

Históricas Digital

Robert V. Kemper

“La comida en Tzintzuntzan, Michoacán:
tradiciones y transformaciones”

p. 365-396

*Conquista y comida:
consecuencias del encuentro de dos mundos*

Janet Long (coordinación)

Tercera edición

México

Universidad Nacional Autónoma de México
Instituto de Investigaciones Históricas

2018

542 p.

Figuras

ISBN 978-970-32-0852-4

Formato: PDF

Publicado en línea: 13 de diciembre de 2019

Disponible en:

http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista_comida.html



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

D. R. © 2019, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas. Se autoriza la reproducción sin fines lucrativos, siempre y cuando no se mutile o altere; se debe citar la fuente completa y su dirección electrónica. De otra forma, se requiere permiso previo por escrito de la institución. Dirección: Circuito Mtro. Mario de la Cueva s/n, Ciudad Universitaria, Coyoacán, 04510. Ciudad de México



LA COMIDA EN TZINTZUNTZAN, MICHOACÁN: TRADICIONES Y TRANSFORMACIONES

ROBERT V. KEMPER
Department of Anthropology
Southern Methodist University

INTRODUCCIÓN

En este artículo analizaré el sistema alimentario de una sola comunidad —Tzintzuntzan, Michoacán, México— desde el periodo previo a la llegada de los conquistadores españoles, a principios del siglo XVI, hasta nuestros días. Tenemos la fortuna de contar con información sobre los alimentos y sus usos procedente de fuentes arqueológicas, etnohistóricas y contemporáneas. Éstas van desde las prospecciones realizadas por arqueólogas como Shirley Gorenstein y Helen Pollard en la cuenca del lago de Pátzcuaro,¹ pasando por los datos contenidos en la famosa *Relación de Michoacán* (original de 1541),² hasta las investigaciones etnográficas de George M. Foster, quien ha llevado a cabo trabajo de campo en Tzintzuntzan desde 1945.³

El sistema alimentario

Con el concepto de “sistema alimentario” me refiero a los complejos arreglos de producción, distribución y consumo mediante los cuales la gente de una sociedad dada obtiene la comida necesaria para satisfacer sus requerimientos normales y rituales. El análisis de un sistema alimentario debe prestar atención a los procesos históricos, a fin de precisar los cambios que en el uso de la comida se producen en

¹ Shirley Gorenstein y Helen Pollard, *The Tarascan Civilization: A Late Prehispanic Cultural System*, Nashville, Tenn., Vanderbilt University Publications in Anthropology, n. 28, 1983.

² *Relación de Michoacán* (1541), Reproducción facsimilar, 1980.

³ George Foster, *Empire's Children: The People of Tzintzuntzan*, México, Imprenta Nuevo Mundo, 1948, y *Tzintzuntzan: Mexican Peasants in a Changing World*, Boston, Little Brown, 1967.

la sociedad que se estudia. Además, tenemos que tomar en consideración las dimensiones internas y externas de un sistema alimentario; es decir, los cambios culturales locales, así como las transformaciones políticas y económicas a gran escala. Un sistema alimentario no se limita a las necesidades nutricionales básicas. Incluye también los diversos aspectos rituales de uso de la comida, desde los sacramentos religiosos (por ejemplo el pan y el vino en la eucaristía de la iglesia católica) y los asuntos seculares (como el pastel y el helado que se sirven en los cumpleaños infantiles), hasta los acontecimientos deportivos (por ejemplo los *hot-dogs* y los refrescos que se consumen en los partidos de beisbol).

El caso de Tzintzuntzan

Antes de poder analizar el sistema alimentario de una sociedad específica, o de una comunidad miembro de ella, tenemos que tomar en consideración el marco de referencia institucional dentro del cual existe ese sistema alimentario. Para el caso de Tzintzuntzan esto implica comprender cómo fue que una comunidad que ocupó alguna vez el centro del poderoso imperio tarasco se ha convertido —en la década de 1990— en un pueblito de unos tres mil residentes involucrados en un sistema de emigración a gran escala que incluye la ciudad de México, otras ciudades y pueblos mexicanos, y los Estados Unidos. Por lo tanto, nuestro tratamiento del sistema alimentario de Tzintzuntzan se dividirá en cuatro secciones, que corresponden a:

1. el periodo del “imperio” tarasco, antes de la década de 1520;
2. el periodo “colonial” español, del decenio de 1520 al de 1810;
3. el periodo “nacional” mexicano, de la década de 1820 a la de 1930, y
4. el periodo “internacional” México-EEUU, desde los programas de braceros de la segunda guerra mundial hasta las negociaciones del Tratado de Libre Comercio en la década de 1990.

EL SISTEMA ALIMENTARIO DURANTE EL PERIODO DEL “IMPERIO TARASCO”

Fuentes

Nuestras fuentes primarias para comprender el sistema alimentario en el área de Tzintzuntzan durante el periodo del imperio tarasco son arqueológicas y etnohistóricas. En las últimas décadas se han llevado a cabo diversas excavaciones arqueológicas y prospecciones regionales, pero la información acerca de los productos alimenticios que aparece en estas fuentes es desigual. La principal fuente documental etnohistórica

de la civilización tarasca a finales del periodo prehispánico es la conocida *Relación de las ceremonias y ritos y población y gobierno de Michoacán* (original de 1541).⁴

La gran cantidad de trabajos eruditos y de divulgación sobre la cultura tarasca previa a la conquista suelen no ser más que reelaboraciones e interpretaciones del texto y las ilustraciones que aparecen en la *Relación de Michoacán*.⁵

La mejores guías generales de las fuentes sobre los tarascos son las de Brand⁶ y Argueta *et al.*⁷

El entorno

Aproximadamente durante los cien años previos a la llegada de los españoles, la civilización tarasca (o purépecha) controlaba un gran territorio de lo que es ahora la parte centro-occidental de México. Gorenstein y Pollard sugieren que su imperio "...se extendía más allá del río Lerma, al norte, y más allá del Balsas, al sur. Por el occidente incluía el lago de Chapala y la región de Coalcomán, en Jalisco. La frontera oriental seguía una línea que iba desde Acámbaro en el norte, pasando por Zitácuaro, hasta concluir al sur del río Balsas".⁸ El núcleo de poder del imperio tarasco era la cuenca del lago Pátzcuaro, localizada entre los 19°45' de latitud, y los 101°55' y 101°25' de longitud, a una altura de unos 19°55' y 101°25' de longitud, a una altura de unos 2 000 metros sobre el nivel del mar. Entre los noventa asentamientos —en términos aproximados— de la región del lago, el más importante era Tzintzuntzan, que probablemente tenía una población de más de 20 mil personas, lo que equivalía a más del 35 por ciento de los habitantes de la cuenca.⁹ La población local se dividía en un grupo de elite y uno plebeyo. En los años previos a 1520 Tzintzuntzan funcionaba como centro tanto político como religioso del imperio tarasco. Como sostuvieron Gorenstein y Pollard, "Tzintzuntzan encabezaba un sistema que integraba funciones administrativas, económicas, religiosas, sociales y de transporte para la cuenca".¹⁰

⁴ *Relación de Michoacán*, 1541.

⁵ *Ibid.*, 1541; A. López Austin, *Tarascos y mexicas*, México, SEP 80, 1981; M. Castro-Leal, *Tzintzuntzan: capital de los tarascos*, Morelia, Gobierno del Estado de Michoacán, 1986; N. León, *Los tarascos: notas históricas, étnicas y antropológicas, coleccionadas de escritores antiguos y modernos, documentos inéditos y observaciones personales*, México, 1979 (original 1903).

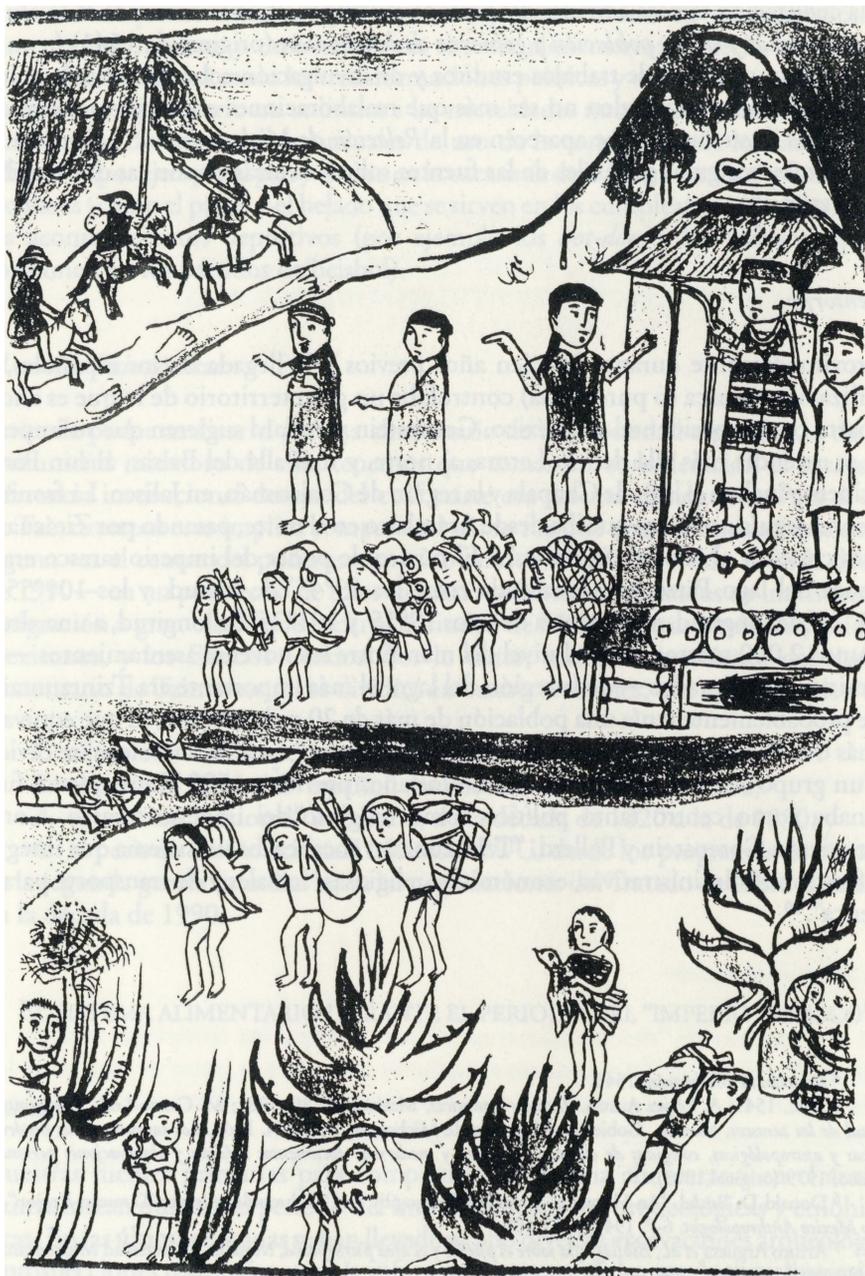
⁶ Donald D. Brand, "An Historical Sketch of Geography and Anthropology in the Tarascan Region", en *New Mexico Anthropologist*, 6-7, 1944, p. 37-108.

⁷ Arturo Argueta *et al.*, *Bibliografía sobre el pueblo y el área purhépecha*, Morelia, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1984.

⁸ Shirley Gorenstein y H. P. Pollard, *op. cit.*, 1983, p. 4.

⁹ *Ibid.*, 1983, p. 37 y 93.

¹⁰ *Ibid.*, 1983, p. 94.



Tamemes tarascos entregan ofrendas de víveres y utensilios a los españoles a su llegada a la provincia de Michoacán, *Relaciones de Michoacán*, lám. XLIV

La producción de alimentos

Los tarascos producían una amplia variedad de alimentos dentro de la cuenca, y utilizaban también los que provenían en otros lugares. Según Foster, quien basa el siguiente resumen en una cantidad de fuentes etnohistóricas,

Fuera del pueblo, se reconocía que las tierras agrícolas tenían propietarios precisos;... El maíz, los frijoles y las calabazas, que se plantaban después de las primeras lluvias, a principios de junio, eran las cosechas básicas, y se cultivaban también chiles, chayotes y pequeños jitomates. Al no existir arado ni animales de tiro, se empleaba un simple palo cavador para todo el trabajo agrícola. Se explotaban diversos árboles frutales, tanto silvestres como domésticos, entre ellos la chirimoya, la guayaba, el mamey, el cacao, el chicozapote, el capulín y el tejocote. En los cerros abundaban venados y conejos, que se cazaban, igual que otros pequeños mamíferos, con arco y con honda. Abundaba el pavo, que tal vez fue domesticado en Michoacán. Aparte de esta ave, y de un perrito, no había animales domésticos... La dieta básica estaba constituida por tortillas, una gran variedad de tamales, las bebidas espesas de maíz denominadas atoles, frijoles cocidos, calabaza, chayote, carne y frutas. Se usaba el horno de barro para asar carne y pan... La pesca era de gran importancia, y en algunos lugares como Janitzio y Jarácuaro, en el lago de Pátzcuaro, superaba en importancia a todas las demás ocupaciones... Los patos se cazaban desde el agua, con el *átlatl* o propulsor de lanzas, que arrojaba un largo dardo de carrizo.¹¹

Se ha sugerido que existía una marcada dicotomía entre los alimentos empleados por los plebeyos y los que utilizaba la elite.¹² Los primeros se producían a través de actividades de subsistencia o se obtenían en los mercados locales; los segundos se conseguían, primordialmente, gracias a las tierras y usufructos controlados por el gobierno. Según Sepúlveda, los residentes de Tzintzuntzan tenían acceso a tierras agrícolas de primera calidad para el cultivo de maíz, frijol, calabaza, amaranto (*huautli*), chiles y otros productos; a tierras pantanosas contiguas al lago para la caza, por ejemplo, de aves acuáticas, sobre todo patos, ranas y culebras de agua, y al lago mismo para la pesca en especial de *acúmara*, el famoso pescado blanco, y de las sardinas diminutas que se denominan charales. La familia real, asentada en Tzintzuntzan, tenía sus propios cazadores de patos y pescadores que la abastecían de alimentos para satisfacer sus necesidades, mientras que los plebeyos recogían plantas de escaso tamaño y cazaban pequeños animales. La familia real tenía acceso a propiedades privadas que se podían legar, por herencia, a la siguiente generación; los plebeyos compartían propiedades comunales y laboraban en propiedades públicas cuyo propósito era generar tributo para el emperador.¹³

¹¹ George Foster, *op. cit.*, 1948, p. 10.

¹² Shirley Gorenstein y H. P. Pollard, *op. cit.*, 1983, p. 104.

¹³ María Teresa Sepúlveda, *La medicina entre los purépecha prehispánicos*, 1988, p. 42.

La distribución de alimentos

Antes de la llegada de los españoles existía en Tzintzuntzan un mercado regional (tianguis). Aunque por este mercado pasaban muchos alimentos, sólo tenemos información directa de los siguientes: maíz, frijoles, chiles, amaranto, frutas, patos, pescado y ciertas comidas preparadas. Además, se cuenta con información indirecta sobre otros alimentos, que incluyen calabazas, guajes o frutos del guaje, nopales, codornices, pichones, loros, ardillas, perritos, plantas silvestres (especialmente las que se usaban con fines medicinales), ... conejos, pavos y abejas melíferas.¹⁴ Un importante producto alimenticio que puede considerarse de importación ya que raras veces aparece en las listas de tributo, era la sal.

El gobierno tarasco contaba también con un grupo de comerciantes que traficaban con lugares distantes y proporcionaban “bienes especializados y raros, que sólo se podían obtener en los remotos confines del territorio o fuera de éste”.¹⁵ El cacao era uno de los pocos productos alimenticios que llegaban a Tzintzuntzan por intermedio de estos comerciantes gubernamentales, quienes se dedicaban al tráfico de pieles, conchas marinas y huesos del Pacífico, plumas de aves tropicales, piedras preciosas y semipreciosas, oro, plata y esclavos.

La red tributaria del imperio tarasco concentraba en Tzintzuntzan los bienes y servicios de todo el imperio. Los productos se llevaban a Tzintzuntzan más o menos cada ochenta días.¹⁶ Los alimentos más comunes que aparecen en las listas de tributos eran maíz, frutas tropicales y cacao; mucho más raros eran artículos como sal, frijoles, chiles, conejo, pavo, miel y pulque.¹⁷ Según la *Relación de Michoacán*, los visitantes extranjeros que arribaban a Tzintzuntzan solían llevar consigo frutas tropicales u otros alimentos.¹⁸

Los tarascos exportaban también algunos productos —sobre todo pescado— de la cuenca a otras partes de su imperio. El pescado seco pasaba del mercado local a zonas en las que se lo podía trocar por otros alimentos, entre ellos maíz, amaranto, frijoles y chiles.

El consumo de alimentos

La producción local en el área de la cuenca del lago de Pátzcuaro parece no haber

¹⁴ Shirley Gorenstein y H. P. Pollard, *op. cit.*, 1983, p. 100.

¹⁵ *Ibid.*, 1983, p. 103.

¹⁶ J. Benedict Warren, “Minas de cobre en Michoacán, 1533”, en *Anales del Museo Michoacano*, 6, 1968, p. 35-52.

¹⁷ Shirley Gorenstein y H. Pollard, *op. cit.*, 1983, p. 102.

¹⁸ *Relación de Michoacán*, 1541.

sido suficiente para satisfacer las necesidades de consumo de los plebeyos y miembros de la elite que allí residían. Gorenstein y Pollard sugieren que alrededor del

44 por ciento del maíz y el 9 por ciento de los frijoles que se consumían eran importados. Una parte de éstos provenía de tributarios que estaban fuera de la cuenca, y servía para mantener a la elite. No obstante, puesto que la elite controlaba buena parte de la tierra agrícola, y que el déficit de maíz era enorme, la única conclusión a que puede llegarse es que, a través de las redes del mercado, deben haberse importado grandes cantidades de alimentos, que representaban la mayor parte de la dieta de los plebeyos. Esas redes eran esencialmente regionales y locales, lo que sugiere que los alimentos que se comercializaban en la cuenca del lago de Pátzcuaro procedían, probablemente, de zonas adyacentes.¹⁹

Por ejemplo, la *Relación de Michoacán* menciona que el maíz, los frijoles y los chiles llegaban a los mercados de la cuenca desde la zona de Asajo, al noroeste, y desde la de Corínguaro, al sureste.

Parece que la elite obtenía primordialmente sus alimentos importados por medio de canales gubernamentales, ya fuese a través de la red tributaria o de los comerciantes gubernamentales. Gorenstein y Pollard sugieren que “la función de esas importaciones era, en gran medida... la de mantener la diferencia de estatus entre los miembros de la elite y el resto de la sociedad”. Creen también que, debido a que una “proporción notable” de los alimentos importados para la elite “incluía fuentes de proteína animal, como venado y conejo, que no se mencionan en el contexto de los mercados... [pueden haber existido] sustantivas diferencias nutricionales entre las clases sociales”.²⁰

En síntesis, parece que el sistema alimentario del periodo del “imperio tarasco” entrañaba dos flujos interdependientes: el primero era la red local y regional de mercados, cuyo propósito era satisfacer las necesidades de subsistencia de los plebeyos; el segundo era la red gubernamental, mucho más amplia, de tributo y comerciantes, que tenía por objeto satisfacer las necesidades, tanto de subsistencia como de estatus, de la elite. Ciertos alimentos —incluyendo el vino de maguey, procedente de la misma cuenca, y las frutas tropicales, el cacao y los pescados de mar— estaban reservados a las elites. En otras palabras, “los patrones de producción, distribución y consumo de la elite, aunque formaban parte de la economía tarasca, tenían su propia viabilidad y se podían mantener aunque el sistema mayor sufriese (impredecibles) contratiempos...”²¹

¹⁹ Shirley Gorenstein y H. Pollard, *op. cit.*, 1983, p. 108.

²⁰ *Ibid.*, 1983, p. 109.

²¹ *Ibid.*, 1983, p. 115 y 116.

EL SISTEMA ALIMENTARIO DURANTE EL PERIODO COLONIAL ESPAÑOL

Fuentes

Las fuentes primarias sobre el periodo colonial son los informes escritos por funcionarios gubernamentales y religiosos, o por otros visitantes que pasaban por la región de Tzintzuntzan y daban cuenta de sus observaciones. Como hasta la expulsión de los frailes, en la década de 1780, Tzintzuntzan ocupó un importante lugar en la campaña franciscana por salvar las almas tarascas, sus informes ocasionales nos brindan vistazos de la vida colonial en la comunidad. Sobre la base de esos informes podemos reconstruir el sistema alimentario durante el periodo que va desde la década de 1520 hasta los comienzos del siglo XIX. La confiabilidad y validez de estas fuentes históricas es poco consistente, pero en general todas coinciden en la menguante importancia de la comunidad del siglo XVI al XIX. Tal vez la indicación más clara de la relativa insignificancia de Tzintzuntzan es que no se mandó escribir una *Relación* de Tzintzuntzan, aunque entre 1579 y 1582 se llevaron a cabo diecisiete relaciones, incluyendo una titulada *Relación de Pátzcuaro*.²²

El entorno

El primer contacto entre los tarascos y los españoles se produjo en febrero de 1522, pero no fue sino hasta más entrado ese mismo año que Cristóbal de Olid y sus tropas invadieron Michoacán. Posteriormente el rey tarasco (Tangaxoan) y sus tesoros fueron llevados a la ciudad de México, donde los recibió Cortés. Según Beaumont, Tangaxoan y su séquito fueron bien tratados, comieron en varias ocasiones con Cortés, y quedaron especialmente impresionados con el vino español.²³ Hacia finales de 1525 o principios de 1526 llegaron a Tzintzuntzan los primeros frailes franciscanos. Pronto levantaron una iglesia y un convento e iniciaron la labor de salvar las almas del pueblo tarasco. La suave transición hacia el dominio español se vio abruptamente interrumpida por el reino de terror que se implantó tras el arribo de Nuño de Guzmán, quien en 1530 llegó con su ejército para arrasar y saquear Michoacán y Jalisco. Las acciones de Nuño de Guzmán se vieron equilibradas, hasta cierto punto, por los esfuerzos humanitarios de don Vasco de Quiroga, quien se hizo famoso por establecer “hospitales” (probablemente inspirados por la lectura de la *Utopía* de Tomás Moro), en la región del lago de Pátzcuaro.

En 1534 se concedió a Tzintzuntzan el título de “Ciudad de Michoacán”, y en

²² René Acuña, *Relaciones geográficas del siglo XVI: Michoacán*, México, UNAM, 1987.

²³ Pablo de la Purísima Concepción Beaumont, *Crónica de la provincia de los santos apóstoles S. Pedro y S. Pablo de Michoacán*, 3 v., México, Archivo General de la Nación, 1983, publicaciones 17-19, II, p. 24.

1536 se creó el obispado de Michoacán con sede en ésta. Lamentablemente, cuando don Vasco de Quiroga se convirtió en el primer obispo, en 1539, no tardó en decidir que el lugar era inadecuado, debido al

pobre abastecimiento de agua y a la apretada posición de la ciudad entre los cerros y el lago, y así, al año siguiente, se trasladó a Pátzcuaro... El obispo se llevó consigo el órgano de la iglesia, las campanas, el título real de la denominación de Ciudad de Michoacán y muchos indios renuentes para poblar la nueva ciudad, y dejó tras de sí poco más que los cimientos de la nueva catedral y muchísima mala voluntad. Así se dio el toque de difuntos por Tzintzuntzan, despoblado y despojado de su legítima categoría política.²⁴

Mapas trazados a mediados del siglo XVI dan la impresión de que la comunidad había adoptado ya su forma moderna de calles en retícula.²⁵ En 1593, después de más de medio siglo de pleitos dentro del sistema legal español, el rey Felipe de España le concedió a la comunidad el nuevo título de “Ciudad de Tzintzuntzan”, con el derecho a ser independiente de Pátzcuaro y a librarse de ser absorbida por cualquier encomienda que se estableciese en la región.

La producción de alimentos

Aunque en la cuenca del lago de Pátzcuaro el maíz seguía siendo el cultivo más importante —y la tortilla el principal alimento—, hacia la década de 1530 en las encomiendas próximas a Tzintzuntzan se cultivaba el trigo procedente del Viejo Mundo; después comenzaron a sembrarlo los nativos, con el propósito de pagar tributo a los españoles.²⁶ Los frijoles y las calabazas seguían siendo importantes en las dietas locales, aunque en el área tarasca se introdujeron alimentos nuevos, procedentes de Europa, como cebada, habas, lentejas, garbanzos y col, y de otros lugares de América como la papa sudamericana (*solanum tuberosum*) y la oxalis (un tubérculo). Varios vegetales más —lechuga, rabanitos, zanahorias, chícharos, ajo, cebollas y nabos— fueron introducidos desde Europa y se cultivaron en la región tarasca durante el periodo colonial.²⁷ De manera similar, los frailes franciscanos y otros españoles que llegaron a la zona de Tzintzuntzan en el siglo XVI trajeron consigo algunas frutas europeas (por ejemplo duraznos, manzanas, peras, membrillos y aceitunas).

La introducción del arado europeo permitió roturar los pesados suelos de los fértiles valles de la región lacustre. Las parcelas de la costa del lago —las milpas— en

²⁴ Foster, *op. cit.*, 1984, p. 19.

²⁵ Pablo de Beaumont, *op. cit.*, 1932, III: placa 2, en frente p. 410; E. Selser, *Die alten Bewohner der Landschaft Michuacan. Gesammelte Abhandlungen zur Amerikanischen Sprach- und Alterthumskunde*, Berlin, 1908, III plate 3, p. 66.

²⁶ Robert C. West, *Cultural Geography of the Modern Tarascan Area*, Washington, D. C., Smithsonian Institute, 1948, publicación n. 7, p. 43.

²⁷ *Ibid.*, p. 40ff, y John W. Durston, *Organización social de los mercados campesinos en el centro de Michoacán*, México, INI, 1976, p. 29-30.



las márgenes del pueblo de Tzintzuntzan eran aptas para el uso de animales de tiro y de arados.

Los europeos también introdujeron reses, ovejas, cerdos, caballos, mulas, pollos y abejas del Viejo Mundo, que se sumaron a los pavos, perritos y abejas nativos. Algunos de estos animales servían como ayuda en los campos y también como fuentes adicionales de proteína, si no para el grueso de la población indígena, sí, al menos, para los españoles y los mestizos. Estos animales también complementaban la dieta en aquellas áreas, como las márgenes meridionales del lago de Pátzcuaro, en que, durante el periodo colonial, declinó la pesca.²⁸

Hacia mediados del siglo XVII Tzintzuntzan estaba rodeado de haciendas que proporcionaban fuentes de empleo agrícola a sus habitantes. Entre éstas se contaban Sanabria, una de las primeras cesiones de tierra en Michoacán, administrada por representantes de la orden agustina; Chapultepec, propiedad de don Hernando Altamirano; Molino de las Ruedas, que pertenecía a don Álvaro de Díaz Barriga, y las haciendas de Juan de Luébana y Nicolás de Rueda. Todas estas grandes propiedades producían maíz, frijol y trigo; además, se criaban reses y caballos.²⁹

La distribución de alimentos

A medida que menguaba la población de Tzintzuntzan durante el periodo colonial —hasta llegar a unas mil personas a principios del siglo XVII— iba perdiendo importancia su papel en el sistema regional de alimentos. Parece probable que se hubiese podido producir, en el lugar, la comida necesaria para esa reducida población, pero la especialización en el nivel aldeano que fomentó don Vasco de Quiroga daba más importancia que nunca a los mercados regionales. Como resultado de ello, las prácticas de subsistencia estaban vinculadas con la participación en la red regional de mercados. Aunque Tzintzuntzan seguía celebrando su tianguis dos veces a la semana, el principal mercado de la región de la cuenca se trasladó a Pátzcuaro, donde se conservó hasta la época moderna.

Con la desaparición de la familia real tarasca y el consiguiente traslado a Pátzcuaro de la dirigencia política y religiosa colonial, Tzintzuntzan ya no podía contar, para su subsistencia, con el antes vasto sistema tributario. Por el contrario, sus habitantes que con el tiempo llegaron a ser más mestizos que indios, estaban sujetos ahora al sistema tributario español. En lugar de recibir bienes de lugares remotos, la gente de Tzintzuntzan tenía que buscar alternativas comerciales al antiguo sistema de redistribución. Así, durante el periodo colonial, en Tzintzuntzan y en comunidades similares de los valles altos de Michoacán, surgió una nueva categoría

²⁸ *Ibid.*, 1948, p. 50 y 52.

²⁹ Alberto Rendón Guillén, *Tzintzuntzan, breve reseña histórica y turística*, México, FONAPAS, 1980, p. 34.

de *huacaleros* (comerciantes) y arrieros, para cubrir las necesidades recíprocas de las tierras bajas y las altas.

El consumo de alimentos

Durante el periodo colonial español la dieta de la gente de Tzintzuntzan llegó a incluir diversos alimentos animales y vegetales con los que no habían contado antes. La variedad de comida aumentó, y lo mismo ocurrió con el valor nutricional potencial total de la dieta diaria. Lamentablemente, la llegada de enfermedades europeas también tuvo consecuencias para los habitantes de Michoacán, y la población nativa no se vio exceptuada del decremento general que se experimentó en toda Mesoamérica.³⁰ El resultado final fue que hacia finales del siglo XVI era una comunidad mucho más pequeña la que participaba en el sistema alimentario de la región del lago. Los habitantes del Tzintzuntzan colonial seguían dependiendo fundamentalmente del maíz para elaborar tortillas y otros productos relacionados, aunque adquirieron importancia los panes de trigo, sobre todo como sustituto de la tortilla en los años de malas cosechas de maíz. El pescado seguía siendo, probablemente, el principal alimento animal, pero el cerdo, la res y los pollos, así como los huevos, asumieron un papel significativo en la dieta para complementar los pavos, los patos, las salamandras y las culebras de agua de la dieta nativa.

En síntesis, durante el periodo colonial español el sistema alimentario de Tzintzuntzan experimentó importantes transformaciones, aunque mantuvo sus elementos aborígenes. Nada se perdió, al parecer, en el inventario de la dieta, pero la combinación de elementos viejos y nuevos no estaba vinculada, ya, al orden social aborígen. La antigua nobleza había sido eliminada y reemplazada por una nueva elite, compuesta sobre todo por funcionarios gubernamentales y religiosos no nativos. Tzintzuntzan dejó de ser un punto focal de su propio imperio y se vio reducido, en cambio, al nivel de una pequeña “ciudad” periférica dentro de un sistema político-económico internacional con base en España. Esta “dependencia” señala el comienzo de lo que se remonta ya a casi cinco siglos de participación en un sistema siempre creciente de explotación por parte de fuerzas externas.

³⁰ Sherburne F. Cook y Woodrow Borah, *Essays in Population History: Mexico and the Caribbean*, v. 1, Berkeley, University of California Press, 1971.

EL SISTEMA ALIMENTARIO DURANTE EL PERIODO NACIONAL MEXICANO

Fuentes

Para el periodo que comprende desde la independencia de México hasta la segunda guerra mundial las fuentes primarias sobre Tzintzuntzan incluyen informes de visitantes ocasionales a la región del lago de Pátzcuaro, así como estudios gubernamentales y documentos censales. El interés personal de Lázaro Cárdenas —general revolucionario, gobernador del estado de Michoacán y presidente de México— por la cultura indígena tarasca atrajo una renovada atención hacia Tzintzuntzan durante la década de 1930. Una serie de investigaciones arqueológicas en las *yácatas* de las laderas orientales, junto al pueblo, fue seguida por estudios etnográficos a mediados del decenio de 1940.

El entorno

En la primera década del siglo XIX el viajero alemán Alexander von Humboldt describió a Tzintzuntzan como “nada más que un pobre pueblo indio, aunque sigue conservando el pomposo título de ciudad”.³¹ Calculó que la población local era de unos 2 500 habitantes, pero esta cifra incluía, sin duda, las aldeas adyacentes de Ichupio, Ojo de Agua y, tal vez, otras rancherías cercanas.

En el decenio de 1820 se menciona brevemente a Tzintzuntzan en una completa geografía de Michoacán. Tras analizar la historia temprana del pueblo, Martínez de Lejarza hace los siguientes comentarios acerca de su situación:

Después de haber sido abandonado y verse reducido a un miserable pueblo indio, sólo en tiempos recientes se estableció un ayuntamiento constitucional en Tzintzuntzan. El clima es frío y no se produce allí nada de valor que no se pueda encontrar en otras comunidades que rodean el lago. La principal industria de sus habitantes consiste en hacer una apreciada cerámica que se vende por todo el reino. Tzintzuntzan tiene un curato secular que depende del obispado de Morelia y cuenta, en 1822, con 2 254 almas.³²

En 1861 Epitacio Huerta, gobernador de Michoacán, le concedió a Tzintzuntzan el título de “Ciudad primitiva”, a fin de conservar y perpetuar el recuerdo de sus orígenes indígenas.³³ No obstante, en la misma década la localidad perdió el estatuto de cabecera municipal y volvió a convertirse en tenencia de la cercana ciudad de

³¹ Alexander von Humboldt, *Political Essay of the Kingdom of New Spain*, v. 2, 1811, p. 208.

³² Juan José Martínez de Lejarza, *Análisis estadístico de la provincia de Michoacán en 1822* (1824), Morelia, FIMAX, 1974, p. 121.

³³ Alberto Rendón Guillén, *op. cit.*, 1980, p. 41.

Quiroga. Después que, en 1868, se aprobó una ley de distribución de tierras comunales (reparto agrario), las grandes parcelas que rodeaban a Tzintzuntzan cayeron en manos de poderosos políticos mestizos vinculados con la ciudad de Quiroga. De esa manera la gente de Tzintzuntzan siguió careciendo de tierra y dependiendo para su subsistencia de la alfarería y el comercio a la larga distancia que realizaron arrieros y huacaleros.

La nueva línea ferroviaria que salía de la ciudad de México y pasaba por Morelia llegó a Pátzcuaro en 1886, pero no tocó Tzintzuntzan. Hacia finales de la década de 1880 se difundió en Michoacán el servicio telegráfico, que incluyó en el sistema a Pátzcuaro, aunque no a Tzintzuntzan. Antes de 1910 las líneas telefónicas estaban bien distribuidas entre las ciudades del estado, pero una vez más Tzintzuntzan no contaba con servicio local, mientras que se integró a Pátzcuaro, rápidamente, en el sistema.³⁴

De manera similar, las políticas de desarrollo rural del régimen de Porfirio Díaz favorecían las haciendas a gran escala y las inversiones de capital extranjero en minería, ganadería y cosechas comerciales como tabaco, caña de azúcar y arroz. Tzintzuntzan, pueblito desdeñado por el ferrocarril, fue ignorado por los planificadores gubernamentales durante este periodo, mientras que Pátzcuaro gozó de un continuo desarrollo comercial en su papel de puerta hacia la tierra caliente del sur. La gubernatura de Aristeo Mercado (en cuyo honor hay en Tzintzuntzan una calle), que duró de 1891 a 1911, representó el momento culminante de la política porfiriana en Michoacán. Como sostuvo Gutiérrez:

El gobierno de Aristeo Mercado se caracterizó por la entrega de los recursos naturales a las firmas extranjeras y a sus socios mexicanos, y permitió la explotación de la mano de obra barata. En este periodo el cambio social estuvo representado por sectores nuevos, como los trabajadores ferroviarios, los mineros y los obreros textiles, todos los cuales estaban sujetos a una explotación inhumana por parte de patrones voraces que actuaban en ausencia de leyes laborales adecuadas. El gobierno de Aristeo Mercado facilitó, así, la dependencia, la entrega y el neocolonialismo de Michoacán.³⁵

En Michoacán, durante el periodo revolucionario (1910-1920) la vida fue difícil para la gente de la localidad, pero “parece haber dejado menos huella en Tzintzuntzan que en muchos otros pueblos del área”.³⁶ Sus habitantes tenían que retirarse hacia los cerros cuando pasaban por la zona diferentes ejércitos y bandidos, pero las consecuencias del conflicto militar fueron menores, probablemente, que las concomitantes interrupciones del abastecimiento de alimentos, las malas cosechas y las epidemias ocasionales. Por ejemplo, en 1916 el bandido Inés Chávez García y su banda pasaron varias veces por Tzintzuntzan, “llevándose la cosecha del año anterior

³⁴ José Alfredo Uribe Salas, “Las comunicaciones y medios de transporte”, en Enrique Florescano, ed., *Historia general de Michoacán*, v. III, Morelia, Gobierno del Estado de Michoacán, 1989, p. 181-208.

³⁵ Ángel Gutiérrez Martínez, “La política económica de los gobernadores porfiristas, 1876-1910”, en Enrique Florescano, *op. cit.*, 1989, p. 154.

³⁶ George M. Foster, *op. cit.*, 1948, p. 21.

y usando las nuevas siembras como forraje para sus caballos, con lo que dejaron a la gente sin nada con que alimentar a su familia al año siguiente. Este desastre se vio agravado por la influenza española de 1918, pero aun así la población de Tzintzuntzan mermó sólo ligeramente, de 1 114 habitantes según el censo de 1910 a 958 según el de 1921”.³⁷

En 1892 representantes de Tzintzuntzan solicitaron que se restableciese su carácter previo de cabecera de un municipio independiente, pero sus sueños no se volvieron realidad sino hasta 1930. Por un decreto presidencial de Lázaro Cárdenas Tzintzuntzan recobró una pequeña parte de su estatuto político previo y obtuvo el reconocimiento mínimo necesario para recibir asistencia y mejoras de diversos organismos estatales y federales. Durante el decenio de 1930 el gobierno hizo posible que en Tzintzuntzan se instalase agua corriente y luz eléctrica; en 1938 se construyó una escuela primaria y en 1939 se dispuso que una carretera que unía a Morelia con Pátzcuaro pasase por Quiroga y Tzintzuntzan. Pese a estos programas de modernización, la población local siguió siendo de unos mil habitantes; el censo nacional de 1930 registró 1 003 personas, y el de 1940 contabilizó 1 077.³⁸

La producción de alimentos

En los 130 años transcurridos entre la independencia de México y la segunda guerra mundial, periodo en el cual llegaron a México y a la región del lago de Pátzcuaro la agricultura comercial a gran escala y diversos esquemas de desarrollo rural, Tzintzuntzan conservó el sistema de producción de alimentos vigente desde el principio de la época colonial. La producción local para la subsistencia era limitada y muchas veces no resultaba adecuada para satisfacer las necesidades de la gente, aunque la población sólo rondaba las mil personas. No obstante, no parece que durante el periodo nacional se hubiesen introducido plantas o animales nuevos de importancia en el sistema local de producción de alimentos. El maíz (sobre todo para hacer tortillas), los frijoles y otros cultivos de subsistencia, seguían dominando en las parcelas y las huertas familiares. Las propiedades agrícolas individuales eran relativamente pequeñas, y muchas familias dependían del usufructo de tierras de la comunidad indígena. Unas cuantas familias poseían yuntas de bueyes y arados de madera, pero no solían usar fertilizantes comerciales, irrigación o variedades mejoradas para aumentar la producción. Se ha sugerido que Tzintzuntzan tenía una importante industria pesquera, debida a la inmigración de tarascos de rancherías próximas durante el siglo XIX y principios del XX, pero que la pesca llegó a verse dramáticamente reducida por la expansión de plantas acuáticas en muchas áreas del lago.³⁹

³⁷ *Ibid.*, p. 28.

³⁸ *Ibid.*, p. 28.

³⁹ Alberto Rendón Guillén, *op. cit.*, 1980, p. 48.

La distribución de alimentos

Durante el periodo nacional Tzintzuntzan siguió desempeñando un papel dependiente y subsidiario en el sistema regional de distribución de alimentos. Su tianguis perdió importancia cuando el viaje de canoa, primero, y en barcas de vapor, después, hizo más fácil llegar a los mercados mayoristas y minoristas de Pátzcuaro. La importancia económica de la alfarería hacía que los habitantes dependiesen del trueque y de las transacciones en metálico en la red regional de mercados, sobre todo en Pátzcuaro. Durante este periodo cierto número de hombres seguían participando, como huacaleros o arrieros, en el comercio entre las tierras bajas y el sur. No fue sino hasta la llegada del ferrocarril y de la carretera —aún más importante— que muchos habitantes de Tzintzuntzan comenzaron a viajar a la ciudad de México o a Estados Unidos, aunque en el transcurso del siglo XIX y la primera parte del XX las influencias metropolitanas y extranjeras en Michoacán aumentaron de manera considerable.

El consumo de alimentos

El prolongado estancamiento demográfico, político y económico de Tzintzuntzan se reflejó en el carácter estable de la dieta local. Año tras año el núcleo de la dieta campesina eran tortillas, frijoles, frutas y verduras producidas en el pueblo y en la región, y pequeñas cantidades de carne. Ciertos alimentos de la tierra caliente, como quesos y piñas, adquirieron, cuando menos, importancia estacional. El conocimiento del origen europeo o americano de plantas y animales llegó a tener menos peso que el saber preparar platillos que combinaran elementos de ambos continentes. De hecho, como lo descubrió Foster durante su trabajo de campo inicial, en 1945:

En comparación con muchos lugares de México, y tal vez con la mayor parte de ellos, Tzintzuntzan y en general el área tarasca se caracterizan por tener un arte culinario bien desarrollado. La variedad de alimentos disponibles, la cantidad de hierbas que se usan en la cocina y las diversas recetas que se conocen resultan notables en todos los sentidos de la palabra. Pocas amas de casa, naturalmente, tienen tiempo de convertir cada comida en un deleite gastronómico, pero cuando se presenta la ocasión —una boda, una muerte, o una fiesta eclesíástica— la mayoría puede preparar una comida digna de ser recordada.⁴⁰

Tras describir con bastante detalle las diversas formas en que los habitantes de Tzintzuntzan preparan el maíz, el trigo, los tamales, el atole y otros alimentos (incluyendo huevos, nopales, calabaza, hongos, verduras y pescado), así como diferentes bebidas (entre ellas café, chocolate, leche, pulque, aguardiente, cerveza y

⁴⁰ George M. Foster, *op. cit.*, 1948, p. 48.

refrescos), Foster analiza las categorías de alimentos “calientes” y “fríos” en Tzintzuntzan. Curiosamente, considera que el concepto “frío-caliente” es una forma de pensar “básicamente india mexicana”, aunque sus investigaciones posteriores documentaron sus características en el Viejo Mundo.⁴¹

Sobre la base de un detallado estudio del consumo de alimentos en siete familias, a lo largo de un periodo de varias semanas (en 1945), Foster determinó que “tres comidas al día, que corresponden al desayuno, la comida y la cena, es lo acostumbrado entre las familias que pueden permitírselo. Esta frecuencia se reduce a dos comidas, e incluso a una, cuando los alimentos están limitados. Las horas de comida varían bastante, de acuerdo con la actividad de los diferentes miembros de la familia”.⁴² Señala también que

resulta evidente la preponderancia de frijoles y tortillas como dieta de los grupos de menores ingresos, así como la cantidad muy limitada de otros alimentos. También resulta notable el hecho de que los miembros de estas familias sólo comen la mitad de las veces que los que pertenecen a los grupos de mayores ingresos. Las familias adineradas tienen una dieta que parece básicamente sana, de no ser por la falta de frutas y verduras frescas. Los miembros de los grupos de mayor ingreso comen cuando quieren; los demás comen cuando hay comida.⁴³

Según Foster:

Entre comidas se ingiere buena parte de los nutrimentos en forma de antojitos, compras en los mercados, y cosas parecidas. La fruta, por ejemplo, nunca aparece en los menús, pero se consumen cantidades considerables de naranjas, peras, duraznos, plátanos, capulines, mangos y zapotes. No se los considera alimentos sino golosinas especiales, y se los come cuando se dispone de ellos... El grado en que se ingieren estos alimentos especiales depende, en gran medida, de los niveles económicos relativos. En algunos casos representan una adición poco significativa a la dieta familiar, y en otros tienen gran importancia.

Añade que “comer se considera una necesidad y un placer. Desde el punto de vista de la organización del programa de trabajo familiar, suele ser más conveniente comer a horas fijas, pero el horario de las comidas no es sacrosanto. Se come cuando se tiene hambre y cuando hay comida disponible”.⁴⁴

En síntesis, entre la independencia de México y la segunda guerra mundial, el sistema alimentario de Tzintzuntzan se mantuvo relativamente estable. Las técnicas de producción se modificaron poco desde la época colonial. La distribución mejoró con la llegada a la región del ferrocarril y las carreteras. En consecuencia, fue posible

⁴¹ *Ibid.*, p. 51.

⁴² *Ibid.*, p. 165.

⁴³ *Ibid.*, p. 166.

⁴⁴ *Ibid.*, p. 167.

incorporar a la dieta local ciertos alimentos de regiones distantes, pero la mayor parte del consumo de alimentos seguía poniendo el énfasis en los artículos de producción local y regional. Además, la falta de refrigeración en el pueblo entrañaba que, si era posible, los alimentos se compraban y consumían frescos. De manera que a pesar de que la modernización comenzaba a penetrar en el México rural, Tzintzuntzan conservó, hasta el decenio de 1940, un sistema alimentario esencialmente tradicional.

EL PERIODO INTERNACIONAL MÉXICO-EEUU

Fuentes

La fuente de información primaria sobre el periodo que se inició en 1940 es la investigación etnográfica de largo alcance que George M. Foster llevó a cabo en Tzintzuntzan. Además, algunos de sus colegas (entre los que nos contamos Stanley Brandes y yo mismo) hemos investigado los usos normales y rituales de la comida en la comunidad y fuera de ella. Otros especialistas han estudiado la economía regional, haciendo especial hincapié en los vínculos del sistema alimentario con empresas metropolitanas y extranjeras, tanto en el sector público como en el privado. Por último, los informes de los censos gubernamentales proporcionan datos útiles para apreciar las transformaciones demográficas y económicas que experimentó el área de Tzintzuntzan a lo largo de los últimos cincuenta años.

El entorno

Es necesario explicar la denominación que le di a este periodo. En mi opinión, una característica peculiar del medio siglo transcurrido desde la década de 1940 es la internacionalización de la vida mexicana, en particular la introducción en México de elementos significativos del sistema alimentario norteamericano, al mismo tiempo que millones de trabajadores mexicanos han cruzado la frontera y participan directamente en ese sistema alimentario. Dado este importante grado de integración, sobre todo en el caso del estado de Michoacán, parece razonable definir los últimos cincuenta años como el periodo “internacional México-EEUU”

Desde 1940 Michoacán y la región del lago de Pátzcuaro han experimentado transformaciones importantes en el sistema económico tradicional, primordialmente debido al creciente papel que desempeña el capital internacional (sobre el estadounidense) en la producción de frutas y verduras en el estado. De manera simultánea, desde que en 1942 se firmó entre ambos países el tratado acerca de los braceros, se ha producido un constante éxodo de varios cientos de miles de michoacanos para trabajar en los campos y fábricas de Estados Unidos. El resultado de estas dos

circunstancias ha sido que se crease una dependencia de la economía regional en que se inserta Tzintzuntzan con respecto a los mercados internacionales.

Aunque Michoacán ha representado un área importante para las empresas agrícolas a gran escala que envían la mayor parte de su producción a las áreas metropolitanas de México o a los mercados extranjeros, una parte pequeña de esta producción comercial proviene directamente de la región del lago de Pátzcuaro. Debido al clima, la altura y la escasez de parcelas grandes de tierra arable, la cuenca no ha adquirido un papel similar al que tiene Zamora en la producción de fresas, Uruapan en la de aguacates, Huétamo en la de melones o Apatzingán en la de sandías. Aunque en la cuenca se han hecho esfuerzos por llevar a cabo proyectos de agricultura de riego, éstos han contribuido a reducir, a largo plazo, el nivel de agua del lago. Las limitaciones del abastecimiento de agua siguen constituyendo una importante preocupación en Tzintzuntzan y en la mayoría de las comunidades de la región, sobre todo desde que la población del área lacustre rebasó, por fin, la que se calcula hubo en el periodo del imperio tarasco.

El sistema regional de mercado sigue estando centrado en la ciudad de Pátzcuaro, pero ahora las carreteras mejoradas permiten que los tenderos y los productores y consumidores individuales vayan a la capital del estado, Morelia, para hacer compras en volumen de alimentos y otros bienes. En cierto sentido Tzintzuntzan es ahora un suburbio de Quiroga y de Pátzcuaro. Los tzintzuntzeños (y sus mercancías) pueden ir y venir de estas dos ciudades del lago en autobús o en taxi por una suma modesta (1 500 pesos —50 centavos de dólar— en 1992). Además, como muchos de ellos tienen camiones, camionetas o autos, o pueden conseguirlos, lo que solía ser una verdadera expedición con animales de carga, y llena de dificultades, se ha convertido en un paseo bastante agradable. Incluso el viaje a Morelia en autobús o en coche tarda menos de una hora.

La magnitud de la interacción de Tzintzuntzan con Estados Unidos, especialmente con California y otros estados del occidente norteamericano, no tiene igual en la historia de la comunidad. Aunque entre 1942 y 1964 tal vez la mitad de los hombres del pueblo participaron en el Programa Bracero, sólo a partir de mediados de los ochentas grandes números de trabajadores, con sus familias, se han ido a trabajar y vivir al norte. Se han creado importantes enclaves de tzintzuntzeños en el sur, el centro y el norte de California, así como en el estado de Washington. Estos individuos y sus familias forman parte de una “comunidad extensa”, que sigue creciendo, y de la cual Tzintzuntzan constituye el núcleo original.

La población del pueblo se ha elevado de unos mil residentes en 1940 a más de tres mil en 1990. Calculo que, mientras hace unos cincuenta años menos de cien personas nacidas en Tzintzuntzan vivían fuera de la comunidad, en 1990 eran alrededor de tres mil; de hecho, casi la mitad de la comunidad reside en el pueblo, y la otra mitad habita fuera de él.

Durante el último medio siglo Tzintzuntzan no ha estado al margen de los programas gubernamentales de modernización. Por el contrario, debido a su especial

carácter simbólico como cuna de la civilización tarasca, ha podido reclamar una calidad “indígena”, aunque menos del siete por ciento de los habitantes pueden hablar o comprender el idioma tarasco (y sólo alrededor de un diez por ciento hablaba esa lengua en 1945). Durante los decenios de 1950 y 1960 Tzintzuntzan fue sede de numerosos programas de desarrollo comunitario del CREFAL (Centro Regional para la Educación Fundamental en América Latina), que se ubicaba en Pátzcuaro, en un predio que había sido propiedad de Lázaro Cárdenas. Entre ellos se contaban varios experimentos de producción de huevos y pollos, de cría de cerdos y ganado, y del empleo de fertilizantes para mejorar los rendimientos agrícolas.⁴⁵

Aunque los problemas de abastecimiento de agua que advirtió Vasco de Quiroga en la década de 1530 siguen siendo endémicos, tanto los organismos estatales como los federales se han esforzado por mejorar el inadecuado sistema de distribución del líquido. Mientras sólo el 22 por ciento de las casas de Tzintzuntzan tenían agua corriente en 1945, en 1990 esta cifra ascendía al 81 por ciento. Lamentablemente, las bombas de la principal fuente de agua —los manantiales del vecino pueblito de Ojo de Agua— nunca habían sido lo bastante poderosas como para abastecer a las casas más distantes y más elevadas. Ahora, en 1992, se está poniendo en servicio otra red de abastecimiento de agua, conectada con un profundo pozo que se encuentra al otro lado de los cerros que rodean a Tzintzuntzan por el sur. Muchos vecinos que sólo recibían unas cuantas horas de agua por semana esperan ahora obtener un suministro constante del nuevo sistema. Sólo cabe esperar que sea más efectivo que el sistema de alcantarillado que se instaló en 1989-1990, y que apenas funciona. En teoría, el 66 por ciento de las casas de Tzintzuntzan están conectadas con el nuevo sistema de alcantarillado, pero en la práctica son relativamente pocas las que tienen sus cañerías en buen estado de funcionamiento.

En casi toda la comunidad se dispone de energía eléctrica (91 por ciento de las casas en 1990, en comparación con sólo el 14 por ciento en 1954), y la mayor parte de los hogares (79 por ciento en 1990, frente al 49 por ciento en 1980 y el 14 en 1970) tienen estufas de gas que reemplazan o complementan los antiguos fogones de tres piedras con su comal, o el tradicional fogón elevado de adobe. En 1990 el 75 por ciento de las cocinas dispone de licuadoras (el porcentaje era del 34 por ciento en 1980 y sólo del 4 por ciento en 1970), y en 1945 sólo podía encontrarse el tradicional molcajete. En el 30 por ciento de las casas hay refrigeradores (no había ninguno en 1970 y sólo se encontraban en el 11 por ciento de los hogares en 1980). El creciente conocimiento del mundo se refleja en el uso de radios (94 por ciento en 1990, en comparación con 70 en 1970, 41 en 1960 y 2 por ciento en 1945) y televisores (78 por ciento en 1990, 54 en 1980 y apenas 11 por ciento en 1970).

Recientemente Foster escribió lo siguiente respecto a la transformación de Tzintzuntzan desde su llegada, en el año de 1945:

⁴⁵ George M. Foster, *op. cit.*, 1967, p. 327-347.

En ocasiones, cuando comparo el panorama de hoy con el que existía cuando llegué por primera vez, me siento tentado a creer que Tzintzuntzan se ha convertido en una sociedad de consumo. No obstante, no todos comparten por igual estas mejoras; un buen número de familias —aunque representan una clara minoría— viven en el nivel de la pobreza, y carecen de la mayor parte de las cosas buenas de la vida con que cuentan otros vecinos. Cada vez es más difícil mantener la idea ficticia de que “aquí todos somos iguales”. Aunque Tzintzuntzan no es, en ningún sentido, una sociedad de clases, la brecha entre los acomodados y los pobres es mucho más amplia que en 1945.

En Tzintzuntzan se han elevado los niveles de vida, y también los precios. Durante la mayor parte del periodo posterior a la segunda guerra mundial México, en comparación con la mayor parte del Tercer Mundo, gozó de una notable estabilidad monetaria. Luego, hacia finales del decenio de 1970, el país entró en una crisis económica de la cual apenas está saliendo: el peso se ha devaluado continuamente, y hubo años en que la inflación fue de más del 100 por ciento. Tzintzuntzan no se ha librado de estos problemas... Sin embargo la gente *sí* se adapta a los rápidos cambios de precios y tarifas. Los precios suben, pero los ingresos también, y en una sociedad en la que son raras las cuentas de ahorro en el banco la gente padece menos de lo que podría imaginarse.⁴⁶

La producción de alimentos

La cosecha local más usual sigue siendo el maíz de diversos tipos, la mayor parte del cual se usa para fines familiares, antes que para la venta. Otras cosechas tradicionales —entre las que se cuentan los frijoles y las calabazas— complementan las frutas y las verduras que se cultivan en las huertas domésticas. Muchas familias tienen pollos, cerdos y vacas. Durante todo el periodo posterior a 1940 la proporción de hogares en los que la agricultura constituye la ocupación primaria ha sido menor del diez por ciento, y sólo un par de ancianos se dedican a la pesca. El número de familias de alfareros también ha descendido, aunque desde el decenio de 1960 muchas de ellas se han dedicado a tejer figuras de popote (paja de trigo), como forma de complementar el ingreso.

En los años noventa más tzintzuntzeños tienen que ver con la agricultura, y las actividades relacionadas, en Estados Unidos que en el pueblo. Varios centenares de hombres, mujeres y niños trabajan todos los años en los campos o en las fábricas de alimentos de California y Washington, y el número ha ido en aumento desde mediados de la década de 1980. Además, hay por lo menos una docena de jóvenes de Tzintzuntzan que participan en la industria pesquera de Alaska, aunque ninguno de ellos había trabajado como pescador en el lago de Pátzcuaro. Tal vez el ejemplo más notable de la internacionalización del sistema de producción de alimentos tenga que ver con las famosas manzanas del estado de Washington. Éstas se han encontrado recientemente en el mercado mayorista de Morelia, desde donde se las introdujo en Tzintzuntzan. En efecto, inmigrantes de este pueblo están cosechando las mismas

⁴⁶ George M. Foster, “Forty-seven Years of Field Research in Tzintzuntzan, México”, 1991, p. 27-28.

manzanas del estado de Washington que se venden en su comunidad nativa. Cuando regresan a Tzintzuntzan, en el periodo de noviembre a febrero de cada año, pueden consumir las manzanas que recogieron. En estas circunstancias, resulta difícil trazar los límites del sistema “local” de producción de alimentos.

La distribución de alimentos

Foster escribió estas lúcidas palabras acerca del decenio de 1940:

Lla llegada del ferrocarril, en los últimos años del siglo XIX, y de las carreteras, en el segundo cuarto del XX, han tenido una enorme importancia para este desarrollo del comercio, pero vistas en el largo plazo representan cambios de grado, no de tipo. E incluso hoy el huacalero, con su bulto a la espalda y su animal cargado, compite seriamente con ellos. Con el tiempo estas viejas formas de transporte se verán reducidas a un nivel de escasa importancia, y los nuevos medios de transportar mercancías y personas contribuirán de manera sustantiva a que todos tengan un nivel de vida más alto. En este momento esos efectos apenas comienzan a sentirse.⁴⁷

En el decenio de 1940 Tzintzuntzan no contaba con un mercado propio (como el que tuviera hasta los primeros años del siglo XX), de manera que los vecinos iban a Pátzcuaro al tianguis del viernes, o al mercado de los domingos en Quiroga. El mercado de Pátzcuaro es uno de los más conocidos de la provincia mexicana, y sólo lo superan en fama el de Oaxaca y el de Toluca. Lo han descrito varios etnógrafos.⁴⁸ así que no repetiré aquí sus descripciones. Hay dos datos dignos de mención. Primero, en 1945 casi todos los alimentos que se ofrecían en venta venían de la región del lago, de la contigua sierra occidental o de la tierra caliente que está al sur. Sólo unos cuantos productos procedían de allende las fronteras del estado de Michoacán; de ellos, los más importantes eran las piñas de Veracruz y la sal de Colima. Segundo, el mercado estaba sujeto a la estacionalidad de muchas frutas y verduras frescas, porque en México no se contaba con refrigeración u otras formas de conservación de alimentos.

En la década de 1940 Tzintzuntzan tenía más o menos una docena de tiendecitas en las que podían comprarse, más caros que en Pátzcuaro, alimentos frescos y enlatados.

Resulta notable la variedad de alimentos (y de otros productos) que pueden conseguirse en esos pequeños negocios. Incluso en 1945, cuando Foster levantó un inventario completo de varias tiendas, había unos 33 productos que las amas de casa del pueblo podían adquirir para su comida cotidiana: maíz, frijoles, habas, arroz, salvado, avena Quaker, fécula de maíz, espaguetis, macarrones, carne seca, atún en

⁴⁷ George M. Foster, *op. cit.*, 1948, p. 131.

⁴⁸ *Ibid.*, p. 132-137; David Kaplan, *The Mexican Marketplace in Historical Perspective*, 1960; John Durston, *op. cit.*, 1976; Robert Kemper, “Tourism in Taos and Pátzcuaro: A Comparison of Two Approaches to Regional Development”, en *Annals of Tourism Research*, 1979.

lata, camarones en lata, pan, galletas, manteca, aceite de ajonjolí, piloncillo, azúcar refinada, cal, chocolate, café, chiles (de diferentes tipos), aceitunas, sal, pimienta, especias, botellas de salsas picantes, medicinas, bebidas alcohólicas, cerveza embotellada, refrescos (incluyendo Coca-cola) y jugo de uva embotellado.⁴⁹

En 1990 hay más de veinte tiendas, propiedad de gente del pueblo, que venden alimentos: frescos, enlatados, embotellados, refrigerados y hasta congelados. Algunas son poco más que puestos que se ponen por unas horas, en los que las amas de casa esperan ganarse unos pesos vendiendo ciertos productos a sus vecinos. Hasta las mayores no tienen más que una habitación donde hay un mostrador y se exhiben los artículos, otra u otras que sirven de bodega y tal vez más bodegas en la parte posterior de la casa, donde vive la familia.

A principios de 1992 hice un inventario completo de la tienda más grande y exitosa de Tzintzuntzan. Tiene en venta más de cien diferentes productos alimenticios, algunos de los cuales provienen de muy lejos y no formaban parte, hace tan sólo una generación, del sistema alimentario local. La siguiente lista refleja la diversidad de alimentos por categorías, pero no revela la variedad de marcas de cada categoría: aceite de cocina, aceite vegetal, aceitunas en frasco, aguacates, ajo, almendras; arroz; atole instantáneo, atún enlatado, azúcar, bebidas alcohólicas (que incluyen aguardiente de caña, brandis, ginebras, jereces, mezclas para preparar margaritas, cocteles margarita preparados, rones, champañas, tequilas y vodkas), cacahuates, café en frascos, calabazas, cubos de consomé; camarón seco, caña de azúcar, cebollas, cereales para comer fríos, cereales para preparar en caliente, cervezas en lata y en botella, cilantro, coles, coliflores, chayotes, chícharos frescos y enlatados, diversos chiles frescos y enlatados, chocolate en paquetes, chocolate en latas para mezclar con leche, frascos de alimento Gerber para bebés, gelatinas, diversos dulces, ejotes, elote enlatado, especias envasadas, frijoles, diversos tipos de galletas Gamesa, goma de mascar, guayabas, harina, harina para *hot cakes*, harina de arroz, harina de trigo, *hot dogs* refrigerados, huevos, jamaica, jícamas, jitomates, jugos de fruta enlatados, leche evaporada, leche condensada, leche en polvo, leche Nestlé para bebés, lechugas, lentejas, limas, limones, maíz palomero, mandarinas, manteca, manzanas rojas y amarillas, margarina, mayonesa en frascos, mermelada de fresa en frascos, miel casera, miel Karo, mole en frasco, tangerinos, naranjas, nueces, pan Bimbo, papas, papas fritas en bolsa, papayas, pasas, pastas, pepinos, piloncillo, piñas, plátanos, polvos de sabor para preparar refrescos, puré de tomate enlatado, queso, refrescos (incluyendo 7-Up, Sidral, Coca-cola, Fanta, Jarritos, Mirinda, Pepsi, Peñafiel, Premio y Sprite), sal, salchichas, salsa catsup, salsas picantes embotelladas, sardinas en lata, tamarindos, té McCormick en bolsitas, tomates verdes, toronjas, tortillas de harina empacadas, tostadas empacadas; uvas, vinagre embotellado, yogur refrigerado en recipientes individuales, zanahorias.

Para mantener este variado inventario, los dueños de esta tienda viajan dos veces

⁴⁹ George M. Foster, *op. cit.*, 1948, p. 139-140; cuadro 19.

por semana (saliendo de Tzintzuntzan antes de las 4:30 de la mañana y regresando a mediodía) al gran mercado de abastos de Morelia, y hacen viajes ocasionales a Pátzcuaro o Guadalajara (a comprar productos para uso de los alfareros). Al evitar a los intermediarios, los propietarios pueden obtener significativas utilidades en sus ventas y ofrecer, al mismo tiempo, precios que compiten con los de las vecinas ciudades de Pátzcuaro y Quiroga. Acompañé a los dueños en un viaje al mercado de Morelia y tomé nota de sus compras: naranjas, 80 kg, 80 000 pesos; jitomates, 75 kg, 56 000 pesos; betabeles, 1 manojo, 1 500 pesos; melones valencianos, 45 kg, 18 000 pesos; melones chinos, 45 kg, 22 000 pesos; zanahorias, 30 kg, 5 000 pesos; mangos, 3 cajas [¿90 kg?], 78 000 pesos; piñas, 1 caja, 18 000 pesos; coliflores, 10 piezas, 15 000 pesos; pan, 30 piezas redondas, 30 000 pesos; chiles serranos, 5 kg, 15 000 pesos; toronjas, 1 caja, 22 000 pesos; chiles perones, 5 kg, 55 000 pesos; arroz, 100 kg, 160 000 pesos; plátanos, 70 kg, 45 000 pesos; plátanos morados, 3 cajas, 75 000 pesos; cilantro, dos manojos, 2 000 pesos; papayas, 47 kg, 38 000 pesos; apio, un manojo 5 000 pesos; chícharos, 8 kg, 18 400 pesos, y perejil, 1 manojo, 3 500 pesos. De manera que en este viaje los dueños gastaron un total de más de 600 mil pesos, a precios de mayoreo, por productos frescos de 22 categorías diferentes. Si suponemos que fue un viaje de compras típico, es posible que esta tienda adquiriera, a precios de mayoreo, alimentos frescos por más de 15 millones de pesos anuales.

Además, reciben por camión envíos de muchos otros productos alimenticios, que incluyen refrescos, panes y botanas, y también les compran a pescadores locales que ofrecen sus productos en trueque. Asimismo, la tienda le cede lugar, un par de veces por semana, a un carnicero del pueblo, que ofrece y vende carne de res y de cerdo, que corta y despacha allí mismo. Por último, los dueños preparan todas las noches un par de docenas de gelatinas de rompope que venden por las mañanas.

Además de las tiendas que expenden alimentos, en Tzintzuntzan hay una panadería, tres tortillerías y molinos de nixtamal, y tres farmacias que cubren las necesidades en materia de medicinas. Por las tardes en el zócalo se instalan dos carritos de unos vecinos que venden tacos de diferentes tipos, y en las calles laterales hay algunas casas en las que se despachan ciertas especialidades (por ejemplo barbacoa, churros, elotes con chile y salsa). Por último, el pueblo presume de tener dos paleteros permanentes, que suelen estar cerca de la escuela primaria o de la secundaria, a la hora de salida de clases.

Durante más de una década, Tzintzuntzan ha sido sede de un gran almacén regional del programa gubernamental de distribución de alimentos CONASUPO. El único beneficio directo que obtienen los habitantes del pueblo de esta instalación es el empleo como camioneros y trabajadores del almacén. En la calle principal hay una pequeña tienda rural CONASUPO, pero su inventario se limita a los productos básicos que se ofrecen a precios controlados por el gobierno. Al parecer sólo las familias más pobres de Tzintzuntzan y de las rancherías vecinas concurren a esa tienda rural para hacer sus compras diarias.

Al margen de estos canales de distribución de alimentos, tanto privados como

gubernamentales, el ciclo anual de fiestas del pueblo brinda ocasiones especiales para distribuir comida. Las posadas de la temporada navideña, el “tiradero” de comida a las multitudes que se reúnen en el atrio de la iglesia en Corpus Christi, y los vendedores y puestos de comida en otras festividades, representan oportunidades rituales para distribuir y redistribuir alimentos en la comunidad.⁵⁰

El consumo de alimentos

Debe resultar evidente que, en el periodo posterior a 1940, ha aumentado de manera significativa la disponibilidad de diversos alimentos para la gente de Tzintzuntzan. Siguen dependiendo de las tortillas (y otros productos de maíz) y los frijoles como parte importante de la dieta diaria, pero los complementan normalmente con huevos, pan de trigo, arroz, diversas verduras, diferentes frutas y carnes (sobre todo de pollo, res, puerco y pescado), que redondean el ciclo diario. Se toman mucho café, refrescos, cerveza y bebidas alcohólicas más fuertes, especialmente porque no siempre resulta seguro beber agua que no haya sido hervida. La calidad de la dieta depende de manera significativa del ingreso familiar, así que en años recientes algunas familias comen tan bien como la clase media urbana, mientras que las más pobres no se alimentan mucho mejor que sus antepasados de la época colonial.

Como lo señaló Brandes, sobre la base de su prolongada investigación en Tzintzuntzan, “tenemos que distinguir entre las comidas ceremoniales y las de cada día. [Hay] una diferencia marcada entre estos dos estilos de comer... En Tzintzuntzan las comidas ceremoniales difieren, cuando menos por siete características, de las cotidianas”.⁵¹ Brandes describe en detalle cada una de esas diferencias clave, pero aquí me limitaré a proporcionar los rasgos principales (en todos los casos el primer elemento corresponde a las comidas de cada día, y el segundo a las comidas ceremoniales):

1. consumo individual *versus* consumo colectivo;
2. horarios de comida flexibles *versus* horarios inflexibles;
3. ausencia de bebida *versus* presencia de la misma;
4. consumo no calculado *versus* consumo calculado;
5. silencio *versus* conversación;
6. preparación individual de los alimentos *versus* preparación colectiva de los mismos;
7. consumo privado *versus* consumo público.

Brandes llega a la conclusión de que:

⁵⁰ Ver Stanley Brandes, 1988, para detalles adicionales.

⁵¹ Stanley Brandes, *Power and Persuasion: Fiestas and Social Control in Rural Mexico*, Philadelphia, University of Penn. Press, 1990, p. 165ff.

En Tzintzuntzan, entonces, las comidas ceremoniales constituyen un medio efectivo a través del cual se establecen y refuerzan los vínculos sociales y se manifiestan las jerarquías de prestigio. No obstante, si logran ejercer este impacto es porque satisfacen una cantidad de condiciones importantes. Primero, son ocasiones extraordinarias, durante las cuales se aplican normas de conducta especiales, que las distinguen de las comidas de cada día... Segundo, las normas de conducta que rigen las comidas ceremoniales promueven el consumo comunal en espacios públicos. Las comidas ceremoniales se transforman, así, en actuaciones, que se prestan fácilmente a la manipulación de las imágenes sociales. Por último, las comidas ceremoniales son, casi por definición, ocasiones sacras. Forman parte intrínseca de la celebración de los ritos de pasaje y de las fiestas anuales de la comunidad, que (con la posible excepción de las celebraciones del día de la Independencia, en septiembre) son todas religiosas por su origen y su significado.⁵²

Yo añadiría otra dimensión al modelo de Brandes. Cuanto más ceremonial es la ocasión, más “tradicional” es el menú que se ofrece a los invitados. Así, con las bodas, los velatorios y otras reuniones solemnes se asocia una comida que consiste en alimentos preparados a mano, más que empacados, envasados o embotellados. Desde luego, algunos de los ingredientes no se originaron en el periodo del imperio tarasco, sino que entraron a formar parte de la cocina local durante la colonia. Nadie distingue entre el guajolote con mole y el pollo con mole; este último es mucho más frecuente y económico, pero nadie lo desprecia; cualquiera de estos dos platillos suele acompañarse con una sopa seca de arroz cocido con jitomates y rebanadas de calabaza. De manera similar, el pozole contiene trozos de carne de puerco que complementan los granos de maíz y los demás ingredientes indígenas. Y, desde luego, es más probable que se sirvan tortillas de mano (aunque hechas con masa molida en molino) en las ocasiones especiales que en las comidas de cada día.

En años recientes han comenzado a adquirir cierta importancia en la cultura local los productos alimenticios procesados, fabricados por las grandes empresas mexicanas y transnacionales, pero todavía no reemplazan a sus equivalentes frescos. Mientras tantas familias, además de consumidoras, sean también productoras de alimentos, es probable que se mantengan las tradiciones locales pese a los comerciales de televisión que promueven alimentos procesados. La gente de Tzintzuntzan reconoce, sin duda, el ahorro de tiempo que representan ciertos alimentos (sobre todo el nixtamal molido mecánicamente y las tortillas hechas a máquina), pero está dispuesta a perder más tiempo para tener comida más sabrosa (y a hacer las tortillas a mano o con prensas manuales, en lugar de comprarlas en la tortillería). Prácticamente todas las comidas importantes del día se inician con una sopa casera, que suele tener como base del consomé un cubo de Knorr Suiza, y que incluye diferentes verduras frescas.

Siempre me ha llamado la atención que la gente del pueblo casi no use el horno de sus elegantes estufas de gas. Prefieren, con mucho, los alimentos hervidos y fritos

⁵² *Ibid.*, 1990, p. 173-174.

antes que los asados, lo cual tal vez se deba a los problemas de la altura, pero mucho más probablemente sea una continuación de los estilos de cocción que dependían del antiguo fogón de tres piedras y del comal, o del tradicional fogón de adobe; uno o ambos suelen encontrarse todavía en muchas casas del pueblo. De manera paralela, muchas familias no aprovechan a fondo el refrigerador, que se usa primordialmente para almacenar cerveza y refrescos, y para guardar unas sobras mínimas. Esto sugiere que comer y hacer las compras sigue siendo cosa que se hace día a día, y no una empresa cultural que se planea con varios días o hasta con una semana de anticipación. No espero ver en muchas casas de Tzintzuntzan, en el futuro próximo, hornos de microondas (ni tan siquiera hornitos eléctricos). Ni espero que los habitantes —que no tienen ni un solo restaurante en la comunidad— estén dispuestos a gastar sus limitados recursos en “comidas rápidas”, aunque posiblemente lo hagan mientras trabajan y viven en Estados Unidos.

En síntesis, el periodo que denominé “internacional México-EEUU” ha mostrado una creciente diversidad en el sistema alimentario de Tzintzuntzan. Los alimentos que se producen en el pueblo son, en términos generales, los mismos que se conocen desde la época colonial, aunque el empleo de fertilizantes químicos y semillas especiales ha mejorado la productividad. La gente de Tzintzuntzan tiene ahora a su disposición muchos más alimentos, tanto frescos como procesados, que hace cincuenta años, sobre todo debido al mejor transporte que hay en la región. El consumo de alimentos sigue haciendo hincapié en la comida “tradicional”, pero la televisión y otros medios de comunicación —así como las experiencias de quienes trabajan en Estados Unidos— pueden inclinar en este decenio a la generación joven hacia las “comidas rápidas” y otras opciones menos nutritivas. Todas estas transformaciones, al igual que los esfuerzos por preservar las tradiciones alimentarias, tienen lugar ante el telón de fondo de los ciclos de euforia y depresión de la economía mexicana (y norteamericana) del último medio siglo.

CONCLUSIÓN

A lo largo de los últimos quinientos años el sistema alimentario de Tzintzuntzan, representado en el cuadro anexo, ha experimentado importantes transformaciones y ha mantenido, al mismo tiempo, sus tradiciones esenciales.

Los elementos indígenas del periodo del imperio tarasco, especialmente los diversos usos del maíz, los frijoles, las calabazas y los chiles se combinaron, durante el periodo colonial español, con elementos traídos de Europa. Así se integró una cocina completa que cambió relativamente poco en el periodo nacional mexicano, a lo largo del siglo XIX y hasta la segunda guerra mundial. Sostuve que, desde el decenio de 1940, en el periodo que denominé “internacional México-EEUU”, el sistema local de alimentación se ha vuelto más variado que en cualquier momento anterior, desde el siglo XVII. El periodo posterior a 1940 corresponde también a la creación de lo

que puede llamarse la “comunidad extensa”,⁵³ por la presencia de los medios de comunicación y la emigración a las áreas metropolitanas de México y a diversos lugares de Estados Unidos.

A diferencia de lo que ocurre con sus contrapartes urbanas, muchas familias de Tzintzuntzan, además de ser consumidoras de alimentos, siguen siendo productoras de los mismos. Esta importante distinción (y su relación con las actividades económicas), vuelve a los tzintzuntzeños menos vulnerables a las bruscas variaciones de la economía nacional o mundial. No obstante, a medida que la generación actual ingresa a la fuerza de trabajo, la comunidad está dependiendo cada vez más, para sobrevivir, del dinero que envían los emigrantes.

El sistema alimentario actual de Tzintzuntzan representa una combinación de elementos tarascos, españoles, mexicanos y norteamericanos, cuyo ulterior desarrollo se documentará como parte de nuestra investigación etnográfica de largo alcance en el pueblo y entre los emigrantes de éste. Resulta difícil saber cómo se habrá modificado la situación actual dentro de un siglo, cuando los especialistas vuelvan a reunirse, tal vez, a analizar el sexto centenario del encuentro de dos tradiciones gastronómicas, pero espero que la actual interacción norte-sur del sistema alimentario de Tzintzuntzan con el de Estados Unidos resulte tan fructífera como la que se produjo entre la cultura gastronómica tarasca y la española.

Por eso concluyo con la hipótesis de que en el futuro *no* verán el pollo con mole reemplazado por el Kentucky Fried Chicken, el pozole por las sopas Campbell's, el *acúmara* (un pescado del lago que se menciona en la *Relación de Michoacán*) sustituido por el pescado frito de la cadena Long John Silver, ni la barbacoa de puerco desplazada por la hamburguesa Big Mac de MacDonalds. Si se mantienen las tendencias actuales, lo que algunos críticos han denominado la “cocacolización” de la cultura mexicana después de la segunda guerra mundial puede llegar a ser la “mexicanización” de la cultura alimentaria de Estados Unidos en el siglo XXI.

⁵³ Robert Kemper, “Extending the Boundaries of Community in Theory and Practice: Tzintzuntzan, México, 1970-1990”, trabajo presentado en la reunión anual de la American Anthropological Association, Chicago, 1991.



PANORAMA GENERAL DEL SISTEMA ALIMENTARIO DE TZINTZUNTZAN

Periodo	Entorno	Dominio del sistema alimentario		
		Producción	Distribución	Consumo
Imperio tarasco (antes de la década de 1520)	centro de la civilización tarasca; población local de 20 000 personas, tierras privadas y comunales, elites y plebeyos	producción local no satisface necesidades locales; pesca importante; cultivos principales: maíz, frijol, calabaza, amaranto, chiles, chayotes, tomates; tecnología de palo cavador; árboles frutales, caza de venados, patos, conejos; pavos, perritos, abejas; hornos de tierra para asar carne y pan	gran mercado (tianguis) en Tzintzuntzan; tributos de todo el imperio, sal como producto de comercio; mercaderes a distancia trabajan para el gobierno; se exportan ciertos alimentos, sobre todo pescado seco	tortillas y otros productos de maíz fundamentales en la dieta; frijol, calabaza, etcétera, algo de carne, frutas; las elites tienen mejor dieta que los plebeyos; ciertos productos, por ejemplo el vino de maguey, restringidos a las elites, alimentos para las elites, vienen desde muy lejos
Colonial español (décadas 1520-1810)	contacto español en 1522; 1534, título de Ciudad de Michoacán; 1593, nuevo título de ciudad de Tzintzuntzan; mil habitantes hacia 1600; nobles nativos reemplazados por españoles y mestizos, comienza la era de la “dependencia”	la producción local satisface la mayor parte de las necesidades de la población de clase baja; el maíz sigue siendo el principal cultivo, pero el trigo y otras plantas y animales extranjeros integrados al sistema local; se introducen arado y animales de tiro; se introducen reses, ovejas, puercos, pollos; declina la pesca; Tzintzuntzan rodeado de haciendas	Tzintzuntzan reducido a un papel menor en la red de distribución; tianguis sólo dos veces a la semana; persiste importancia del comercio distante, especialmente a y de las tierras bajas; alfarería principal papel de Tzintzuntzan en el sistema regional; tierra y agua limitadas; dependiente dentro del sistema tributario colonial español	tortilla y otros productos de maíz son el alimento principal; frijoles y calabaza siguen siendo importantes; nuevos alimentos extranjeros, especialmente vegetales y frutas, se introducen e integran a la dieta; nuevas carnes, sobre todo puerco, res, pollo y huevos, adquieren importancia en la dieta



Nacional
mexicano
(décadas de
1820-1930)

principios siglo XIX,
“pobre aldea india”;
población aproximada
de mil habitantes en
todo el periodo;
1861, título de Ciudad
Primitiva; pierde nivel
de cabecera

poco cambio de la
producción local de
subsistencia; se introducen
pocas plantas y animales
nuevos, el maíz sigue siendo
la principal cosecha; algunos
bueyes y arados; la pesca
declina en el siglo XX; la
comunidad indígena brinda
tierra en usufructo

declina el tianguis local; la
alfarería sigue desempeñando
el principal papel económico
en el sistema regional; el
mercado regional de Pátzcuaro
es importante para la
subsistencia local; sigue teniendo
importancia el comercio a
distancia; persiste el papel
dependiente y menor en
el sistema de distribución

patrón alimentario estable, con
tortillas, frijoles, arroz, frutas y
verduras locales, pequeñas
cantidades de carne, 3 comidas
diarias para los vecinos más
prósperos, 1 o 2 para las familias
pobres; arte culinario bien
desarrollado; énfasis en
productos frescos; estacionalidad

Internacional
mexicano-EEUU
(décadas
1940-1990)

1942-1946, tratado
sobre braceros entre
México y EEUU,
emigración
significativa; 1990, la
población de 3 000
personas en el pueblo y
la población regional
rebasan los niveles
previos a la conquista,
mejor transporte e
infraestructura local; en
1990, menos de 7% de
hablantes de tarasco,
pero siguen siendo
“indígenas” para fines
turísticos y de desarrollo

la producción local de
subsistencia deja de ser
adecuada; escasean la tierra
arable y el agua; el maíz sigue
siendo la principal cosecha; se
usan fertilizantes y simientes
mejoradas; la pesca declina
aún más; la artesanía de
popote se añade a la alfarería;
más hombres y mujeres de
Tzintzuntzan en agricultura y
pesca en EEUU que en el área
local; la comunidad indígena
sigue funcionando

el sistema regional de mercado
sigue concentrado en Pátzcuaro;
con los dueños de camiones en
el pueblo aumentan los vínculos
con el mercado mayorista de
Morelia; los comerciantes con
tierra caliente reemplazados por
el comercio con las ciudades y
con la frontera con EEUU; más
alimentos procesados y
extranjeros en los canales de
distribución; distribución
masiva de marcas comerciales; el
tianguis local pierde
importancia, pero se abren más
tiendas de propiedad local,
excepto almacén/tienda
CONASUPO

la dieta local sigue centrada en
tortillas y frijoles, así como en
otros locales y regionales, la
dieta se vuelve más variada; más
alimentos procesados nacionales
y extranjeros; más azúcar e
ingredientes artificiales;
distinción tradicional *vs.*
moderno en comidas normales y
rituales, envío de dinero de
emigrantes y de población
extensa ayudan a sufragar
necesidades locales de
subsistencia; no hay
restaurantes; la comida se
consume en el hogar, excepto en
ceremonias y rituales públicos.



BIBLIOGRAFÍA

- ACUÑA, René, *Relaciones geográficas del siglo XVI: Michoacán*, México, UNAM, 1987.
- ARGUETA, Arturo, *et al.*, *Bibliografía sobre el pueblo y el área purhépecha*, Morelia, Dirección General de Culturas Populares y Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1984.
- BEAUMONT, Pablo de la Purísima Concepción, *Crónica de la provincia de los santos apóstoles S. Pedro y S. Pablo de Michoacán*, 3 v., México, Archivo General de la Nación, 1932, Publicaciones 17-19.
- BRAND, Donald D., “An Historical Sketch of Geography and Anthropology in the Tarascan Region”, en *New Mexico Anthropologist*, 6-7, 1944, p. 37-108.
- BRANDES, Stanley, “Ritual Eating and Drinking in Tzintzuntzan: A Contribution to the Study of Mexican Foodways”, en *Western Folklore*, 49 (2), 1990, p. 163-175.
- , *Power and Persuasion. Fiestas and Social Control in Rural Mexico*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 1988.
- CASTRO-LEAL, Marcia, *Tzintzuntzan: capital de los tarascos*, Morelia, Gobierno del Estado de Michoacán, 1986.
- COOK, Sherburne F., y Woodrow BORAH, *Essays in Population History: Mexico and the Caribbean*, v. 1, Berkeley, University of California Press, 1971.
- DURSTON, John W., *Organización social de los mercados campesinos en el centro de Michoacán*, México, Instituto Nacional Indigenista, Serie de Antropología Social, n. 49, 1976.
- FOSTER, George M. (ayudado por Gabriel Ospina), *Empire's Children: The People of Tzintzuntzan*, México, Imprenta Nuevo Mundo, Smithsonian Institution, Institute of Social Anthropology, Publication n. 6, 1948.
- , *Tzintzuntzan: Mexican Peasants in a Changing World*, Boston, Little Brown, 1967.
- , “Forty-seven Years of Field Research in Tzintzuntzan, Mexico”, trabajo presentado en la reunión anual de la American Anthropological Association, Chicago, 1991.
- GORENSTEIN, S., y Helen POLLARD, *The Tarascan Civilization: A Late Prehispanic Cultural System*, Nashville, Tennessee, Vanderbilt University Publications in Anthropology, n. 28, 1983.
- GUTIÉRREZ MARTÍNEZ, Ángel, “La política económica de los gobernadores porfiristas, 1876-1910”, en Enrique Florescano, coord., *Historia general de Michoacán*, v. III, Morelia, Gobierno del Estado de Michoacán e Instituto Michoacano de Cultura, 1989, p. 139-155.
- HUMBOLDT, Alexander von, *Political Essay of the Kingdom of New Spain*, v. 2, London, 1811.
- KAPLAN, David, *The Mexican Marketplace in Historical Perspective* (tesis doctoral sin publicar), University of Michigan, Department of Anthropology, 1960.



- KEMPER, Robert V., "Tourism in Taos and Patzcuaro: A Comparison of Two Approaches to Regional Development", en *Annals of Tourism Research*, 6 (1), 1979, p. 91-110.
- , "Extending the Boundaries of Community in Theory and Practice: Tzintzuntzan, Mexico, 1970-1990", trabajo presentado en la reunión anual de la American Anthropological Association, Chicago, 1991.
- LEÓN, Nicolás, *Los tarascos: notas históricas, étnicas y antropológicas, coleccionadas de escritores antiguos y modernos, documentos inéditos y observaciones personales*, México, 1903 (1979, editado por Innovación).
- LONG-SOLÍS, Janet, *Capsicum y cultura, la historia del chilli*, México, Fondo de Cultura Económica, 1986.
- LÓPEZ AUSTIN, Alfredo, *Tarascos y mexicas*, v. 4, México, SEP 80, 1981.
- MARTÍNEZ DE LEJARZA, Juan José, *Análisis estadístico de la provincia de Michoacán en 1822*, México, 1824 (1974 editado por FIMAX, en Morelia).
- Relación de Michoacán. De las ceremonias y ritos y población y gobierno de los indios de la Provincia de Michoacán* (1541); reproducción facsimilar del Ms. cIV.5, de El Escorial, Madrid, Editorial Aguilar, 1956; reproducción facsimilar del Ms. cIV.5, de El Escorial, México, Balsal Editores, 1977, y fray Jerónimo de Alcalá, *La Relación de Michoacán*, Morelia, FIMAX, 1980.
- RENDÓN GUILLÉN, Alberto, *Tzintzuntzan, breve reseña histórica y turística*, México, FONAPAS, 1980.
- SELER, Eduard, *Die alten Bewohner der Landschaft Michuacan. Gesammelte Abhandlungen zur Amerikanischen Sprach- und Alterthumskunde*, v. 3, Berlin, 1908, p. 33-156.
- SEPÚLVEDA, María Teresa, *La medicina entre los purépecha prehispánicos*, México, UNAM, 1988.
- URIBE SALAS, José Alfredo, "Las comunicaciones y medios de transporte", en Enrique Florescano, coord., *Historia general de Michoacán*, v. III, Morelia, Gobierno del Estado de Michoacán e Instituto Michoacano de Cultura, 1989, p. 181-208.
- WARREN, J. Benedict, "Minas de cobre en Michoacán, 1533", en *Anales del Museo Michoacano*, 1968, p. 635-652.
- WEST, Robert C., *Cultural Geography of the Modern Tarascan Area*, Washington, D.C., Smithsonian Institution, 1948, Institute of Social Anthropology, publication n. 7.



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS