Tabla 17. Esquites

Esquites			
Elotes	cant vaso n°6	precio	Diferencia de inversión
10	8	\$120.00 ^{oo}	\$81.03 ^{oo}
20	16	\$240.00 ^{oo}	\$162.06 ^{oo}
30	24	\$360.00 ^{oo}	\$243.09 ^{oo}
40	32	\$480.00 ^{oo}	\$352.02 ^{oo}

Fuente: *Recetario de Cocotitlán*

Gráfico 13. Esquites



Fuente: Recetario de Cocotitlán

A continuación se da el ejemplo de resiliencia con platillos denominados postres, pero que también son elaborados con elote tierno como lo es el pastel y el flan.

En la tabla 18 se muestran los precios de los ingredientes utilizados en la preparación del pastel y se muestran acompañados de sus precios. El pastel y flan preparados consisten en ser rebanados en ocho partes y cada rebanada tiene un costo de quince de pesos.

En el caso del pastel en la tabla 19 y se da a conocer la del precio por cantidad de rebanadas y la ganancia en el rubro de diferencia de inversión.

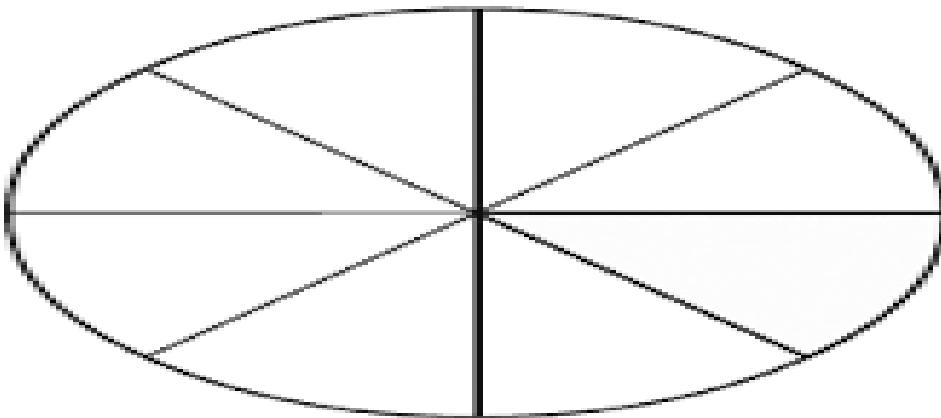
En la tabla 20 y gráfico 14 únicamente se muestra un cuartillo por que la cantidad de elote que se usa en la receta no rebasa los ocho elotes, pero aun así se tiene una ganancia mayor que se muestra en los gráficos.

Tabla 18. Pastel

Pastel 300 grs	
Ingredientes	Precio
- 4 o 5 elotes tiernos	\$10.00°°
- 6 huevos	\$10.05°°
- 250 grs de mantequilla	\$10.00°°
- 1 lata de leche condensada 230 gramos	\$16.00°°
- 1 cucharada de royal	\$04.00°°
1 paquete de platos pastelero (tercera parte)	\$04.06°°
1 paquete de cucharas (tercera parte)	\$04.00°°
total	\$59.01°°

Fuente: Recetario de Cocotitlán

Foto 15. Pastel



La imagen es una representación de un pastel que es dividido en ocho porciones y que cada rebanada tiene un costo de quince pesos.

Tabla 19. Costo rebanadas de Pastel

Rebanadas de pastel	costo por rebanada	Diferencia de inversión
1	\$15.00 ^{oo}	\$07.61 ^{oo}
2	\$30.00 ^{oo}	\$15.24 ^{oo}
3	\$45.00 ^{oo}	\$22.86 ^{oo}
4	\$60.00 ^{oo}	\$30.48 ^{oo}
5	\$75.00 ^{oo}	\$38.01 ^{oo}
6	\$90.00 ^{oo}	\$45.72 ^{oo}
7	\$105.00 ^{oo}	\$53.34 ^{oo}
8	\$120.00 ^{oo}	\$60.96 ^{oo}

Fuente: Recetario de Cocotitlán

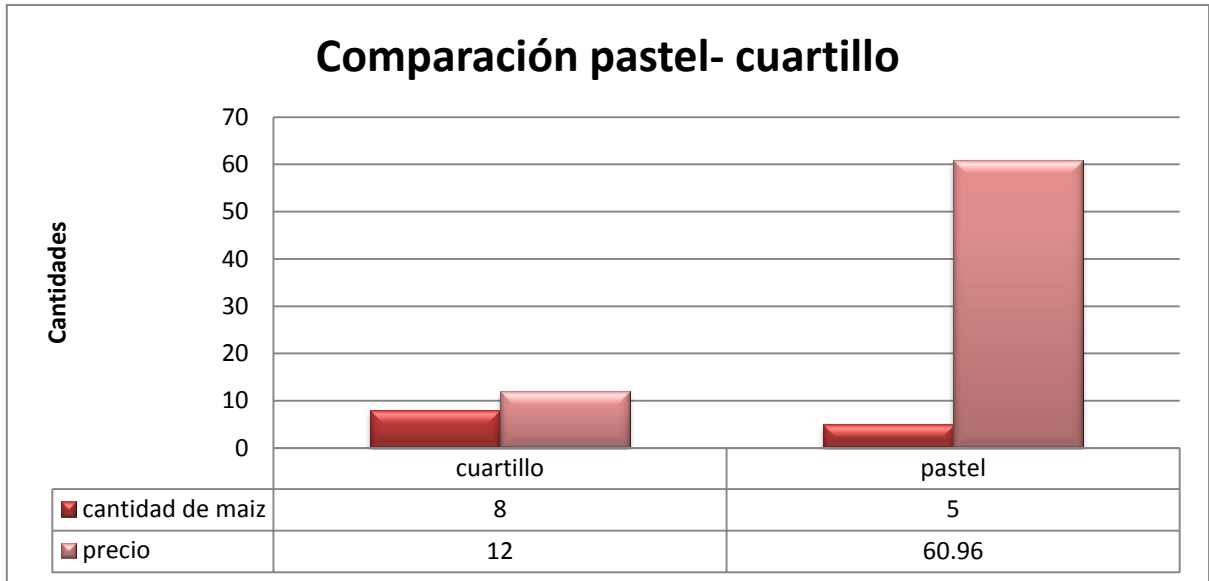
En este caso los elotes utilizados sólo fueron cinco y lo más cercano sería un cuartillo de doce pesos en comparación a los sesenta pesos que se le ganan en ocho rebanas de un pastel ($60.96 - 12 = 48.96$).

Tabla 20. Cantidad de Mazorca

Cantidad de mazorca en cuartillo	cuartillo	precio
8	1	12

Fuente: entrevista a Maribel Galicia

Gráfico 14. Comparación pastel- cuartillo



Fuente: entrevista a Maribel Galicia

El siguiente postre es el flan, donde la lista de precios de ingredientes se muestra en la tabla 21. En la tabla 22 se muestra el costo de las rebanadas, la cantidad de rebanadas y la ganancia obtenida como diferencia de inversión y en el gráfico 15 se muestran las ganancias obtenidas.

Tabla 21. Flan⁸⁰

Flan	
Ingredientes	Precio
- 5 pzs de huevo entero	\$08.75 ^{oo}
- 1 leche condensada (230 gramos)	\$16.00 ^{oo}
- 1 queso philadelphia o vainilla (225 gramos)	\$18.00 ^{oo}

⁸⁰ Al igual que el pastel, el flan se divide en ocho rebanadas con el mismo costo del pastel.

- 3 elotes tiernos	\$06.00 ^{oo}
-1 paquete de vasos (tercera parte)	\$04.06 ^{oo}
1 paquete de cucharas (tercera parte)	\$04.00 ^{oo}
total	\$57.35 ^{oo}

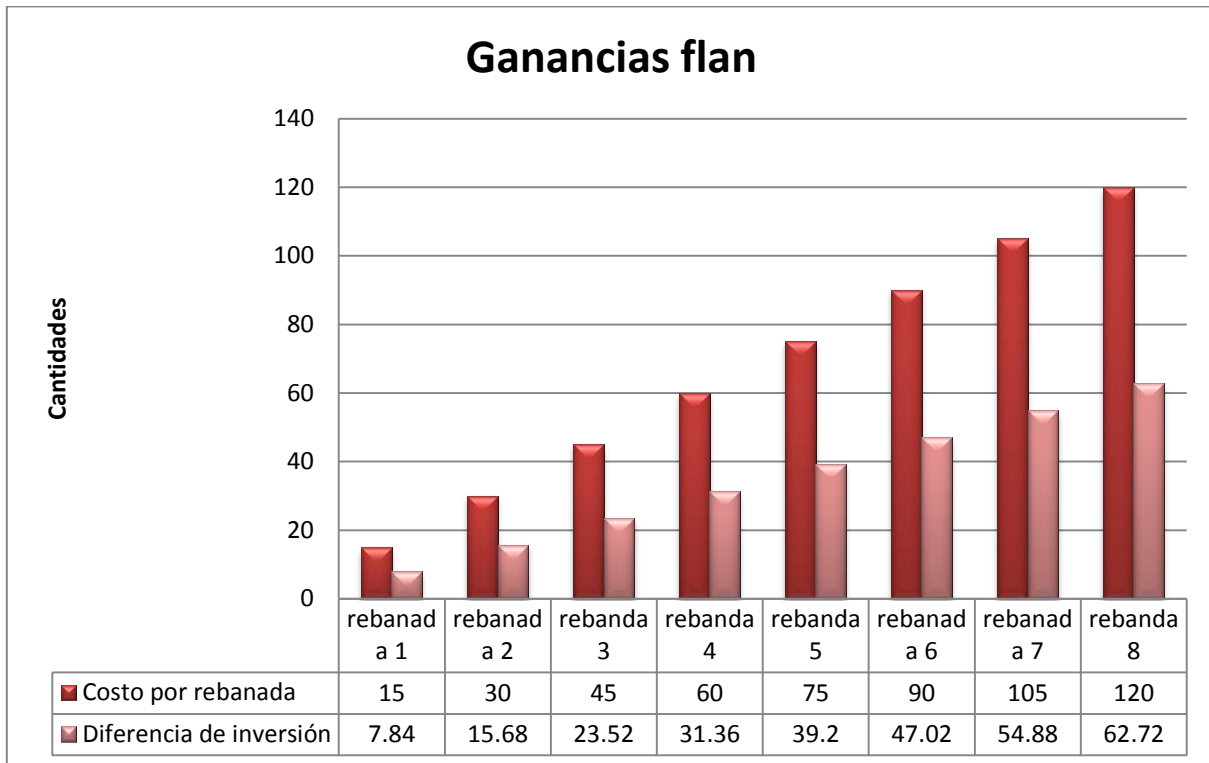
Fuente: Recetario de Cocotitlán

Tabla 22. Costos de Rebanadas Flan

Costo de Rebanadas de Flan		
Rebanadas	costo por rebanada	Diferencia de inversión
1	\$15.00 ^{oo}	\$07.84 ^{oo}
2	\$30.00 ^{oo}	\$15.68 ^{oo}
3	\$45.00 ^{oo}	\$23.52 ^{oo}
4	\$60.00 ^{oo}	\$31.36 ^{oo}
5	\$75.00 ^{oo}	\$39.02 ^{oo}
6	\$90.00 ^{oo}	\$47.04 ^{oo}
7	\$105.00 ^{oo}	\$54.88 ^{oo}
8	\$120.00 ^{oo}	\$62.72 ^{oo}

Fuente: Recetario de Cocotitlán

Gráfico 15. Ganancias flan



Fuente: Recetario de Cocotitlán

La finalidad de las tablas y gráficas es mostrar a través de las recetas la resiliencia que se da en el pueblo de Cocotitlán, entendiendo esto como la capacidad de adaptarse a las adversidades. La feria del elote como resultado de una presión económica en el campo, donde el campesino tiene que vender su maíz y no sólo venderlo sino que también pasa por un proceso, donde el maíz es cocinado y eso hace que aumente su valor en relación al maíz crudo. Además de que la feria del elote es un elemento de identidad entre el pueblo campesino de Cocotitlán.

Cambios y Continuidades en la feria del Elote

En cuanto a platillos la primera feria del elote en 1985 inicia con una gran exposición de platillos tradicionales como; esquites, elotes hervidos, quesadillas, etc. Y a través de los años los platillos tradicionales se van adaptando al gusto culinario contemporáneo, tal es el caso de los productos como las crepas y las pizza en la feria del 2015.

Otra de las cosas que se pueden apreciar dentro de estos cambios es la introducción de los animales de traspatio a la feria tal es el caso de los pollos, cerditos y conejos “y bueno ahora lo que se vende y es más fácil es el conejo o los pollos (cocinados)”⁸¹, además la adaptación de estos platillos tiene que ver con el tipo de gente que asiste la feria y lo que busca, la gente que asiste y consume en la feria es gente de fuera del pueblo

La gente de aquí (del pueblo) vamos si acaso por una golosina o vamos por conejo, mixiote o la cecina... La gente de aquí del pueblo no consume en la feria porque dice: “mejor lo hago aquí en mi casa que vaya yo a la feria” realmente la gente que consume en la feria es de fuera... De hecho antes las cañuelas eran como las golosinas nos quitaban la sed o tirábamos capulines, ahora los niños prefieren sus golosinas, refrescos⁸².

Aquí podemos apreciar que la adaptación de platillos tiene que ver con las golosinas que ahora buscan las nuevas generaciones, donde tiene que ver más con productos como botanas o chatarras, donde se involucran las harinas y el azúcar, Y la comida tradicional se hace con los elementos del campesinado o traspatio.

En cuanto a la organización de la feria, continúa siendo la misma, la feria se encuentra a cargo de un patronato, que es el encargado de convocar a los participantes en la feria. La siguiente cuestión a tratar sería ¿quiénes participan? ¿siguen siendo los mismos?

[...] finalmente el propósito de la feria era para que los campesinos vendieran sus productos del campo. Actualmente en la feria, sólo dos son los campesinos, y todos los demás no se dedican a sembrar, o sea no conocen el proceso completo del campo y compran el maíz. Y los campesinos prefieren venderlo en elote tierno, en crudo (el esposo lo corta y la señora los vende)⁸³.

⁸¹Entrevista a la familia Guzmán Galicia, en especial al señor Guzmán, el 18 de junio de 2016, a las 13:55 horas, en Cocolilán, Estado de México.

⁸²*Ibid.*

⁸³*Ibid.*, hija Guzmán Galicia.

Es decir, los campesinos ya no son los que se encuentran al frente de un puesto en la feria del elote, ya no son los que preparan los platillos. Ahora participan de una manera indirecta en la feria, pues son ellos quien venden el elote fresco a sus familiares, a sus hijos, hijos que no conocen el proceso del campo porque estudian o trabajan en fábricas y sus tiempos son destinados en otras cosas, pero son ellos quienes se quedan al frente de los puestos de la feria y finalmente el campesino saca su maíz, “realmente cuando se le puede sacar utilidad es en este tiempo, en verde, porque una mazorca vale lo que ahorita vale un cuartillo y el que ahorita no vende en esta temporada pues ya no recupero”⁸⁴.

Además la gente grande, la que se dedica al campo se encuentra un tanto cansada, se encuentra cansada porque el maíz es muy barato, es muy mal pagado, la gente ya no quiere dedicarse al campo “Y es que poco a poco todo va cambiando, poco a poco se va acabando, los señores están vendiendo sus terrenos, construyendo casas y no casas de extraños o habitacionales pero les reparten a sus hijos, sus hijos empiezan a fincar, el campo ya se ve mocho. Esto en algún momento se va a terminar”⁸⁵.

En la siguiente tabla se muestran datos en relación a los cambios y continuidades de la feria del elote.

Tablas 23. Cambios y Continuidades de la Feria del Elote

	Cambios	Continuidades
Platillos	<ul style="list-style-type: none"> - Adaptación de platillos por gusto a las nuevas generaciones como; Pizza y crepas de elote. - Introducción de 	<ul style="list-style-type: none"> - Se siguen elaborando los platillos tradicionales que se hacían en la primera ferian en 1985, tales como: Esquites, chilatole,

⁸⁴ *Ibid.*, señor Guzmán.

⁸⁵ *Ibid.*, hija Guzmán Galicia.

	animales de traspatio en la comida como; cerdito, conejo y pollo.	quesadillas...
Organización	- No hay	- La feria continua siendo organizada por el patronato.
Participantes (ventas)	- Actualmente los que se encargan de las ventas son los hijos de los campesino e incluso habitantes de Cocotitlán (no campesinos)	- En las primeras ferias desde 1985, los puestos estaban a cargo de campesinos que vendían su elote. (algunos siguen participando)

Fuente: entrevistas en Cocotitlán

En la siguiente tabla podemos ver el aumento de la población, ello nos indica que hubo un crecimiento urbano que tiene que ver con los cambios de resiliencia que ha tenido el municipio y con ello el cambio en la tierra de los campesino muchos de los terrenos que tienen se han dado a sus hijos para la construcción o en su caso han sido vendidos para la construcción de unidades habitacionales como Alamos la más cercana. .

Tabla 1. Aumento de Población en Cocotitlán

Año	Población
1988	7 510
2010	12 142

Fuente: INEGI 1988, 2010

Conclusiones

En conjunto el tema que se trató fue la feria del elote de 1985- 2015 y todo aquello que se involucraba con está. Nos llevó a conocer ¿cómo fue que surgió está feria?; saber ¿quiénes participan y participaban? Y a través de preguntas como estas se puede decir que está feria surgió de una necesidad económica, en un momento donde el maíz a nivel nacional se encontraba en el mercado a precios muy bajos, situación que existe hasta nuestros días. Además la introducción de máquinas en la cocina y campo, el aumento de población, hicieron que la gente buscara otros empleos y se dejara por un lado el campo y por otro el maíz (nixtamal) en la cocina.

Es decir, en el último tercio del siglo XX se dio un proceso de urbanización que tiene que ver con el abandono del campo para ir a trabajar a las fábricas en lugares como Chalco o San Rafael, además se da el boom de las unidades habitacionales en Chalco. Estas unidades habitacionales anteriormente eran ejidos y una vez más se ven reflejadas las condiciones del campo, que va disminuyendo, que se deja por otras ocupaciones, lo mal pagado del grano y de ello entender porque se crea una Feria del elote como estrategia económica.

Entender que la feria del elote es una forma de resiliencia ante los precios bajos del maíz. La feria con el tiempo se ha ido adaptando, ha tenido cambios de la primera a la última feria, desde la introducción de nuevos platillos (crepas, pizza, conejo, cerdo y pollo), hasta los vendedores actuales, recordemos que la feria en su inicio fue una feria de campesino, ahora la feria es realizada por hijos de campesinos.

Otra de las cosas que es necesario mencionar, es que la gente de Cocotitlán encuentra una identificación con el maíz, pero con el maíz a través de su sabor, un sabor dulce, que se le caracteriza como único en la región Chalco-Amaqueme.

Y finalmente saber si la feria ¿ayudó a los campesinos? Considero que ello se ve reflejado en las recetas, la feria se sigue llevando a cabo, y es verdad que el

elote en verde se vende mejor que en maduro y a través de las gráficas de las recetas también se muestra como se obtienen ganancias al cocinarlo, es verdad que los campesinos ya no venden en la feria, pero les venden a los que ahora venden en la feria, en el mayor de los casos sus hijos. Es decir, se observa una pluriactividad económica que favorece a la familia y en otros casos a sus vecinos, es decir, a la comunidad cocoteña, y con esto se cumple el objetivo de poder sacar su maíz a la venta.

Anexos

Entrevista en Cocotitlán Estado de México

Fecha: 22/12/2015

Hora: 17:22 hrs a 18:25 hrs

Nombre: Maribel Galicia Aguilar

Lugar: Casa de la señora Maribel Galicia Aguilar, en calle Vicente Guerrero #22

Cristina Sandoval: ¿Puedo grabar sobre las recetas?

Maribel Galicia Aguilar: Si, son varias recetas, porque también está lo del pastel de elote, el flan, las gorditas de elote, los tamales de elote, hay gran variedad. Cuando el maíz es tiernito se puede decir, incluso hasta cuando el maíz se pasa de agüita es lo del huitlacoche se hace la quesadilla, el chilatole.

Cristina Sandoval: también el atole ¿no?

Maribel Galicia: El atole cuando es duro...los atoles de pinole y de maíz azul. Incluso también hay variedad de Maíz.

Cristina Sandoval: Pero el maíz con el que lo hacen ¿si es de aquí? ¿Si lo siembran aquí?

Maribel Galicia: Incluso hay variedad de Maíz; el amarillo, el azul, el blanco, incluso hasta el hibrido que ya se siembra aquí, Hay terrenos que ya lo siembran, cuando el maíz es tierno se aprovecha también para alimentos como los esquites, elotes hervidos, las gorditas, tamales de maíz tierno, en la quesadillas como el huitlacoche, pasteles, panque, flan, nieve de elote, cuando es tierno se prepara eso.

Cuando el maíz ya es seco, ya maduro principalmente esta la tortilla, incluso hasta el pozole cuando el maíz es tierno, infinidad de comida también lleva maíz tierno, arroz, nopales en escabeche, cremas de elote, guisados también, caldo. Ahora si cuando el maíz ya es maduro también se obtiene el pinole, nuevamente el tamal.

Cristina Sandoval: ¿y el maíz de aquí es de autoconsumo o lo venden?

Maribel Galicia: El campo está muy deteriorado en nuestra región y casi es de

puro consumo para las familias, porque sembrarlo y cuidarlo es laborioso y relativamente se lo pagan muy barato. Los campesinos obtienen mejor ganancia cuando el maíz es tierno porque se vende más caro, que cuando es seco, además solo se da en la temporada y la mayor parte de los que siembran, así lo utilizan para consumo familiar, pocos lo venden en crudo y aquí en la comunidad una de las ventajas que tienen es que casi es un mes y medio de feria, donde se aprovecha para vender los productos que se elaboran y vender el elote tierno.

También podríamos decir que nuestro elote de la región, el elote que se siembra en las faldas del cerrito tiene un sabor peculiar a Temamatla, Tenango, Chalco, el sabor del elote cambia, no se sabe si porque cuando llueve toda el agua el agua fluvial baja en las calles, corre para el campo, quizá seo para eso, pero el elote tiene un sabor muy especial no es seco como el de Cuautla.

Cristina Sandoval: ¿Los colores de maíz tienen que ver con la preparación de alimentos?

Maribel Galicia: Si, pero cuando el maíz es tierno se utiliza para todo, incluso las personas de aquí del pueblo preferimos más el azul, porque tiene otro tipo de sabor y el sabor varía en el tipo de maíz (color).

En el seco se hacen los atoles de maíz azul, la quesadilla, la tostada, por ejemplo nosotros elaboramos la tostada con tortilla de maíz, no la compramos. El haba o ¿esa no?

Cristina Sandoval: Pero esa también se da con el maíz ¿no?

Maribel Galicia: Se acostumbra, los campesinos que en sus parcelas, sus terrenos se cultiva lo que es el maíz, el frijol, el haba, la calabacita. Por ejemplo hay un guisado que se llama chilito verde que lleva calabacitas, elote, habas, flor de calabaza, se combinan los productos del campo cuando es tiempo de verde.

Cristina Sandoval: ¿Cuál es el precio por cuartillo del maíz?

Maribel Galicia: Varía según el color, el amarillo, blanco o azul. Ahorita el amarillo es el más barato está entre siete y ocho pesos, el blanco está a doce pesos, el azul como a quince más o menos.

Cristina Sandoval: Ahora sí, podemos pasar a las recetas.

Me podría proporcionar los nombres de las personas que ayudaron con las recetas

Maribel Galicia: Bertina Guzmán Moreno, Yolanda Galicia Aguilar, Gudelia Galicia Aguilar, Cristina Guzmán moreno y Maribel Galicia Aguilar.

* A partir de aquí son las recetas adjuntas en *platillos y utensilios*

Entrevista en Cocotitlán Estado de México

Fecha: 18/06/2016

Hora: 13:55 horas a 14:40 horas

Nombre: Familia Guzmán Galicia

Lugar: Casa de la familia Guzmán Galicia, Vicente Guerrero # 22

Cristina Sandoval: Las siguientes preguntas son para todos, bueno es sobre la feria del elote, en relación a la primera feria porque no sé mucho más lo que he leído o lo que me dicen es sobre el padre, sobre la reunión y ya en el año pasado que vine a la feria pude ver la feria, pero ustedes que son de aquí ¿Qué cambios han visto en los platillos, en los bailables, en la gente que venía? ¿Para ustedes que ha cambiado?

Señor Guzmán: Que haya cambiado, la feria sigue siendo la misma más que ahora ya se deja que vendan en la carretera antes no dejaban vender, en cuanto a comida no se vende lo que se hace en las casas como guisados; el chilito verde, quesadillas de calabaza, más bien la gente cuando viene, lo que busca son elotes; esquites o chileatole. La gente de aquí (del pueblo) vamos si acaso por una golosina o vamos por conejo, mixiote o la cecina y bueno la gente que organiza la feria establece lo que se va a vender y muchos no hacen guisados como el picadillo de calabacitas con elote porque no quieren arriesgar.

Hija Guzmán Galicia: Y además digamos que se ven un poco limitados los vendedores que participan, porque cada vendedor sólo puede vender dos platillos por acuerdo del patronato.

Señora Galicia: La gente de aquí del pueblo no consume en la feria porque dice: “mejor lo hago aquí en mi casa que vaya yo a la feria” realmente la gente que consume en la feria es de fuera.

Cristina Sandoval: Y además, bueno creo que lo que más venden son como botanas, golosinas que en sí un platillo ¿no?

Señora Galicia: sí, exacto y además la gente que realiza artesanías esa es de fuera, de pueblos vecinos.

Hija Guzmán Galicia: y bueno finalmente el propósito de la feria era para que los campesinos vendieran sus productos del campo. Actualmente de la feria aproximadamente sólo dos son los campesinos y todos los demás no se dedican a sembrar, ósea no conocen el proceso completo del campo y compran el maíz. (HIJOS) Y los campesinos prefieren venderlo en elote tierno, en crudo (el esposo lo corta y la señora los vende).

Cristina Sandoval: y a ustedes pues no les causa novedad ir a la feria porque ustedes saben prepararlos.

Señor Guzmán: preferimos el guiso de nuestras casas y bueno ahora lo que se vende y es más fácil es el conejo o los pollos (cocinados) y algo que nunca han vendido son bebidas, solo hay dos puestos de bebidas y nosotros si vamos a comer, vamos a comer conejo con un amigo que lo prepara rico y además es campesino y él sí trata de seguir como la línea porque el conejo va acompañado de esquites y el elote pues es de aquí él lo siembra.

Hija Guzmán Galicia: Si ha cambiado, el maíz (mazorca) lo quieren pagar muy barato, pues los campesinos tampoco regalan su trabajo porque es un trabajo muy pesado y precisamente en la mañana decíamos el campo es duro y lo quieren pagar barato y no es un producto de mala calidad, su sabor es único y hay gente de aquí de Cocotitlán que en todo el año no come elote hasta la temporada.

Señor Guzmán: En realidad es muy triste, porque por ejemplo mi mamá ya no quiere ayudar a mi papá y el maíz estaba un poco picado y estaba a tres pesos \$03.00° el cuartillo ¿Qué son tres pesos? Y esa es la tristeza que lo compran muy barato y realmente cuando se le puede sacar utilidad es en este tiempo, en verde porque una mazorca vale lo que ahorita vale un cuartillo y el que ahorita no vende en esta temporada pues ya no recupero. Eso es lo triste del campo, ya nadie lo quiere trabajar.

Mi mamá como ya casi no lo vende, pues no compra tortillas y las hace, ni frijoles.

Señora Galicia: Antes (resto de la población) era así, ahora en fiestas, y es que la gente ya tiene otras ocupaciones, ya está en el trabajo y se come fuera o las familias son más chicas, va cambiando la forma de vida.

Señor Guzmán: Se hacían como siete kilos 7 kg y más si se trabajaba en el campo, por el almuerzo que nos mandaban y ahora ya no almorzamos en el campo porque ya se siembra menos, ahora ya se llega a almorzar a la casa. Y antes muchas señoras se veían en el campo a las ocho, las nueve, empezaban a pasar los burros con las bolsas, iban las señoras a pie, ahora ya no.

Hija Guzmán Galicia: Todavía se ve un poco de todo, pero no como antes. Y es que poco a poco todo va cambiando, poco a poco se va acabando, los señores están vendiendo sus terrenos, construyendo casas y no casas de extraños o habitacionales pero les reparten a sus hijos, sus hijos empiezan a fincar, el campo ya se ve mocho. Esto en algún momento se va a terminar.

Señor Guzmán: nosotros nos preguntamos ¿Cuánto tiempo nos va a durar el campo? Unos veinte o quince años. Porque fíjate que cuando Montiel hizo la ley de que los terrenos agrícolas no se podían comerciar, esa ley quedo en el olvido y hasta parece que dijo se puede vender, porque fue cuando todos empezaron a vender ahí está el boom de las unidades, las fabricas como Ixtapaluca o Chalco y también lo que le dio en la torre fue la venta de los ejidos porque no se podían vender hasta que con Salinas le dio cambio de suelo, anteriormente teníamos 360 ejidatarios y actualmente tenemos 24 ejidatarios, pues ya no tenemos campo, de hecho nuestros límites territoriales no los comió Chalco, los ejidos de Cocotitlán llegaban hasta Tláhuac, de ahí de villa de los niños todo eso le pertenecía a Coco y ahora todo eso ya se lo quedo Chalco y del otro lado de la carretera de hecho tenemos hasta Huexoculco y la parte del Walmart pero Chalco se lo ha adueñado y así nos han quitado como el 50 % de territorio pero porque se vendió el ejido. Ya todos los ejidos se volvieron fraccionamientos y fábricas, ¡esa es la parte triste!

Señora Galicia: y además las generaciones grandes ya se cansan y las nuevas generaciones ya no siguen ese ritmo, los jóvenes ya no se interesan, ya están estudiando, el tiempo cambia y va a llegar un momento en el que lamentablemente y tristemente se va a terminar, porque no va a haber quien se dedique a realizar el trabajo del campo.

Hija Guzmán Galicia: Que el otro día mi papá Memo (el papá de mi papá) estaba diciendo que el sabor del maíz es único y eso se debe por el volcán, ósea por todos los minerales que tiene la tierra, ese el porqué del sabor del maíz y cada tierra tiene su sabor ya se salado o insípido y el de aquí es dulce y eso se sabe probando.

Señor Guzmán: Por ejemplo las cañuelas que son las que no tenía mazorca las chupábamos porque nos quitaban la sed y eran muy dulce en cambio con los químicos ya sabían muy saladas y eso tiene que ver con tierras fuertes y de arena: las arenas son dulces y las fuertes no lo son y eso también influye mucho, la tierra es la que da el sabor.

Señora Galicia: a la hora de cocinarlos no hay necesidad de ponerle hoja santa o hervirlo con codillo, solo con tequezquite para el color pero en si el sabor es dulce y no necesita nada más. Incluso antes hasta se comían los olotes, los deshacíamos.

Señor Guzmán: De hecho antes las cañuelas eran como las golosinas nos quitaban la sed o tirábamos capulines, ahora los niños prefieren sus golosinas, refrescos.

Apéndice de documentos históricos

- I. 1746: De la Provincia, y jurisdicción de Chalco y sus pueblos
- II. 1748: Mapa de las aguas que por el círculo de 90 leguas vienen a la laguna de Texcoco y de la extensión que está y la de Chalco tenían, sacado del que en el siglo antecedente delineó Dn. Carlos de Sigüenza
- III. 1786: Para que la justicia de Tlalmanalco practique las diligencias sobre la pérdida de cosecha y la carestía de maíz, por lo que no tienen para pagar los tributos. Cocotitlán, Tlalmanalco.
- IV. 1786: Vuestra Excelencia releva a los naturales del pueblo de Cocotitlán de la jurisdicción de Tlalmanalco, de la paga de tributos del tercio vencido a fines del último abril. Cocotitlán, Jurisdicción de Tlalmanalco.
- V. 1914: El general Alfredo Serraros le informa a Emiliano Zapata de la entrada de fuerzas al distrito de Chalco, se apoderan de haciendas y poblaciones causando destrozos, se robarón las cosechas. Pide garantas para la gente.

I. 1746: De la Provincia, y jurisdicción de Chalco y sus pueblos⁸⁶

La jurisdicción de Chalco – Tlalmanalco está situada entre sur y norte de la Ciudad de México, en distancia de ocho leguas que se trafican principalmente por dos caminos; uno de agua y otro de tierra desde el pueblo de Mexicaltzingo, el de tierra por el llano de Santa Martha y el de agua por la Laguna. Se compone de cuarenta y seis pueblos, entre los cuales los diez y seis son cabeceras donde hay gobernadores y en quince pueblos hay iglesias parroquiales de doctrinas de religiosos dominicos, franciscanos y agustinos en esta forma:

*Latitud 19 grados, 30 minutos. Longitud 274grados, 12 minutos [Al margen inferior izquierdo]

En la cabecera capital Chalco situada en la playa u orilla de la laguna y en donde reside; teniente mayor, gobernador, republica de indios, convento de San Francisco con cura, religión de la misma orden y tiene trecientos y cincuenta y un familias de indios; en la población principal hay vecindarios de españoles, mestizos y mulatos. En este pueblo es donde se celebran las ferias todos los viernes del año concurriendo a su plaza de todas las jurisdicciones circunvecinas y muchas distantes y por la Laguna multitudes de canoas cargadas de todo género de granjería que se comercia en el citado dia cuyas ferias son el índice de los valores de todas las semillas.

En la cabecera de Tlalmanalco es donde regularmente han residido los alcaldes mayores de la jurisdicción; hay gobernador y república de indios, convento de San Francisco, curato y administración de doctrina de la misma orden, cuenta con mil trecientos cincuenta y nueve familias de indios.

La cabecera de San Pedro Ecatzingo, distante de Chalco a seis leguas al oriente, tiene gobernador, república de indios, con un convento de

⁸⁶Villaseñor, José Antonio de. (1745), "De la Provincia, y jurisdicción de Chalco y sus pueblos!", en *Theatro Americano*, lib.I, cap .X, p.63.

administración de doctrina de religiosos dominicos que es curato colado, en donde se encuentran ciento y tres familias de indios.

En el pueblo cabecera de Tepezozolco que está distante de la de Chalco cinco leguas a la parte del sur. Se cuenta con ciento y veinte familias de indios; hay gobernador, república de indios y es sujeto en lo espiritual al párroco de la doctrina Dominicana, aunque la iglesia de este pueblo no es parroquial sino doctrina del inmediato.

En el pueblo y cabecera de San Juan Tenango Tepopula que está distante entre sur y oriente, dos leguas de la cabecera de Chalco, tiene a más de la gente blanca, mestizos y mulatos que lo habitan ciento setenta y ocho familias con sus pueblos y varios sujetos. Hay en el convento parroquial de santo Domingo, república de indios con su gobernador.

En la cabecera de Tezozolco, aunque hay gobernador y república de indios no tiene habitación en el cura por ser doctrina de inmediato, cuentase con las ciento treinta y nueve familias de indios.

En el pueblo y cabecera de Amecameca está entre sur y oriente de la capital en distancia de tres leguas tiene con sus pueblos sujetos quinientos setenta y un familias de indios y alguna gente blanca en la población principal. Se gobierna por república de indios, gobernador y alcaldes, tiene iglesia parroquial administrativa por el convento de santo Domingo. Situada en el paraje frigidísimo a orilla de la montaña que sube al volcán de la nieve y en una hacienda de esta doctrina, nació aquella celebré religiosa del convento de san Gerónimo de México, intitulado el Fenix de las indias por haber sido insigne en todo género de letras así divinas como humanas, como lo dan a entender sus obras, y tuvo por nombre Sor Juana Inés de la Cruz bautizada en dicha parroquia.

La cabecera de Zentlalpan al sur de Amecameca a una legua, está sujeto a su doctrina, pero tiene gobernador y república separada y se cuentan en el doscientas setenta y tres familias de indios con las de los barrios sus sujetos.

El pueblo y cabecera de Chimalhuacan distante a cinco leguas a la parte del norte de la principal. Tiene ciento setenta y seis familias de indios con su gobernador y república de indias, conventos de santo Domingo cuyo párroco administra la doctrina de dicho pueblo.

En el pueblo de San Esteban Tepetuxpan que está a media legua al sur del antecedente, no hay gobernador, sino tan solamente alcaldes indios y están sujetos al de Chimalhuacán, pero en cuanto a la doctrina tiene convento de administración de Santo Domingo, hay en el doscientas y ocho familias de indios.

La cabecera de San Miguel Atlautla tiene ciento y ochenta y un familias de indios. Dista de la principal cinco leguas al sur, cuarta al sudeste, es pueblo donde hay gobernador y república de indios y la administración de Doctrina es por el convento de santo Domingo.

El pueblo de Ayapango es cabecera de gobierno y republica de indios está al sur de la principal en distancia de dos leguas y sujeto a los ministros de doctrina de Amecameca, tiene ciento y dos familias de indios.

El pueblo de Ixtapalucan con sus barrios sujetos tiene ciento y veinte y cinco familias de indios, hay gobernador y republica de indios, con convento y curato de religiosos de Santo Domingo, está situado al norte de la cabecera de Chalco en distancia de dos leguas.

El pueblo de Ayotzingo dista de una legua larga de la cabecera de Chalco al sur sudoeste es puerto de la laguna en donde se embarcan todos los frutos de las Amilpas, Chietlán y otras jurisdicciones para conducirse a México y gastan en la navegación por lo regular de ocho a diez horas, hay republica de indios con su gobernador, teniente de alcalde mayor, algunas familias españolas y de mestizos y es administrado por el convento de San Agustín que está en dicho pueblo tiene una imagen de nuestra señora maravillosa en sus milagros y muy hermosa en su efigie y se cuenta en el ciento y veinte familias de indios.

En el pueblo de san Andrés Mesquique está en la orilla de la laguna y la mayor parte dentro de ella, es muy fértil y de apacible temperamento y por el pasan las canoas cargadas de muchos frutos como; azúcar, mieles, caña dulce y frutas que le hacen divertible y se trafica y anda la mayor parte del pueblo por agua. Tiene ciento noventa y siete familias de indios con su gobernador, república de indios y en él hay conventos de religiosos agustinos quienes administran la doctrina y santos sacramentos, dista de la cabecera cuatro leguas a la parte sur y rumbo del sudeste y se puede andar desde Chalco o por dentro de la Laguna o por tierra rodeado.

El pueblo de San Pedro Tlahuác, distante de la cabecera de Chalco, cinco leguas a la parte del poniente, está administrado por los religiosos de Santo Domingo, cuyo curato está dentro de la Laguna, tiene entre él y sus pueblos sujetos, cuatrocientas familias de indios y es gobernado por su república.

El pueblo de San Juan Temamatla está situado al poniente y rumbo del sudeste en distancia de dos leguas de la cabecera, cuenta en el con doscientas familias de indios los que se hayan matriculados en Tlalmanalco por ser su sujeto y como tal sólo tiene su república de indios y su alcalde y dos regidores. En este pueblo hay convento de San Francisco cuyo párroco administra su doctrina y santos sacramentos.

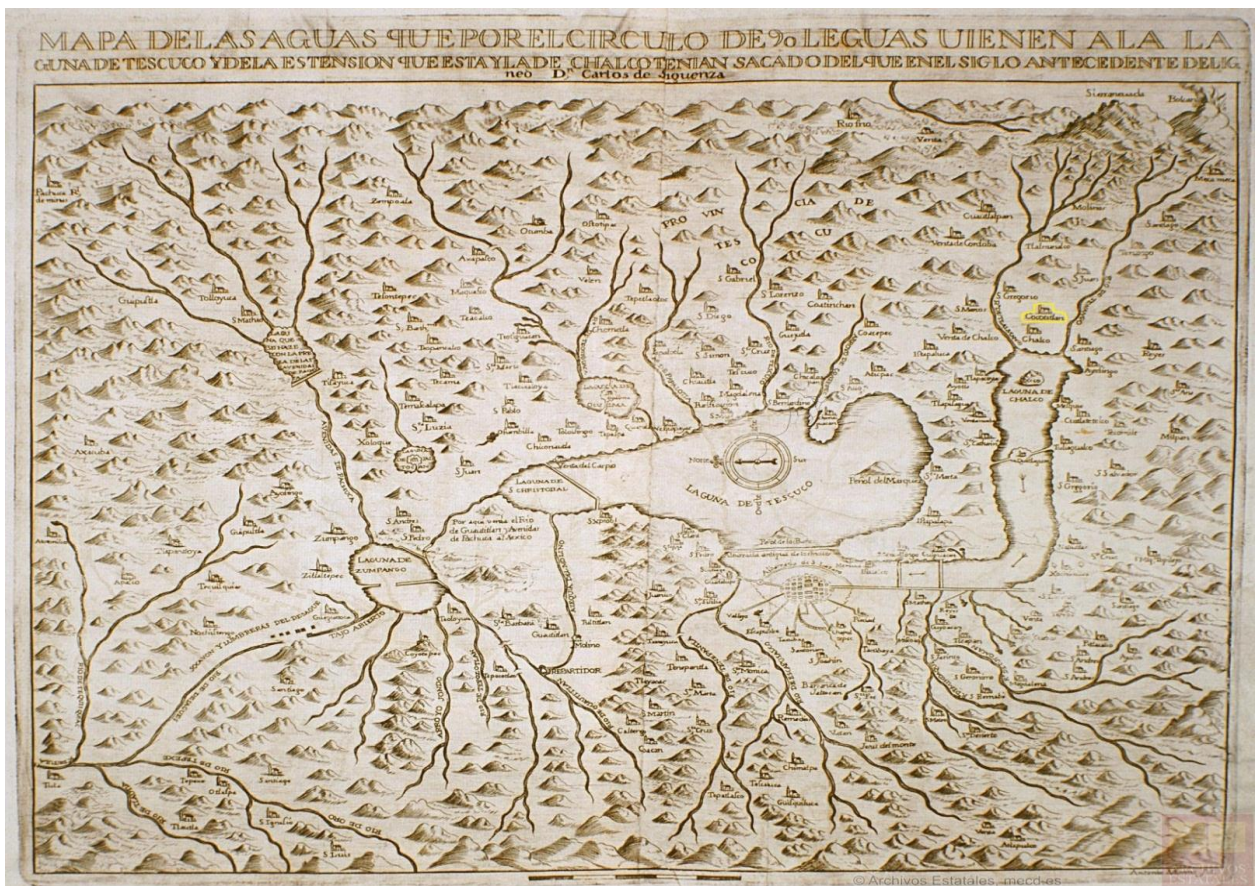
El pueblo de Ozumba que está al sur de la cabecera en distancia de cuatro leguas, hay convento de religiosos franciscanos y tiene doscientos setenta y ocho familias de indios, y algunos de españoles y mestizos, se matriculan o cuentan en el pueblo de Tlalmanalco como su capital. Está jurisdicción es muy fértil y abundante de todo lo necesario para la vida humana y en cuarenta y seis haciendas de labor que hay en ella todos los años regulados uno con otro, cogen doscientas cincuenta mil fanegas de maíz y treinta mil cargas de trigo con abundancia de las demás semillas, maderas, carbón, gran cantidad de azúcar, mieles, frutas de tierra caliente y legumbres de su país. Hay en la sierra del volcán de esta jurisdicción minerales de plata y algunos descubiertos, los que no se trabajan por considerarse costoso su laborío, en las poblaciones

de que consta se cuentan quince curatos del arzobispado, administrados por religiosos Dominicanos Franciscanos y Agustinos como queda dicho.

En toda la jurisdicción se regulan ciento y diez familias de españoles y ciento cuarenta y cinco de mestizos y mulatos vecinos y sirvientes en ella.

En la Laguna hay abundancia de pejes blancos de todos tamaños, desde diez dedos de longitud hasta una tercia, poco más con otro género de sardinas y los que llaman en idioma mexicanos mictlapic dicho en castellano peje reyes.

II. 1748: Mapa de las aguas que por el círculo de 90 leguas vienen a la laguna de Texcoco y de la extensión que está y la de Chalco tenían, sacado del que en el siglo antecedente delineó Dn. Carlos de Sigüenza⁸⁷



⁸⁷ PARES, ES.41091.AGI/27.17//MP-MEXICO,164

1748: Mapa de las aguas que por el círculo de 90 leguas vienen a la laguna de Texcoco y de la extensión que está y la de Chalco tenían, sacado del que en el siglo antecedente delineó Dn. Carlos de Sigüenza⁸⁸



Detalle de mapa, el círculo amarillo indica el territorio de Cocotitlan

III. 1786: Para que la justicia de Tlalmanalco practique las diligencias sobre la perdida de cosecha y la carestía de maíz, por lo que no tienen para pagar los tributos. Cocotitlán, Tlalmanalco⁸⁹

Parroquia de Tlalmanalco practique las diligencias que conviene el asunto acordado y especule la demanda que se le previere.

⁸⁸ PARES, ES.41091.AGI/27.17//MP-MEXICO,164

⁸⁹ AGN, GD58 INDIOS, Año:1786, Vol.69, Exp.20, fs.8

Don Bartolomé de Gálvez, presentando ante mí el tema siguiente;

Señor Don Bartolomé Borrego solicitador de naturales por los del pueblo de Cocotitlán, Juan de Tlalmanalco como mejor proceda, digo que a cambio de la perdida general que tuviera en el año, la perdida de lo sembrado y la mucha escasez y carestía de semillas que así pues se hayan pareciendo y sin asunto alguno poder buscar en lo precario para su manutención y mucho menos para la paga de tributos del presente tercio de abril y apenas pudieron enterrar con un menor trabajo en diciembre y siendo molestad, revolvierón semillas, se ocurrió como lo han hecho por separado los de Tlalmanalco a fin de suplicar a las benignidades de R.E se niegan a concederles la releva de ellos, no solo por lo respectivo al presente tercio sino también por el siguiente de agosto que en hasta que considérese la presente calamidad y en efecto mandan que para que se practiquen las diligencias del acordado se les expida con su invención el deposito oportuno y que en el interior no se les moleste por ellos. Por tanto y ahora Bartolomé suplico se sirva mandar hacer como llevo pedido, juro en franqueza licenciado Joseph tanto y ahora Bartolomé Díaz Borrego. En su vista previa atención del fiscal de Real Hacienda y con invención del acto acordado cuyo tenor es este (aquí el acordado) he resuelto a conformidad de mí se expida el presente por el que mando al pueblo de Tlalmanalco a cuya jurisdicción corresponde el de Cocotitlán proceda de los diligentes que presente el asunto acordado a recibir informes de parte y de oficio de las participaciones que tiene el escrito también invito y concluyan esas diligencias daría cuenta. México y abril 10 de 1786. El conde Gálvez.

IV. 1786: Vuestra Excelencia releva a los naturales del pueblo de Cocotitlán de la jurisdicción de Tlalmanalco, de la paga de tributos del tercio vencido a fines del último abril. Cocotitlán, Jurisdicción de Tlalmanalco.⁹⁰

⁹⁰ AGN, GD58 INDIOS, Año:1786, Vol.69, Exp.75, fs.23-23v

Don Bartolomé de Gálvez en vista de los practicadores por la justicia de Tlalmanalco dicha jurisdicción toca al pueblo de Cocotitlán sobre la miseria que haya constituido por la escasez del maíz y lo tomado en su virtud por el contador general Real de Tributos.

En este expediente solicita de la piedad de los naturales de Cocotitlán, relevación de tributos de intención de abril y agosto del corriente año con motivo de la carestía del maíz y su pérdida justificada con las informaciones y estilo representación del teniente del alcalde y certificación supuesto me parece les perdone el tercio de abril último de este pueblo sobrepoblado (pagina cortada de los bordes superiores) y no he podido conseguir la matricula con conocimiento de los tributos, quien me expuso la respuesta que los tributarios del pueblo de Cocotitlán sujetos a la cabecera de Tlalmanalco han acreditado con información y partes de oficio y certificaciones de juzgados y justicias de México que fundaron sus pedimentos para la releva de tributos que solicitan.

He resuelto expedir el presente por el cual relevo a los naturales del pueblo de Cocotitlán de la jurisdicción de Tlalmanalco del pago real del tributo completo a fin del último de abril tercio, no serán molestados en manera alguna y de este departamento tomara razón el canciller repartidor de la real audiencia.

México, 7 julio en 1786. Conde de Gálvez.

- V. 1914: El general Alfredo Serraros le informa a Emiliano Zapata de la entrada de fuerzas al distrito de Chalco, se apoderan de haciendas y poblaciones causando destrozos, se robarón las cosechas. Pide garantas para la gente⁹¹.

⁹¹ AGN, GD256 EMILIANO ZAPATA, Caja.2, Año: 1914,Exp.6, FS.32

El C. Silvano Reyes dirigió un oficio al C. Presidente provisional de la república, diciendo lo siguiente.

“Ante ustedes con el debido respeto y suplicándoles me perdona si en algo soy importuno, le expongo a usted lo siguiente: - En el distrito de Chalco, Estado de México desde el día 10 de agosto entraron unas fuerzas y se apoderaron de haciendas y poblaciones todo en general a esas se unieron muchos de los pueblos, a última hora cometieron toda clase de atropellos, llevándose ganado, mulas, semillas, muebles al grado de que hasta los pisos levantaron dejan de todo el Distrito una miseria espantosa, inutilizan todo para seguir trabajando, al ver esto todo los vecinos huyeron para esta capital y estos señores que han quedado de resguardo y no son más que revolucionarios de última hora se están apoderando de toda la cosecha y exigiéndoles a todos los vecinos cierta cantidad por dejarlos cosechar pidiéndoles en dinero lo que calculan que tienen que recoger, esto es en general pues no ven ricos ni enemigos ni españoles sino que parejo llegando al grado que en la misma capital han cogido a algunos y se los han llevado al cuartel y allí les han exigido en rescate por dejarles libres.- La cosecha que han recogido ellos por su cuenta y que tienen en las poblaciones de Totolapan, Juchitepec, Ayotzingo, Chalco y Cocotitlán asciende a la respetable suma no menos de cien mil cargas, los peones que ocupen no les pagan, en las tardes les dan un poco de maíz y el que dice algo lo maltratan, no dan garantías a nadie si los vecinos no dicen nada es por temor a las venganzas, todo el distrito está conforme con las disposiciones de las autoridades competentes lo mismo que ayudar al gobierno hasta donde sea posible pero que den garantías a la gente trabajadora porque con los que están no es posible estar allí y no se va a poder trabajar y el año que viene no va a haber cosecha y será un hambre espantosa, creó una mirada de compasión a ese desdichado distrito nos salvara.”

Lo que tengo honor de insertar a usted a fin de que sirva dictar las medidas que estime convenientes, reiterándole las seguridades de nuestra distinguida consideración.

CONSTITUCIÓN Y REFORMAS, México, 23 de diciembre de 1914

P.O.D.S

El general oficial mayor

Al C. General Emiliano Zapata.

Cuartel General.

“Hotel Sáenz.”

CIUDAD.

Índices de Ilustraciones

Mapas	<i>Pág.</i>
Mapa 1. Estado de México.....	20
Mapa 2. Cocotitlán, Estado de México.....	20
Mapa 3. Municipio de Cocotitlán.....	21
Mapa 4. Plano de Hacienda Atoyac.....	30
Diagramas	
Diagrama 1. Genealogía de una familia campesina de Cocotitlán.....	49
Diagrama 2. Distribución de la feria.....	53
Tablas	
Tabla 1. Aumento de Población en Cocotitlán.....	32
Tabla 2. Superficie Sembrada en Cocotitlán.....	34
Tabla 3. Volumen de Producción.....	35
Tabla 4. Valor de Producción.....	36
Tabla 5. Relación de Parentesco de una Familia Campesina de Cocotitlán.....	48
Tabla 6. Formas de Comer Maíz (Recetas).....	55
Tabla 7. Precios de Maíz.....	75
Tabla 8. Costo de Elote.....	76
Tabla 9. Elotes Hervidos (ingredientes).....	77
Tabla 10. Equivalencia de Cuartillos en Mazorcas.....	77
Tabla 11. Elotes Hervidos.....	79

Tabla 12. Chileatole (ingredientes).....	80
Tabla 13. Equivalencia de Mazorca en Cuartillos.....	80
Tabla 14. Chileatole.....	81
Tabla 15. Lista de precios esquites.....	83
Tabla 16. Equivalencia de Mazorca en Cuartillos (esquites).....	83
Tabla 17. Esquites.....	84
Tabla 18. Pastel.....	86
Tabla 19. Costo Rebanadas de Pastel.....	87
Tabla 20. Cantidad de Mazorca.....	87
Tabla 21. Flan.....	88
Tabla 22. Costos de Rebanadas Flan.....	89
Tabla 23. Cambios y Continuidades del FERIA del Elote.....	92

Fotos

Cuadro 1. Calendario Festivos.....	27
Foto 1. Rocas grabadas de Cocotitlán.....	23
Foto 2. FERIA del elote 1993.....	40
Foto 3. Difusión de la feria.....	47
Foto 4. Croquis de la feria.....	47
Foto 5. Inauguración de la feria.....	51
Foto 6. Explanada para actividades.....	52
Foto 7. Croquis Cocotitlán.....	56
Foto 8. Masa.....	60
Foto 9. Sopes.....	61

Foto 10. Tamales.....	63
Foto 11. Esquites.....	65
Foto 12. Chileatole.....	66
Foto 13. Nieve de elote.....	68
Foto 14. Maíz de Cocotitlán.....	72
Foto 15. Pastel.....	86

Gráficos

Gráfico 1. Aumento de Población en Cocotitlán.....	32
Gráfico 2. Superficie Sembrada.....	35
Gráfico 3. Volumen de Producción.....	36
Gráfico 4. Valor de Producción.....	37
Gráfico 5. Formas de comer Maíz (Recetas).....	56
Gráfico 6. Precio de Maíz.....	75
Gráfico 7. Costo de Elote.....	76
Gráfico 8. Equivalencia de Cuartillos en Mazorcas.....	78
Gráfico 9. Elotes hervidos.....	79
Gráfico 10. Equivalencia de Mazorcas en Cuartillos.....	81
Gráfico 11. Chileatole.....	82
Gráfico 12. Equivalencia de Mazorcas.....	84
Gráfico 13. Esquites.....	85
Gráfico 14. Comparación Pastel- Cuartillo.....	88
Gráfico 15. Ganancias Flan.....	90

Bibliografía

Aguilar, Jasmin (*et al.*)

(2003) “Los sistemas agrícolas de maíz y sus procesos técnicos”, en Esteva, Gustavo y Marielle, Catherine (*coord.*), *Sin maíz no hay país*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México, pp.

Álvarez, Felipe. (*et al.*)

(2010) “La economía de traspatio como estrategia de supervivencia en San Nicolás de los Ranchos, Puebla, México”, en *Revista de Geografía Agrícola*, núm. 48-49, Puebla, México, pp.51-62.

Becoña, Elisardo.

(2006) “Resiliencia: Definición, características y utilidades del concepto”, en *Revista de Psicopatología y Psicología Clínica*, vol.11, núm. 3, Universidad Santiago de Compostela, España, pp.126-146.

Chayanov, Alexander.

(1974) *La organización campesina de la unidad económica campesina*, Ediciones Nueva visión, Buenos Aires.

Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo

(2005) 10 pueblo de maíz. La cocina ancestral en México, Consejo Nacional para la cultura y las Artes, México.

Cone, Cynthia.

(2000) *Guía para el estudio de la antropología cultural*, Fondo de Cultura Económica, México.

Durán, fray Diego.

(2002) *Historia de las Indias de la Nueva España e Islas de Tierra Firme*, tomo II, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México.

Echeverría, María y Arroyo Luz.

(1983) *Recetario Mexicano del Maíz*, Museo Nacional de Culturas Populares, Cultura, Secretaria de Educación Pública, México.

Esteva, Gustavo y Marielle, Catherine (coord.)

(2003) *Sin maíz no hay país*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Museo Nacional de Culturas Popular, México.

Firth, Raymond.

(1951) *Elements of Social Organization*, WATTS, London.

Galicia Córdoba, Arturo.

(1987), "Cocotitlán", en Loera Chávez y Peniche, Margarita. *Mi pueblo: Su historia y sus tradiciones*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, pp. 11-33.

(1997) *Cocotitlán. Monografía Municipal*, Instituto Mexiquense de Cultura, México.

Gallo, Miguel.

2007 *Una historia Crítica de México*, Ediciones Quinto Sol, México, pp.250-257.

Godínez, Pablo.

(2013) “Los campesinos del Popocatepetl. La familia como cimiento de la comunidad de San Pedro Ecatzingo” en; *Expresión Antropológica*, Nueva Época, número 46- 47, México, pp.50-69.

(2014) *¿Religión para creer o religión para vivir? Ofrendas del campesinado a los muertos. Practicas al pie del Popocatepetl*, tesis de maestría en Historia y Ethnohistoria, Escuela Nacional de Antropología e Historia.

Grammont, Hubert Carton de.

(2009) “La nueva estructura ocupacional en los hogares rurales mexicanos”, en *La pluriactividad en el campo latinoamericano*, FLACSO, Quito, Ecuador.

Good, Catharine (et al.)

(2011) *Comida, cultura y modernidad en México*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México.

Hernández, Ramsés.

(2004) *Ritualizando en el Iztaccíhuatl y el Popocatepetl. (Construcción del paisaje desde el pensamiento biocultural del campesino de San Pedro Nexapa. Amecameca, Estado de México)*, tesis de doctorado, Secretaria de Educación Pública, Escuela Nacional de Antropología e Historia, México.

Loera Chávez y Peniche, Margarita.

(1981) *Economía campesina indígena en la colonia. Un caso en el valle de Toluca*, Instituto Nacional Indigenista, México.

(1987) *Mi pueblo: Su historia y sus tradiciones*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.

(2010) *En las laderas del volcán (Medio ambiente y paisajes históricos en Calimaya de Díaz González. Nevado de Toluca)*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.

Mauss, Marcel.

(2006) *Manual de Etnografía*, Fondo de Cultura Económica, México.

Palerm, Ángel.

(2008) *Antropología y Marxismo*, Centro de Investigaciones de Estudios Superiores de Antropología Social, México.

Pedrero, Gloria.

(1977) "Un estudio regional: Chalco", en: Semo, Enrique (coord.), *Siete ensayos sobre la hacienda mexicana, 1780- 1880*, Departamento de Investigaciones Históricas, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.

Pilcher, Jeffrey.

(2001) *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad Mexicana*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México.

Pretty, Jules (et al.)

(1997) *Guía del capacitadores para el aprendizaje y acción participativa*, Santa Cruz, IIED/ Universidad Núr.

Rojas, Teresa.

(2004) *Bibliografía Arturo Warman*, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

Sahagún, fray Bernardino.

(2002) *Historia general de las cosas de la Nueva España*, tomo I, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México.

Terán, Yolanda.

(2012) *El castillo de la fama. Antiguo molino de trigo y fábrica de hilados y tejidos en Tlalpan. 1621-1936*, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.

Toledo, Víctor y Barrera, Narciso.

(1992) *La Memoria Biocultural: la importancia de la ecología de las sabidurías tradicionales*, Editorial Icaria, Barcelona.

Tortolero, Alejandro.

(1993) *Entre Lagos y Volcanes: Chalco Amecameca, pasado y presente*, volumen 1, El Colegio Mexiquense, México.

Villaseñor, José Antonio de.

(1745) *Theatro Americano*, Imprenta de la viuda, México.

Yúnez, Antonio (et al).

(2010) *Elementos técnico-económicos para evaluar los fundamentos que tendría una controversia comercial en contra del maíz precedente de los Estados Unidos de América*, Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria, México.

Warman, Arturo

(1972) *Los campesinos. Hijos predilectos del régimen*, Editorial nuestro tiempo, México.

Wolf, Eric.

(1971) *Los Campesinos*, Editorial Nueva Labor, España.

Wyatt, Peter.

(2000) “Etnografía y Etnología”, en Barfield, Thomas (ed.), *Diccionario de Antropología*, Victoria Schussheim (traducción), Siglo veintiuno editores, México.

Archivo General de la Nación (AGN)

(1786) “Para que la justicia de Tlalmanalco practique las diligencias sobre la perdida de cosecha y la carestía de maíz, por lo que no tienen para pagar los tributos. Cocotitlán, Tlalmanalco”, **Indios, vol.69, exp.20, fs.8.**

(1786) “Vuestra Excelencia releva a los naturales del pueblo de Cocotitlán de la jurisdicción de Tlalmanalco, de la paga de tributos del tercio vencido a fines del último abril. Cocotitlán, Jurisdicción de Tlalmanalco”, **Indios, vol.69, exp.75, fs.23-23v.**

(1914) “El general Alfredo Serraros le informa a Emiliano Zapata de la entrada de fuerzas al distrito de Chalco, se apoderan de haciendas y poblaciones causando destrozos, se robarón las cosechas. Pide garantas para la gente”, **Colecciones, EMILIANO ZAPATA, caja 2, exp. 6, Fs. 32.**

Portal de Archivos Españoles

(1748) “Mapa de las aguas que por el círculo de 90 leguas vienen a la laguna de Texcoco y de la extensión que está y la de Chalco tenían, sacado del que en el siglo antecedente delineó Dn. Carlos de Sigüenza”, **ES.41091.AGI/27.17//MP-MEXICO,164**

Censos

Instituto Nacional de Geografía y Estadística (INEGI)

(1988) *Anuario Estadístico del Estado de México*, México.

(1995) *Anuario Estadístico del Estado de México*, México.

(2000) *Anuario Estadístico del Estado de México*, México.

(2005) *Anuario Estadístico del Estado de México*, México.

(2010) *Anuario Estadístico del Estado de México*, México.

(2010) *Secretaría de Agricultura Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación*, México.

Páginas electrónicas

(2015) Municipio de Cocotitlán. “*Cocotitlán con historia.*”

[<http://cocotitlan.gob.mx/web/Contenido.php?seccion=2>]

(2015) Gutiérrez, Silvina. “El cerro de Cocotitlán fue observatorio prehispánico” en *Reporteros en Movimiento.*

<https://reporterosenmovimiento.wordpress.com/2015/10/30/el-cerro-de-cocotitlan-fue-observatorio-prehispanico/>

(2005) Sánchez, Silva. “BOOM de desarrollos inmobiliarios, la marca del sexenio de Arturo Montiel”, en *La Jornada.*

<http://www.jornada.unam.mx/2005/11/16/index.php?section=estados&article=040n1est>

(2015) Cocina Rápida, *Crepas de elote.*

<http://www.terra.com.mx/CocinaChef/articulo/49212/Crepas+de+elote.htm>

(2015) Solo Pizzas, *Choclo de pizza.*

<http://www.solopizzas.info/ver-receta.php?id=158>