

J ESTUDIOS S JALISCIENSE

30

Noviembre de 1997

SUMARIO

INTRODUCCIÓN

Aurelio Toscano Hernández



Alvaro Ochoa Serrano
Mazamitla vista desde algunas fuentes



Patricia Arias
El modo de comer ranchero



Antonio Mora Santacruz
Eleno Félix Fregoso
El recurso forestal en Mazamitla y su impacto en la región



David Eduardo Romero Hernández
Sobre la vida ranchera en Mazamitla

J ESTUDIOS JALISCIENSE S

EDITORES

José María Murià, Jaime Olveda y Agustín Vaca

ADMINISTRADORA

Angélica Peregrina

APOYO TÉCNICO

Patricia Arellano

CONSEJO EDITORIAL

Jorge Alarcón (Universidad de Guadalajara). Georges Baudot (Université de Toulouse-Le Mirail). Guillermo de la Peña (Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social). Juan Manuel Durán (Universidad de Guadalajara).
Claudi Esteve Fabregat (Universidad de Barcelona). Moisés González Navarro (El Colegio de México). José Luis Martínez (Academia Mexicana de la Lengua).

SUMARIO

INTRODUCCIÓN

Aurelio Toscano Hernández 3

ALVARO OCHOA SERRANO

Mazamitla vista desde algunas fuentes 5

PATRICIA ARIAS

El modo de comer ranchero 19

ANTONIO MORA SANTACRUZ

ELENO FÉLIX FREGOSO

El recurso forestal en Mazamitla y su impacto en la región 35

DAVID EDUARDO ROMERO HERNÁNDEZ

Sobre la vida ranchera en Mazamitla 49

Asociados numerarios de El Colegio de Jalisco:

Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología
Gobierno del Estado de Jalisco
Universidad de Guadalajara
Instituto Nacional de Antropología e Historia
El Colegio de México, A.C.
Ayuntamiento de Guadalajara
Ayuntamiento de Zapopan
El Colegio de Michoacán, A.C.

Estudios Jaliscienses

(forma parte del Índice de Revistas Científicas Mexicanas de Excelencia de CONACYT)

La responsabilidad de los artículos es estrictamente personal de los autores. Son ajenas a ella, en consecuencia, tanto la revista como la institución que la patrocina.



El Colegio de Jalisco
5 de Mayo 321
45100 Zapopan, Jalisco
México

Introducción

Estoy plenamente convencido de que a ningún conglomerado humano conviene perder la memoria colectiva. El olvido total o parcial de nuestra raíz histórica, del camino que hemos recorrido y de los esfuerzos realizados para alcanzar mejores niveles de vida, produce desconcierto y desorientación. Por eso, en la medida en que mantengamos vivos nuestros recuerdos, nos hallaremos en mejores condiciones para conservar la identidad y afrontar los problemas actuales y los del futuro inmediato.

Entre las ciencias que estudian al hombre, es la Historia la que nos ofrece una explicación lógica y coherente de las acciones de quienes nos antecedieron. Los conocimientos proporcionados por esta disciplina permiten comprender la configuración actual y observar con mayor claridad el porvenir. Como es de vital importancia ampliar este saber, la investigación histórica se ha incrementado mucho en México en las últimas décadas. Hemos podido observar que de 25 años a la fecha en todo el ámbito nacional se multiplicaron las instituciones dedicadas a promover los estudios históricos; gracias al trabajo emprendido por los investigadores que laboran en cada uno de esos centros, la mayoría de las regiones de México cuentan con una historia que ayuda a sus habitantes a recobrar la memoria y a entender su posición en el tiempo y en el espacio.

En nuestra entidad, El Colegio de Jalisco se ha distinguido no sólo por publicar y difundir estudios que amplían el conocimiento histórico, sino por organizar interesantes coloquios en distintos municipios con el propósito de divulgar la historia de las localidades y fomentar entre sus habitantes la afición por esta disciplina. Una de las bondades de estas reuniones, es que hoy en día los jaliscienses disponemos de estudios serios de lugares que hasta hace poco ignorábamos, que son el resultado de jornadas intensas de trabajo en archivos y bibliotecas que llevan a cabo los investigadores de El Colegio y de otras instituciones que son invitadas a participar.

Uno de esos coloquios tuvo lugar en Mazamitla los días 8 y 9 de marzo de 1996, al que concurrieron estudiosos de El Colegio de Michoacán, la Universidad de Guadalajara y de la Universidad Pedagógica

Unidad Colima. Nunca antes los mazamitlecos habíamos tenido la oportunidad de asistir a una reunión académica de alto nivel en la que se discutieron tan diversos e interesantes temas sobre la región de Mazamitla. Quienes concurrimos aprendimos mucho sobre los orígenes de nuestro pueblo, de la vida durante la época colonial, de la relación que ha existido entre esta parte de Jalisco con la correspondiente del estado de Michoacán, en especial con San José de Gracia, de las costumbres, de la organización y funcionamiento de los ranchos, y del impacto que tienen los recursos forestales en la economía de la región.

Los ponentes no se limitaron únicamente a hablar sobre Mazamitla, en sus reflexiones y conclusiones incluyeron a Concepción de Buenos Aires, Quitupan, Valle de Juárez, San José de Gracia, Tamazula y otras poblaciones de la sierra. Este enfoque global nos permitió apreciar la forma cómo nuestro pueblo se ha relacionado con sus vecinos tanto de Jalisco como de Michoacán, y ver con mayor claridad el movimiento o el desplazamiento de hombres y mercancías.

El estudio presentado por Alvaro Ochoa Serrano invita a seguir indagando sobre la influencia que ejercieron los tarascos en lo que se conoció como los Pueblos de Avalos; el de Patricia Arias es muy novedoso porque aborda un tema del que muy poco sabemos: la comida ranchera; el que elaboraron Antonio Mora Santacruz y Eleno Félix Fregoso es por demás importante porque explica el impacto que ejerce el recurso forestal en la región; finalmente, el de David Eduardo Romero refiere la vida cotidiana de los ranchos ubicado en la sierra. Estos trabajos servirán de punto de partida de otros estudios, que a su vez, nos proporcionarán nuevos conocimientos para mejorar y ampliar la idea que tenemos del pasado.

No me queda la menor duda que el material que conforma este número de *Estudios Jaliscienses* será de gran utilidad para los estudiantes de la región, para quienes tienen afición por la Historia y para todo aquel que se interese por conocer los tiempos pasados de Mazamitla y su entorno. En este sentido, la mencionada revista cumple una función muy importante a mi modo de ver, porque su preocupación no consiste únicamente en publicar artículos que sólo los especialistas entienden, sino el material que requiere la gente común y corriente para explicarse a sí misma.

Aurelio Toscano Hernández

Mazamitla vista desde algunas fuentes

Alvaro Ochoa Serrano
El Colegio de Michoacán

Camino al occidente, cuesta arriba, y según la crónica franciscana del día, fray Alonso Ponce en su peregrinar de 1586 encontró “un bonito pueblo de indios tarascos, de la guardiana de Xiquilpa, donde se le hizo un buen recibimiento”.¹ En tal ambiente, cabría agregar que tratábase de Mazamitla, situado en la banda civil neogallega, de jurisdicción eclesiástica michoacana y en el ámbito de los regulares de San Francisco.

Se le describía en ese entonces como pueblo “fundado en una sierra muy alta, en la ladera de otra más alta: hace en él mucho frío, porque dicen es el pueblo más alto de toda la Nueva España”;² o sea que, a la altura de sus circunstancias, escogieron vivir los serranos de Mazamitla. En términos actuales, el sitio se localiza en la sierra del Tigre, sobre la meseta de la altiplanicie del sur de Jalisco que se extiende desde el sur de la laguna de Chapala hasta la sierra Madre Occidental; lugar de suelos que localmente se denominan con las palabras purépecha o tarascas de tupuri (tierra suelta, polvo) y charanda o lo mismo que tierra roja.³

Desde antes de la llegada, del arribo de los españoles y clérigos católicos que pintaron sobre el suelo sendas líneas limítrofes imaginarias, estas tierras habían sido avanzadas, sometidas y pobladas por las huestes del Cazonzi de Michoacán, el irecha que dominaba el binomio sierra-lago de Pátzcuaro y quien -de acuerdo con los decires de la *Relación...*- al morir su

1. *Relación breve y verdadera de algunas cosas de las muchas que sucedieron al padre fray Alonso Ponce.* Madrid: Imprenta de la Viuda de Calero, 1873, II:15.

2. *Ibid.*

3. Robert C. West cit. por Otto Schöndube. *El pasado de tres pueblos: Tamazula, Tuxpan y Zapotlan.* Guadalajara: Universidad de Guadalajara, 1994 p. 29.

4. *Relación de Michoacán*. Madrid: Aguilar, 1956, p. 155.

5. Donald Brand, "Bosquejo Histórico de la Geografía y Antropología en la Región Tarasca", *Anales del museo Michoacano*, 1952, 5:62, 115.

6. "Relación de Zapotlán, Tuscucuesco y Cusalapa de la provincia de Amula". *Noticias Varias de la Nueva Galicia*. Guadalajara: Tip. de Banda, 1878; Jesús Amaya Topete. *Ameca Protofundación Mexicana*. 2ª ed. Guadalajara: UNED, 1983.

7. Schöndube, *op. cit.*

tío Tariácuri dijo un día a sus carnales del grupo reinante: hermanos, vamos a conquistar.⁴

En la expansión tarasca o purépecha corriendo hacia "los Pueblos Dábalos y los demás" en la segunda mitad del siglo xv participaron los hombres de Tuspa, Tamazula y Zapotlán como auxiliares, tomaron parte en la ocupación. Así, en medio de ese trajín, Mazamitla y Quitupan llegarían a convertirse en pueblos-fortalezas, corredores para "las incursiones tarascas dentro del área de Sayula [que] pasaban a través de Jiquilpan", escribe Brand.⁵ Avance que implicaba asimismo tráfico de materias primas, productos y doble tránsito -ida y vuelta- de personas en plan de conquista y reacomodo como serían los ejemplos de sayultecos en Tangamandapio y de jiquilpenes, de la provincia de Amula, en Huanimban entre otros.

El Jiquilpan del actual Jalisco marcó el nombre del michoacano. Dícese que Francisco Nox o Noxtli el fundador de éste procedía de la provincia de Amula. Nueve años antes de la conquista española, Noxtli fundó un asentamiento en suelo semejante, el que luego llamarían Jiquilpan el Grande para distinguirlo del otro sayulteco que le aportó pobladores y guardaba cierto parecido. Como fuera, ambos quedaron en similar condición bajo el dominio purépecha y sujetos al pago de tributo al Cazonzi.⁶

Ante la escasez de fuentes contadoras de tiempos precoloniales y la notoria aridez de estudios arqueológicos en la zona serrana que arrojen novedades sobre los primitivos pobladores de esos pueblos-tapón del rumbo, Otto Schöndube, quien acuñó tal concepto, sugiere se realicen "trabajos de reconocimiento de área" y se le pregunte más a fondo a las fuentes etnohistóricas.⁷ Por lo pronto, quizás valga acudir a las relaciones geográficas del siglo xvi que correspondieron entonces a un cuestionario elaborado por el cronista de las Indias, tal vez sugerir ahora nuevas interrogantes sobre la cantidad, calidad de vida y ubicación de los purépechas que allí les tocó vivir, y continuar.

Se sabe ciertamente por las relaciones antes mencionadas que Cristóbal de Olid fue uno de los primeros hombres de a caballo que se asomó por esta provincia en 1522. Enviado por Hernán Cortés, regresó con la novedad. El rey Cazonzi se rindió “con toda su tierra” al conquistador que llegó del oriente.⁸ Previa inspección, Hernán Cortés la tomó para sí y se adjudicó en corredor la encomienda de Amula, Tamazula, Tuxpan, Zapotlán, Mazamitla, Tiripetío, Naranja, Tzintzuntzan, Huaniqueo y Tajimaroa. Le sirvieron algún tiempo, y tras confiscaciones por parte de los enemigos políticos del Marqués en desgracia, la encomienda citada cambió de manos. Además, puesta en la real corona, la visita del bachiller Ortega comisionado en 1528, encontró que el principal o jefe de Mazamitla, era un nahuatlato, de apelativo Ycaplan..., y que los de Jiquilpan-Huanimban se habían remontado a los Pueblos de Avalos, tal vez a los antiguos solares de Amula en donde se encontraba el viejo Jiquilpan, debido al maltrato propinado por el encomendero Leonardo.⁹

Los nombres de Jiquilpan y Mazamitla denotan una clara filiación náhuatl, sin duda, como pudo ser la lengua del guía Ycaplan y los suyos; aparte de nahuablantes en el territorio, hubo una fuerte presencia tarasca o purépecha en el rejuego, situación que significaría hablar de dos grupos, de dos etnias. La *Suma de Visitas* menciona a Mazamitla y a Quitupan como estancias de Tamazula. Más adelante en el texto se asienta que Tamazula parte términos con Zapotlán, Tuxpan, Xilotlán y Mazamitla. Si así fuere, pudiéramos creer tal vez que la primera mención tratase del Valle de Mazamitla (hoy Valle de Juárez). En cuanto a los habitantes de tales espacios tamazultecos en ese momento de contacto, se decía hablaban piñol y chichimeca y que entre ellos había Naguales y Tarascos.¹⁰

La existencia y transcurrir de esos tarascos que se hallaban *in situ* al momento del encontronazo español le darían el toque distintivo y predominante a San Cristóbal Mazamitla durante la conformación del orden colonial. Arribaron animales y cultivos del viejo

8. Papeles de Nueva España. *Relaciones Geográficas de la Diócesis de Michoacán 1579-1580* (RGDM). Guadalajara. Colección Siglo XVI, 1958, t. II, pp. 85-86.

9. Benedict Warren. *La Conquista de Michoacán*. Morelia: Fimax Publicistas, 1977, pp. 222, 234, 414.

10. Francisco del Paso y Troncoso. *Papeles de Nueva España*. 2a. Serie. Geografía y Estadística. Madrid: Est. Tipográfico Suc. de Rivadeneyra, 1905, t. I, p. 221.

mundo para variar la subsistencia mazamitlense. Este nuevo orden se fincó en su nuevo reparto de tierras, mediante mercedes reales, e implicó la creación de instituciones laicas y religiosas. La corona española delegó en el virrey su autoridad. Éste encargó el gobierno regional al corregidor de Tuxpan y dejó establecido que las rayas del Tigre tendrían sentido para fijar el deslinde civil de la Audiencia de Nueva Galicia que no para el Obispado de Michoacán.

Sin embargo, linderos en disputa, no siempre claros en una zona movediza de frontera dieron y daban pie a dudas. Ingrediente especial sería el pleito de los obispos Quiroga-Gómez Maraver desde 1542, cuando éste movió la silla episcopal de Compostela a Guadalajara, inmediata a territorio episcopal michoacano. Situación que se complicaría además por la disputa entre clérigos y religiosos amantes de querer "ir por tierra llana y de buen temple al cielo". Los franciscanos fundaron conventos-doctrinas muy temprano en Zapotlán y Tuxpan. Antes de 1550 edificaron convento en Tamazula, subordinado a Tuxpan; pero aconteció que hacia 1563 San Francisco Tamazula era atendido por un sacerdote secular. Hubo jaloneo, y para 1580 la devolvieron a los franciscanos. En 1571 el obispo michoacano había dado cuenta de Mazamitla como sujeto de Tamazula, a trece leguas de Colima camino a Pátzcuaro. En el conteo de Tamazula y Mazamitla, más nueve sujetos, habían resultado "quinientos y quinze tributantes [que] hablan la lengua mexicana y tarasca".¹¹

Esa ambigüedad se vería también manifiesta en otro terreno, por ejemplo, en 1580. Ese año, los naturales y común del pueblo de Tamazula externaban al virrey que el alcalde mayor de Zamora forzaba a los naturales de la estancia de Mazamitla y Quitupan a trabajar en las obras de dicha villa, "desviados más de doce leguas de distancia y no haber en las dichas estancias más de cincuenta y cinco tributarios en la una y en la otra y no estar obligados a acudir con el dicho servicio". Se volvió a insistir en algo parecido ante otro virrey diez años más tarde. El mismo tono se escuchó

11. Peter Gerhard. *A Guide to the Historical Geography of New Spain*. Cambridge: University Press, 1972. p. 339. Francisco Miranda. *Don Vasco de Quiroga y su Colegio de San Nicolás*. Morelia: Fimax Publicistas, 1972, pp. 311-312.

en 1594, pero en asuntos de casa. Los mandones de Tamazula se quejan al virrey de que los sujetos, es decir, la gente de Santiago Quitopan, San Cristóbal Macamintlan, Santiago Capotitic, San Bartolomé, San Francisco Tetla, La Asunción Puctlan, San Juan Mechoacan y Santiago Chiscatzi “no quieren acudir a la doctrina y obras públicas y servicio del mesón de la dicha cabecera ni a las fiestas principales y pascuas del año, ni a las fiestas del Santísimo sacramento ni obra de su iglesia”. Sobra decir que se les obligo a cumplir con las mentadas obligaciones.¹²

Fuera el pueblo de San Cristóbal o la estancia del Valle de Mazamitla el caso es que la congregación de éstos en Jiquilpan-Huanimban alrededor de 1598 vino a mostrar la identificación étnica del primero mencionado con gran parte de los jiquilpenses. Tentativamente Antonio de Cuenca y Contreras llevaba la comisión de juntar a todos los de la Provincia de Tuxpan, incluyendo a los de Mazamitla. Sucedió lo mismo en 1604 cuando los de Quitupan -en vez de reunirse en Zapotiltic- pedían integrarse a la comunidad de Jiquilpan en virtud de la cercanía de unos y otros, tanto que casi no había distinción de pueblos “y a esta causa estaban mezclados en deuda y parentesco”, allí los congregados se hallaban “con sus casas, mujeres e hijos, quietos y en muy buena comodidad”.¹³

Tras el fallido ensayo congregatorio, se produjo el retorno más tarde a los matrios lares, manteniendo lazos con el convento-doctrina de Jiquilpan, de donde iba a asistirlos un franciscano. Ya en 1635 se noticiaba que el pueblo de Mazamitla tenía de cuenta para la iglesia “treinta indios... Quitupan, ocho no más” en tanto que ambos sostenían “cada uno su hospital sin propios ningunos”. Epoca en la que había 120 habitantes adultos en el pueblo primeramente citado.¹⁴ En 1683 vivían en él 25 parejas matrimoniadas, un quinteto de viudos y 7 viudas, una docena de solteros-solteras y quince muchachos de doctrina. Años después en 1747, doblaría el número a 268 residentes en sus barrios de la Asunción y San Francisco

12. Silvio Zavala. *Fuentes para la Historia del Trabajo en la Nueva España*. México: Centro de Estudios Históricos del Movimiento Obrero Mexicano, 1980, t. II, p. 267. Archivo General de la Nación (en adelante AGN), Indios, Vol. 6, I, exp. 856.

13. AGN. *Congregaciones*, I, exp. 133. Indios, vol. 6, II, exp. 1020.

14. *El Obispado de Michoacán en el siglo XVII*. Estudio de Ramón López Lara. Morelia: Fimax Publicistas, 1973, p. 187. Véanse de Alberto Carrillo. *Michoacán en el Otoño del Siglo XVII*. Zamora: El Colegio de Michoacán-Gobierno del Estado, 1994; y *Partidos y Padrones del Obispado de Michoacán 1680-1685*. Zamora: El Colegio de Michoacán-Gobierno del Estado de Michoacán, 1996.

15. Archivo Manuel Castañeda Ramírez (en adelante AMCR). Morelia. Casa de Morelos. *Padrones*. Xiquilpan.

16. *Relaciones Geográficas...* t. II, pp. 101-102.

17. AMCR. *Negocios Diversos*. También se encuentran en éste registros de Diezmos.

(reflejando crecimiento y, posiblemente, la convivencia de dos etnias).¹⁵ Por otro lado, repuntaba la población ya que antes habían padecido terribles pestes. En 1579, Mazamitla ternaba setenta indios de cuenta y Quitupan, treinta.¹⁶

Precisamente la iglesia, el hospital y la cofradía de Nuestra Señora de la Concepción para ayuda de éste jugarían un papel integrador lugareño. Sobre todo la fiesta; había nueve para el festejo de la Virgen Nuestra Señora: Expectación del Parto, 18 de diciembre; Purificación o Candelaria el 2 de febrero; Encarnación, el 25 de marzo; Visitación a Santa Isabel, el 2 de julio; Nieves, 5 de agosto; Asunción, el 15 de agosto; Natividad, el 8 de septiembre; Presentación, 21 de noviembre, y Patrocinio de San José. Se lucían los feligreses en la fiesta de la Purísima Concepción, titular y patrona del hospital, el 8 de diciembre, sin que faltara el gran jolgorio del patrón San Cristóbal y un jaripeo el día de San Marcos.

Si bien no se menciona tácitamente la república de indios, por depender de la tamazulteca, si figuran puestos como alcalde y regidor en relación con ella. Fruto de la tradición, las constituciones hospitalarias redactadas y presentadas para aprobación del obispo michoacano en 1752, destacan la vida social y religiosa de Mazamitla, resaltan los compromisos comunitarios contraídos con el franciscano a cargo, los bienes y recursos de que disponía el pueblo para el pago de los servicios, así como los contratiempos que los mazamitlenses empezaban a enfrentar con la "gente de razón" de los alrededores durante los herraderos.¹⁷

Respecto a la aparición de blancos, no está por demás mencionar que se había concedido una merced a Alonso Martín en términos de Mazamitla y camino a Jiquilpan en 1619-1620. Y que para 1683 se mencionaban las hacienda de Santiago, San Antonio, San Nicolás en el Valle de Mazamitla y la estancia del Monte. Igualmente asoman caras mulatas en las fincas y unas cuantas en el pueblo mismo. En cuanto a la población criolla, según el padrón de confesantes y

comulgantes de 1763, el pueblo serrano para ese año ya contaba con 20 vecinos en él entre Sosas, Toscanos, Cisneros, Barajas, González y Osegueras; por otro lado, una mayoría de 362 naturales sin contar los niños y con patronímicos sencillos ponía la nota principal al ritmo vital de Mazamitla.¹⁸

El pindecuario o costumbre que se desprende de los compromisos de las anteriores constituciones deja entrever las actividades de los súbditos en la agricultura, colecta de fruta ganadería, cría de gallinas y cerdos, el pequeño comercio, una mínima industria de trasquila y tejido. Alcalde, prioste, regidor, mayordomo representaban la autoridad en el terruño vía República, hospital, cofradía; la presencia o al menos la mención en el lugar de un teniente, denotaban la subordinación a la alcaldía mayor de Tuxpan.

Para entonces, la política modernizadora borbónica empezó a acentuar el papel relevante del estado y la subordinación de la iglesia a éste. En ese proceso ocurrió la secularización del convento franciscano de Jiquilpan y sus visitas en 1775, condición que implicó el relevo de clérigos diocesanos en la escena. Más que el cambio secularizador también aparejó una secuela hasta 1795, cuando los curatos de La Barca, Ocotlán, Tamazula y Zapotlán se incorporaron al obispado de Guadalajara y el régimen civil de intendencias había establecido 26 subdelegaciones en lo que sería posteriormente el estado de Jalisco. Así, no sólo la intendencia, en la subdelegación de Zapotlán el Grande, sino la iglesia neogallega abarcarían a la antigua visita de Mazamitla en su eclesiástico seno. A eso se debe que las fuentes clericales anteriores a este tiempo se encuentren principalmente en el archivo parroquial de Jiquilpan, en el archivo franciscano de Celaya y en el Archivo Manuel Castañeda Ramírez que contiene el papeleo del antiguo obispado michoacanense en la Casa de Morelos, en Morelia.

Pero las relaciones con el lado michoacano no se interrumpieron del todo al final del siglo ni al final del régimen colonial; se mantuvieron los lazos comerciales

18. AGN, *Tierras*, vol. 2746, exp. 1.
AMCR. Padrones. Niquilpan
1683 y 1747.

19. Luis González. *Pueblo en Vilo*. México: El Colegio de México, 1973.

20. Alvaro Ochoa. *Los Insurgentes de Mezcala*. Zamora: El Colegio de Michoacán-Gobierno del Estado, 1985. pp. 55, 67.

y afectivos, aun en medio de la brusca guerra independenciera. La participación de Mazamitla “sonó mucho durante la lucha insurgente”.¹⁹ No sólo sería paso de acciones, su gente prestó ayuda a los insurrectos “jalmichianos” de las riberas chapálicas, también de ahí salieron rifles para la causa. Mezcala recibió auxilio de los serranos hasta la capitulación de la isla en noviembre de 1816.²⁰

Tal vez de ese tiempo parta la existencia del curato y el archivo parroquial; al menos Bautismos y Matrimonios empiezan en 1817. Más adelante e irregularmente aparecen los libros de Defunciones (1845) Bautismos ilegítimos (1852), Confirmaciones (ca. 1850), Información Matrimonial (1893), Información Matrimonial de Parientes (1921), Expedientes Matrimoniales (1949); falta el libro primero de Gobierno, el segundo empieza en 1867, Conferencias (1867), Fábrica Espiritual (1870), Fábrica Material (1930) y Cuentas Apostolado de la Oración, 1929. Acervo que buscándole ofrece en sus adentros más la imagen de una población en dos capas, de indios y criollos.

En otro ámbito, en el nuevo régimen teóricamente republicano bajo la batuta liberal, las comunidades civiles y religiosas sufrieron el parto y las repartidas individuales de rigor. Desapareció la cofradía y con ésta también las tierras comunitarias en las medidas emprendidas por los liberales. Solamente quedó el nombre de La Cofradía en un sitio inmediato. Se daría la tendencia a fraccionar las tierras. En los protocolos de escribanos jiquilpenses de 1835 y 1861 se pueden rastrear algunos cambios de tenencia de la tierra, otros más en el Archivo Histórico de Jalisco (v. gr. Gobernación, 1863) y en los volúmenes de la *Colección de Acuerdos sobre Bienes de Indígenas y Fondos Legales*, 1882.

Pero más que la irrupción de los criollos que se habían instalado “como señores de los aborígenes”, sobrevivía la separación entre los nativos que más de alguna vez se rebelaron y los rancheros de distinta cuña. Mazamitla todavía hacia finales de siglo no se

distinguía por ser un pueblo mestizo.²¹ Sin embargo, fomenta la identidad de éste el contrapeso que significó la congregación de San José de Gracia fundada en 1888, un pueblo culturalmente jalisciense suralteño del lado michaocano.

Para terminar, por el momento, baste decir que las fuentes presentadas vienen de muy atrás desde el siglo XVI y pasaron más allá de líneas políticas; fuentes que recalcan las relaciones socioculturales de una región serrana conformada a través del quehacer histórico de diversos grupos que se asentaron a lo largo de la expansión purépecha o tarasca y otros más durante los tres siglos de dominio español dentro de la triada Tuxpan, Tamazula, Jiquilpan. En la vida nacional se pondría la nota culminante a la que sería curato en el ámbito eclesiástico y cabeza de municipalidad del cantón de Zapotlán en el porfiriato.

A continuación se transcribe la

*Aprobación de las Constituciones de
la Cofradía de Nuestra Señora de la Concepción
sita en el Hospital de el Pueblo de Mazamitla*

En el pueblo de Jiquilpan en quince días de el mes de Marzo de este año de mil setecientos cincuenta y dos, habiendo comparecido ante mí Fr. Manuel José de Aro de la regular Hermandad de N.S.P.S. San Francisco, Hijo de esta Santa Provincia de los Gloriosos Apóstoles San Pedro y San pablo de Michoacán, Predicador y Cura Ministro por Su Majestad de el sobredicho Pueblo de Jiquilpan y sus anexos. *Los hijos de el Pueblo de San Cristóbal de Mazamitla*, jurisdicción de esta Parroquia, es a saber: Ambrosio de Figueroa Alcalde, Salvador de los Santos Prioste, Lorenzo de Ceja, Gabriel Antonio, Nicolás García, Salvador Pascual, Pascual Ventura, Francisco Lucas mayordomo de el Rey, Antonio de los Santos regidor; todos principales, con su escribano Francisco Gregorio y demás Común de los Naturales de dicho Pueblo de Mazamitla; haciéndome saber tenían expreso orden de el Señor Br. D.

21. González, *op. cit.*

Juan José de Ochoa, Vicario incapite y Juez Eclesiástico de este Partido, para que en mi Compañía y presencia hicieran constituciones de el Hospital de el sobre dicho Pueblo, para que por ellas contara en todo tiempo lo que tenía obligación y dar y daba así por las misas de las festividades de Nuestra Santísima Virgen María, y misas de sus difuntos, como para ayuda de la congrua sustentación de el Reverendo Padre que en dicho Pueblo en todas mis veces les asiste; y que este orden es conforme a la que el año de setecientos y diez y ocho le dejó mandado el Sr. Dr. D. José Beltrán, Visitador general de este Obispado, y también a el que les dio el año de setecientos y treinta y siete en nueve de enero el Sr. Lic. D. Bernardo de Alcocer, también Visitador general de dicho Obispado, y del que también les dejó el día veinte y cuatro de enero de el año de mil setecientos cuarenta y dos el Sr. Lic. D. José Antonio de Arsondo, Vicario incapite y Juez Eclesiástico que lo era entonces de este partido. *No habiendolo* ejecutado hasta la presente, ni de todo lo expresado haber y obtenido razón alguna procuraban ahora hacerlo, para lo cual preguntados por mí de el gobierno y costumbres que habían tenido desde al año de setecientos y quince, en el cual y antecedente por repetidas súplicas y recursos que habían hecho a los Muy Reverendos Padres Provinciales así de la Santa Provincia de Santiago de Jalisco como de esta de San Pedro y San Pablo de Michoacán pidiendo religioso que les asistiera permanente en su Pueblo con las veces que de mi antecesor en aquel tiempo gozar pudiera. Dijeron que se habían dirigido por la obligación que entonces celebraron y observaron sus mayores, que fueron Miguel Antonio Alcalde, Antonio de Cárdenas, Marcos Antonio, Lorenzo de Ceja, Sebastián García y Manuel Figueroa, su escribano, los que hicieron ante D. Diego Pérez teniente de dicho Pueblo, y presentaron a el R P Provincial Fr. José Picaso las que admitió y están insertas en sus letras Patentes, sobre lo que se ganó también Despacho de el Señor Vice Patrón y Virrey de esta Nueva España y en su conformidad consentimiento de el R. P. y Cura

Minsitro de Doctrina de dicho Pueblo de Jiquilpan Y que habiendo conseguido todo su pedimento se obligaron con todos los bienes que entonces tenían por de común; y después sujetaron a cofradía de la Santísima Virgen a mantener a el Padre en todo lo que hasta la presente le han dado sin contradicción y repugnancia ni de los Señores Jueces Eclesiásticos y Señores Visitadores Generales que le han aprobado sus cuentas, ni tampoco de los hijos de el Pueblo para haberlas dado; las que aunque parece ser que por haberlas observado y guardado inviolablemente sin ninguna contradicción tienen fuerza de constitución, con todo para cumplir con los sobre dichos superiores mandatos, que hasta la presente no han observado, es su ánimo de instituir y establecer lo mismo que han observado desde entonces hasta ahora, y pasar con las constituciones que celebraren a que el Ilustrísimo Señor Dr. D. Martín de Elizacochea, Dignísimo Obispo de la Santa Iglesia Catedral de la Ciudad de Valladolid y Obispado de Michoacán, con su pastoral celo se las confirme y apruebe para que en todo tiempo gocen la fuerza de ley municipal, de constitución en su Hospital. Y habiendo procurado dichos Naturales se hicieran como llevo dicho para ejecutarlo me trajeron a este su Pueblo de Mazamitla el día diez y ocho de Diciembre de este presente año citado. Juntos el Alcalde, Prioste, Principales y Común, con su escribano en mi compañía, en el Nombre de Dios Todo Poderoso y de María Santísima Nuestra Madre comenzamos a hacerlas; y son en el modo siguiente.

1. Primeramente para libertar de los Jueces Seculares los bienes que ha gozado por de común los sujetan a Bienes Espirituales y de Hospital.

2. Se obligan a pagar todas las festividades de la Virgen Nuestra Señora, como son Expectación, Purificación, Encarnación, Visitación, Nieves, Asunción, Natividad Presentación y Patrocinio; una misa cantada en cada una de estas fiestas dando por ella dos pesos; y en la de Purificación la cera que se reparte a los hijos

que son unos cerillos de a dos por medio, y a el Padre una vela grande y un paño de chocolate.

3.La fiesta de la Purísima Concepción de María Santísima Nuestra Señora por ser titular y Patrona de dicho Hospital se obligan a pagar, como lo han hecho, por Vísperas, Procesión y Misa seis pesos, y dan al Padre unos manteles, tres servilletas, cuatro gallinas, un real de pan, otro de fruta y otro de chocolate, paños cinco, y a poner la cera y a dar en ese día comida hecha al Padre.

4.En la misma conformidad se obligan a pagar por cada hijo que muera casado o casada, viudo o viuda, una Misa cantada con su responso, y dar por ella dos pesos.

5.Se obligan a pagar todos los sábados una misa que se ha de cantar en el Hospital y a dar por ella dos pesos, a la que viene el Padre desde la Iglesia revestido cantando la letanía, y después de la misa canta la Salve y responso.

6.Se obligan a pagar las nueve Misas de Aguinaldo y a dar por cada una un peso; las canta el padre en el Hospital.

7.Por el tiempo de los herraderos por dos misas cantadas; una a la Santísima Virgen y otra a nuestro Patrón San Cristóbal. Se obligan a pagar, como lo han hecho, doce pesos por las dos y Juntamente porque el Padre les asista en los herraderos, por librarse de otros gastos y de algunos perjuicios que reciben de la gente de razón que concurre a ellos.

8.En la misma conformidad se obligan a dar los ornamentos necesarios para la Iglesia y a los reparos de ésta.

9.El Jueves Santo a dar de comer en ese día a el Padre y doce Pobres que son los mismos que asisten a el Lavatorio, a dar la toalla con que el Padre les limpia los pies, que es de algodón, y medio real a cada Pobre.

10.A dar todos los viernes, sábados, Vigilias y Cuaresma como un real de leche a el Padre y un real para pescado.

11. A dar todos los sábados un real de jabón, diez velas de sebo y cuatro reales para carne.

12. Cuando en la Cuaresma come el Padre de viernes todos los días de ella se obligan a dar el real para pescado que expresan en la constitución diez, y si no, come de viernes la misma tasación que en tiempo carnal.

13. A dar todos los días dos almudes de maíz para la seba de un lechón, el que da el Pueblo cada cuatro meses; diez tortillas a medio día y otras diez a la noche con dos pellejos de ellas tostados una y otra ocasión; chile hecho, una olla de atole por la mañana y otra a la tarde; y cada semana sal, chile, frijol y legumbres.

14. El día de San Marcos un becerrillo con que se divierten los hijos, se obligan a dárselo a el Padre como lo han hecho.

15. Se obligan a mantener, como han tenido, una Caja con tres chapas con sus llaves distintas las que han de parar una en el Padre asistente de dicho Pueblo, otra en su Alcalde y otra en el mismo Prioste de el Hospital donde se depositen todos los reales que en resulta de cuentas anuales sobren a dicha Cofradía, entregándole antes al Prioste que saliese electo el Sr. Juez Eclesiástico aquella cantidad que reconociere ser necesaria para que no se vendan en agios los bienes de dicha Cofradía para los precisos gastos que pueda tener mientras llega el tiempo de que sus esquilmos se vendan en sazón.

Todo lo demás necesario como cera y vino para las Misas, aceite para la lámpara, harina y demás necesarios que para el mantenimiento de el Padre son precisos, lo da el Pueblo, como consta de la obligación que hicimos así el Común como el Hospital cuando pedimos Padre y aunque en la misma obligación consta haberse obligado los vecinos de razón de el Valle ayudarnos a el Pueblo para lo dicho, no lo han ejecutado.

Y siendo las quince cláusulas que anteceden las mismas que procuramos establecer e instituir por ser las mismas que hemos guardado desde que logramos

el beneficio de tener Padre en nuestro Pueblo, exceptuando las dos primeras y última que ahora instituímos siendo nuestro ánimo el proseguir en ellas por conocer ser más en beneficio nuestro que en utilidad de el Reverendo Padre que nos asiste, humilde y rendidamente suplicamos y dicho el infraescrito Cura en consorcio de dichos Hijos suplico en la misma forma que ellos a Su Señoría Ilustrísima el Obispo mi Señor se sirva de aprobar y confirmar dichas Constituciones salvando siempre el que Su Señoría Ilustrísima en ellas reconozca no corresponder dichos Hijos con lo expresado a el beneficio que gozan o que yo el Cura pida más de la que han dado y puedan dar, pues en todo así los hijos como yo nos sujetamos a el fervoroso celo y muy acertados dictámenes de su Señoría Ilustrísima a cuyo decreto estaremos siempre, como tan superior, sujetos. Y porque conste lo firmamos yo, mi amanuense, escribano de el Pueblo, y éste por el Alcalde, Prioste y demás que no saben hacerlo, en dicho día, mes y año.

Fr. Manuel Josep de Aro.- Joseph Joaquín de Herrera y Ovando.- Francisco Gregorio, escribano del pueblo

*El modo de comer ranchero*¹

Patricia Arias
Universidad de Guadalajara

*A la memoria de Verónica Veerkamp (1952-1996)
que siempre conservó en el recuerdo el cariño
por la gente y los paisajes del sur de Jalisco*

Introducción

Como es sabido, la exigencia de alimentarnos varias veces al día se sitúa en el mundo de las obligaciones que nos impone la naturaleza; la manera de hacerlo y los paisajes que asociamos a platillos y sabores hay que ubicarlos, en cambio, en el ámbito de la cultura, de todo aquello que aprendemos, experimentamos, recordamos. Para decir lo extremo: cualquier paseo al mar nos hace saborear de antemano las delicias de una “oferta de crudos”² es decir, de bienes que es sabroso, aunque algo riesgoso, consumir sin cocinar o casi: pescados y mariscos que se transforman en ceviches; mixturas de frutas y verduras que se convierten en sabrosos picos de gallo; cocos refrescantes que aceptan mil compañías. El proyecto de un paseo a la sierra nos hace imaginar un escenario gastronómico distinto que nos remite a una “oferta de cocidos”, de productos elaborados que incluyen una amplia variedad de platillos, cárnicos, lácteos, dulces y bebidas, entre los que destacan los variados quesos, chorizos, cajetas de leche, dulces y licores de fruta. Ahora que si usted es ya un conocedor de las delicias de la sierra, seguramente rastreará un ponche, sobre todo de granada, procurará hacerse de unos tacos de mingüiche, de un buen joco-

1. Este trabajo ha sido afortunadamente beneficiado por la lectura amable y rigurosa de alguien que sí sabe de estos asuntos: el doctor Juan Pablo Rosell, al que le agradezco muy sinceramente sus atinados comentarios.
2. Luis González. “Oferta de crudos”. *Michoacán a la mesa*. Zamora: El Colegio de Michoacán-Gobierno del Estado de Michoacán-Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1996, p. 49.

que, de una sopa de macarrón, un guisado de bote o un lomo almendrado, unos sabrosísimos tamales colados.

Pero quizá no haya que ir tan lejos. Los expendios en viejos mercados urbanos que reivindican nombres y productos de Concepción de Buenos Aires, Mazamitla, San José de Gracia o Tapalpa mantienen en la memoria el origen serrano de esa tradición alimenticia. Pero no en todas. Hasta donde se sabe, los mejores menús de la gastronomía ranchera han persistido en los pueblos de las sierras de Tapalpa y el Tigre. Donde quizás hubo menos o se perdió más fue en Los Altos de Jalisco. Como quiera, todos ellos hablan de sociedades donde la ganadería fue, durante un tiempo muy largo, el principio organizador del calendario anual de quehaceres de las comunidades, de la división de deberes entre hombres y mujeres.

La cocina ranchera ha sido menos conocida y alabada que la gastronomía indígena y antigua cuya riqueza, variedad, raíces y mestizajes, han sido muy bien documentados.³ La comida de la gente de la sierra tiene menos de qué presumir en cuanto a diversidad y mudanzas pero es un ejemplo todavía vivo, quizá de los pocos que quedan, de una cocina donde es posible reconocer su relación con las posibilidades y limitaciones de un paisaje. Así, la cocina ranchera puede ser vista como una expresión de los quehaceres, calendario y necesidades de sociedades enclavadas en tierras altas, flacas y secas más o menos solitarias. Pero no aisladas. La gastronomía ranchera requirió siempre de productos del espacio abajeño con el que el mundo serrano ha mantenido una vieja e imprescindible relación. Esa complementaridad entre "altos" y "bajos" ayudó a crear una oferta no sólo de productos cocidos, sino que dio lugar a una auténtica cultura de la conservación de alimentos que hasta el día de hoy ha logrado persistir en casi todos los rincones de la sierra del Tigre.

3. Yoko Sugiura y Fernán González de la Vara. *La cocina mexicana a través de los siglos*. I. México Antiguo. México: Ed. Clio-Fundación Herdez, 1996 y Fernán González de la Vara. *La cocina mexicana a través de los siglos*. II. Epoca prehispánica. México: Ed. Clio-Fundación Herdez, 1996.

El porfiriato y la economía ranchera

Hace poco más de 25 años don Luis González descubrió la existencia de una historia rural mexicana distinta de la de otras sociedades rústicas de México, como la campesina y la indígena. Como nos enseñó *Pueblo en Vilo*, la historia ranchera comenzó a escribirse en épocas más bien recientes, como hija de ese complicado y convulsionado siglo XIX en que confluyeron la necesidad de vender tierras por parte de los hacendados de algunas regiones con la voluntad de comprarlas de parte de un sector de rancheros que poco a poco se habrían instalado, como arrendatarios, medieros o trabajadores especializados, en las tierras altas de las grandes propiedades agrarias. Así, la aparición de comunidades rancheras puede ser vista como parte de la nueva geografía regional que empezó a delinearse en el transcurso del siglo XIX y, sobre todo, en los años y acontecimientos que acumuló el porfiriato.

Las décadas que transcurrieron entre 1870 y 1900 fueron tiempos de novedades, cambios administrativos y mudanzas religiosas en la sierra del Tigre; transformaciones que modificaron para siempre el paisaje "jal-michiano" hasta ese momento solitariamente dominado por la antiquísima comunidad de Mazamitla (mapa 1).

Todo empezó en 1869 con la fundación de Pueblo Nuevo que en 1873 dio su primer paso hacia la independencia municipal al transformarse en comisaría. En 1882, la vicaría de Tuxcueca se separó del viejo curato de Teocuitatlán para unirse a Tizapán el Alto y poco después, en 1886, se convirtió en municipio. En 1888 también Pueblo Nuevo se hizo municipio, el primero que hubo en la sierra aparte de Mazamitla; ese mismo año de 1888 se fundó, al otro lado del río de la Pasión, San José de Gracia, Michoacán; desde 1890 los del Valle de Mazamitla -hoy Valle de Juárez- buscaron convertirse en un municipio independiente, lo que lograron en 1895.⁴ Los grandes perdedores fueron los municipios y curatos viejos, de origen colonial, de

4. Cfr., Patricia Arias, *Los vecinos de la sierra*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara-CEMCA, 1996. Rodrigo Contreras Silva, *Nostalgias de pino y maderoño*. Historia de Valle de Juárez. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, 1996 y Luis González, *Pueblo en vilo*, 5ª ed. Zamora: El Colegio de Michoacán, 1995.

raigambre más indígena, como Jiquilpan, Mazamitla, Teocuitatlán.

De este modo, hacia 1890 el espacio serrano era compartido por dos tipos de poblamiento, por dos culturas rurales: la comunidad indígena antigua, representada por Mazamitla, y los pueblos nuevos de origen más mestizo, de índole más ranchera, como Pueblo Nuevo, San José de Gracia, el Valle y La Manzanilla. Las nuevas poblaciones compartían una nueva orientación geográfica: la laguna de Chapala, preferencia espacial que hace pensar en el surgimiento de una articulación regional que se habrá desprendido de la cuenca de Sayula, uno de sus ámbitos madre. Durante el siglo XIX, sobre todo en la segunda mitad, el lago de Chapala se convirtió en un importante eje de dinamismo y de articulación regional que logró vincular, sobre nuevas bases, a las poblaciones jaliscienses y michoacanas de la sierra del Tigre y la ribera de la entonces enorme y navegable laguna.

Una pequeña gran transformación de la economía serrana pone en evidencia el cambio del eje regional: el tránsito de una economía basada en la cría y venta de ganado vacuno, característica de la etapa colonial que se organizaba en torno a la cuenca de Sayula,⁵ a una ganadería lechera y de manufactura de productos lácteos que se desarrolló desde mediados del siglo y alcanzó uno de sus mejores momentos en el porfiriato. Este cambio en la orientación regional tuvo mucho que ver con el desarrollo de la navegación lacustre por Chapala pero sobre todo con la llegada, en 1888, del ferrocarril a Ocotlán. A partir de ese momento esa población ribereña quedó conectada con la línea troncal del Ferrocarril Central Mexicano que comunicaba con las ciudades de Guadalajara y México y con el ramal que desde Irapuato llegaba hasta la frontera norte.

Y entonces todo cambió: de repente, constataron los rancheros, resultó más fácil y mucho más rentable sacar animales, productos lácteos, cera y madera por el lago de Chapala que por cualquiera de los otros viejos

5. Rodolfo Fernández. *Latifundios y grupos dominantes en la historia de la Provincia de Avilas*. México: INAH-Ed. Agata, 1994.

rumbos y caminos que los vinculaban con el mundo exterior. Los mercados que descubrió el ferrocarril favorecieron la salida de casi todos los productos de la sierra, sobre todo los manufacturados. En los atracaderos de Tizapán, Tuxcueca, en Ocotlán y La Barca se instalaron mesones que daban cobijo a arrieros y propietarios que, mes con mes, salían con sus productos rumbo a Guadalajara pero sobre todo y cada vez más a la ciudad de México, ese mercado más lejano pero al mismo tiempo el más próspero de la república. Con todo, hay que decir que hacia el otro lado de la sierra, el tianguis de los jueves de Zapotlán siguió siendo un mercado seguro para la producción de queso, ya fuese por la venta directa de los rancheros que acudían a esa plaza o a través de arrieros que lo compraban en los pueblos de la sierra del Tigre.⁶

De este modo, aunque se siguió exportando ganado vacuno y porcino en pie y avícola vivo, los más demandados fueron los productos elaborados que resultaban de fácil manejo y mayor durabilidad, como los enormes quesos de cincho, la madera labrada transformada en vigas, tablas morillos y fajillas; la cera blanqueada y labrada para las velas todavía indispensables en un mundo que apenas se estrenaba en la electricidad (cuadros 1 y 2). Así, la vida económica se organizó y definió cada vez más por el entrecruzamiento de tres ciclos: el anual de aguas y secas, el de las distintas especies animales y el de la agricultura. La combinación de todos ellos era lo que le permitía a la sociedad ranchera producir, vender, consumir, ahorrar, comprar.

Calendarios de trabajo y quehaceres de cocina

El ciclo más intenso y próspero era el que empezaba con la “ordeña”, unidad de pastoreo, trabajo, producción y también una medida de riqueza: la capacidad económica de una persona se definía por el número de ordeñas que poseía más que por cualquier otro criterio. Tener seis ordeñas ya era para tomarse en serio a

6. Verónica Veerkamp. *La comercialización y distribución de productos agrícolas a partir de un tianguis semanal: el tianguis de Ciudad Guzmán, sur de Jalisco*. México: Universidad Iberoamericana, 1981. (Tesis de licenciatura en antropología social).

alguien. Y es que una ordeña correspondía a unas 45 vacas con sus becerros. Visto de otro modo, era la cantidad de animales que podía trabajar un ordeñador.

La ordeña se reunía, cada año, en algún potrero durante todo el temporal de lluvias, de San Juan a Todos Santos, es decir, desde el 24 de junio y hasta fines de octubre: cuando las vacas, con sus becerros de un mes y gracias a los pastos nuevos daban mucha leche. La ordeña empezaba entre las seis y siete de la mañana cuando el becerrero "arrimaba" la cría a su madre y luego la amarraba mientras a ella la ordeñaban. Por lo regular, le dejaban una ubre a la vaca para que alimentara a su hijo. Después de la ordeña se soltaban las vacas, que podían permanecer con sus becerros hasta la tarde, momento en que los separaban para que durmieran aparte y el becerro no se tomara, en la noche, la leche de su madre.

Terminada la ordeña, el ordeñador se quedaba en el campo a cuajar la leche con cuajo de vaca salado y cortado en pedacitos, a amasar el queso, a hacer la mantequilla agria y la batida. El queso que se hacía era el de cincho o de grano: un queso grande, de una, una y media o dos arrobas, salado, duradero, aquel insustituible para enchiladas y sopas. Del suero que salía y allí mismo en la ordeña se elaboraban el requesón y el quesillo. El último suero que quedaba se le daba a los puercos. Seguramente las cifras no son fidedignas, pero la proporción es indicativa: para la Estadística de 1910, los municipios de Concepción de Buenos Aires, el Valle, La Manzanilla y Mazamitla dieron cuenta de una producción de 274 600 lbs. de leche, 79 855 kgs. de queso y 9 719 kgs. de mantequilla.⁷ Aunque hay que tomarla con suma precaución, esa misma fuente registró una mayor cantidad de productos lácteos en las localidades de la cuenca de Chapala que en la de Sayula (cuadro 1).

El desarrollo de la elaboración de lácteos tuvo mucho que ver con el acceso a un recurso que abundaba en las tierras bajas: la sal, producto histórica e indisolublemente ligado a la ganadería. Como se sabe, la sal,

7. Patricia Arias y Claudia Rivas (comps.). *Estadística agrícola de Jalisco, 1910*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, 1994.

además de que les encanta a las vacas, se considera necesaria por cuatro motivos: les da hambre, por lo cual crecen y engordan más rápido; fija el agua en el cuerpo, por lo que producen más leche; al momento de irse al rastro les mantiene la carne blanda y, finalmente, sirve como conservador para la hechura de quesos. Los rancheros acomodados solían tener recuas y trabajadoras dedicadas exclusivamente a ir a buscar salitre a las lagunas de Sayula. El acceso a la sal fue un factor clave tanto para la difusión de la ganadería bovina en general como para su especialización en la producción lechera.

El 1º de noviembre, cuando se daba por concluido el temporal, se soltaban las vacas en los potreros, al cuidado del vaquero que las arreaba y revisaba y, de paso, daba mantenimiento a las cercas y abrevaderos que se habían averiado durante las lluvias. Al frente de los vaqueros y de todo el trabajo de los potreros estaba el caporal. Comenzaba la etapa de cruce. Por lo regular, se necesitaba un toro por ordeña. A veces, el toro cubría hasta tres vacas en un día; otras, a ninguna. De este modo, las vacas iban quedando cargadas en diferentes momentos, pero por lo regular, los becerros nacían en el transcurso del mes de junio.

Una tarea continua era la atención al ganado de las plagas que no faltaban: a principios de mayo o de las aguas aparecía la roncha, que se desarrollaba mucho en los meses de septiembre y octubre y, aunque era curable, había que estar atento. En todo tiempo, pero sobre todo cuando los animales estaban gordos, les caía el piojo, que también era trabajoso de extirpar. Más grave, muchas veces mortal, era la orejuela o sanguijuela que se les pegaba a los animales en los agostaderos donde había ciénagas.

Noviembre era el mes de los herraderos: ya sin aguas que agusanaran las heridas, era el momento adecuado para herrar a los becerros. Los lazadores, dice don Luis González Cárdenas, "...se ponían en dos filas a la salida del corral y por en medio pasaba corriendo el becerro, y todos tiraban el lazo tratando de lazar las patas del becerro..."⁸ Era la ocasión para una gran

8. *Memorias y reflexiones*. México: Imp. Madero, 1972, p. 8.

9. *Ibid.*

10. *Ibid.*, p. 18.

fiesta que cerraba el ciclo de trabajo ganadero: "...el dueño del ganado les tenía novillos, toritos y yeguas para si después de acabar de herrar querían los convidados divertirse lazando, toreando o jineteando..."⁹ Después había un gran banquete: "...de la leche de ese día hacían atole, mataban un novillo o cerdo y gallinas...", acompañado, por supuesto, de vino "quitupan..."¹⁰

Con el aumento de la producción de leche durante la época de las ordeñas se incrementaba muchísimo el trabajo de las mujeres en las casas o, más precisamente, en las cocinas. Los meses de junio y julio eran de intensa actividad gastronómica femenina en la producción de otro tipo de lácteos que ellas, generación tras generación habían aprendido, ampliado y transmitido con el fin de aprovechar la abundancia de leche. La que no se procesaba como queso en el campo se llevaba a los hogares donde madres, esposas e hijas la transformaban en unos catorce diferentes y magníficos dulces de leche: leche cocida, jamoncillo de nuez, fresa, naranja; leche quemada, chongos, tamales colados, cocada, bolitas prietas, cajeta de leche quemada, cajeta de leche de la blanca, arroz de leche (o arroz con leche), rompopo, capirotada, torta de requesón que es un elegante y exquisito tipo de pan dulce. El dulce de leche que se conservaba más tiempo era el jamoncillo. Seguramente ningún señor podía resistir la tentación de comerse un sabroso, aunque pequeño, tamal "colado", de los que se tomaban fríos a mediodía. Para hacerlo, dice doña Tere Díaz,¹¹ había que juntar 4 lts. de leche, 800 grs. de azúcar, una raja de canela grande, 16 elotes sazones y una cucharadita de carbonato. Se rebanaban y molían los elotes con la leche y se colaban en un cedazo. La preparación resultante se ponía al fuego junto con el azúcar y la canela, procurando menearla para que no se pegara. Para conocer el punto de los colados se ponía un poquito en una hoja de elote: si se despegaba era que estaba listo y había que enfríarlo en un recipiente, para luego vaciarlo, en porciones pequeñas, a las hojas de elote.

11. Todas las recetas que se incluyen provienen de la sabiduría y generosidad de doña Tere Díaz, de Concepción de Buenos Aires, y todas han sido efectivamente probadas y saboreadas.

Para la confección de los dulces era fundamental otro producto de las tierras bajas que servía como endulzante pero más que nada como conservador: la marqueta de azúcar, el piloncillo o panocha que se elaboraba en haciendas, pero sobre todo en muchos ranchos de los rumbos abajeños de Atoyac, Tamazula, Teocuitatlán, Zacoalco y Zapotiltic que solían llegar a la sierra vía las tiendas y arrieros de Zapotlán.

El calendario de las ordeñas y los dulces de leche se empalmaba con el de la cosecha de siete frutos silvestres y la hechura de sus dulces respectivos: capulín, durazno, membrillo, pera de San Juan, pera bergamota (una modalidad aromática y dulce), tejocote y zarzamora. Al parecer, Mazamitla y el Valle eran las localidades donde había mayor variedad de frutas (cuadro 2). Las presentaciones de los dulces eran cinco: cubiertos, cajeta, conserva, mermelada y tirilla que, bien guardados en frascos de vidrio, podían durar, hasta tres años, bastante más que los dulces de leche que apenas sobrevivían hasta la siguiente cuaresma.

Por si fuera poco, el verano era la época de elaboración de los ponches, la bebida indispensable del aperitivo a las once de la mañana y de las celebraciones familiares y sociales de todo el año. Los ponches se hacían con el jugo de la fruta, azúcar y mezcal que se conseguía localmente, se encargaba en alguna de las fabriquetas que había por todo el rumbo, en especial en Quitupan y hasta de los alrededores de Sayula y Zapotlán. Los vinos podían ser de seis diferentes frutas: membrillo, durazno, granada, pitaya del cerro, capulín o zarzamora. Ciertamente, en la sierra se daban bien los magueyes, pero el producto de ellos era un pulque corriente o tlachique, que hacía preferir sin duda el mezcal y los ponches.

A pesar del intenso trabajo veraniego, las mujeres no descuidaban la cría y engorda de las varias pequeñas especies que digerían todo lo que sobraba en la casa hasta hacer inexistente la noción de basura: puercos, gallinas, chivos. Estos importantes consumidores de los desperdicios domésticos servían además para pro-

verse de carne, obtener dinero en efectivo, ofrecer una limosna a la iglesia. El puerco era una animal sin desperdicio. Cuando terminaba de engordar lo sacrificaban y procesaban. Apenas muerto, se preparaban brevas, carnitas, chicharrón, cazuela de mole, cazuela (cuerito) de frijoles. El lomo se guisaba o se vendía; del puerco se obtenía la manteca que usaba la familia, aunque una parte se solía vender; con las costillas se hacían tamales; el espinazo, la cabeza y las patas eran para el pozole; con la carne que sobraba se hacía longaniza. A pesar de su esplendidez, un puerco valía entre la décima y la vigésima parte de un vacuno adulto. Hacia 1888, en Concepción de Buenos Aires, una vaca se vendía en \$21.00; un novillo en \$16.00; una vaquilla entre \$10.50 y \$11.50, en tanto que un puerco se vendía sólo en \$1.00.¹²

12. Cfr. Arias. *Los vecinos...*

Con el fin de las ordeñas y la preocupación por las vacas, comenzaban los trabajos y apuros masculinos con unos animalitos pequeños pero increíblemente trabajadores: las abejas. En diciembre había que castrar las colmenas propias y comprar otras, a veces muy lejanas, para dedicarse a blanquear la cera amarilla. En ese tiempo se llenaban canoas de miel, pero no era eso lo que interesaba. Lo que tenía valor era la cera: para procesarla se cocía en cazos de cobre, se dejaba reposar durante siete u ocho días al sereno, se volvía a cocer en ollas de barro de 18 litros, se le agregaba jugo de mezcal y cuando se licuaba la vaciaban en moldes donde se enfriaba para después pasarla a los bloques, llamados marquetas, que pesaban una arroba y media.¹³

13. González Cárdenas. *op. cit.*

La Estadística de Jalisco de 1910 registró poco más de 3 mil kgs. de producción de cera de abeja (3 114 para ser exactos) en los pueblos jaliscienses de la sierra del Tigre (cuadro 2). No era desde luego una cantidad exorbitante -en ese tiempo había muchos pueblos que se dedicaban a esa tarea- pero era un quehacer indispensable para la gente de la sierra ya que les proporcionaba dinero en efectivo. El trabajo de la cera entretenía a los señores hasta bien entrado el mes de febrero del año siguiente. En ese tiempo todo el mundo inundaba la

iglesia con limosnas en libras de cera que además se vendían o entregaban para la confección de velas. Las que labraban las velas eran siempre mujeres, que recibían ese trabajo en sus casas, más tarde hubo también algunos hombres que lo hacían. Hacia el fin de siglo se pagaba \$1.25 por el labrado de una arroba de cera.

El tiempo de secas era el de los trabajos de la madera, ya para lo propio, ya para vender. Abundaban por allí los pinos y encinos de buen tamaño: los encinos, de alrededor de ocho metros de altura, tenían un diámetro de 50 cms. Los pinos eran más gruesos: 75 cms. de diámetro. Los hombres salían primero a ver, después a cortar y recoger, con yuntas de bueyes, la madera de los árboles que había tumbado el temporal de lluvias o algún rayo y que era la que servía para tener leña y para reparar techos y muros, para construir un cuarto nuevo, para hacer y arreglar cercas que siempre se pudrían o descomponían. Las cercas eran una preocupación constante de la vida ranchera: si se metía el ganado, que se comía y tumbaba lo que había, era problema seguro con el propietario. Si aún así faltaba madera, entonces se cortaban otros árboles, de los más grandes, para labrar vigas, confeccionar tablas y morillos para vender.

Otra actividad de las secas que se desarrolló hacia principios de este siglo fue la extracción de raíz de "orunda" o zacatón que se daba en los terrenos de "topure" que había en muchos ranchos, allí donde la raíz podía profundizar en la tierra y crecer hacia abajo. Originalmente, esa raíz que se daba de manera natural tuvo dos usos muy importantes: por una parte, se utilizaba en la construcción de las casas; por otra, se quemaba y servía de alimento al ganado. Mucho más tarde, bien entrado el siglo XX, se usó para hacer escobas, cepillos y escobetas.

Así, entre una cosa y otra se acercaba febrero, que era el mes de la cosecha, tiempo dedicado a recoger el maíz y el frijol, a limpiar los campos. Había que trabajar y concluir rápido. Se aproximaba la Semana Santa, periodo de penitencia, oración y vacas flacas

donde no se podía trabajar y se consumían los últimos lácteos, los quesos y dulces que habían logrado sobrevivir al acoso de antojos y niños. Al fin, llegaba mayo y las primeras lluvias que anunciaban el período agrícola: esa siembra prolongada de maíz y frijol que quizá no daba mucho para vender pero sí lo suficiente para comer casi todos los días.

Como se puede ver, la dieta cotidiana de la gente de la sierra era rica, casi demasiado, en productos lácteos que consumían los hombres y mujeres de todas las edades y hasta el fin de sus días: "...En la mesa del desayuno no faltaba el chocolate, el pan, la leche, la mantequilla de leche, la carne, jocoque y los frijoles..."¹⁴ Las comidas terminaban invariablemente con un taco de frijoles con queso. Esto, sin contar el itacate con mingüiche que preparaban las mujeres para la comida de los señores en el campo.

La abundancia de lácteos contrastaba con la escasez de verduras y hortalizas. Seguramente esta carencia dio lugar a otro tipo de conserva: en cada casa se acostumbraba hacer y tener frascos de "frutas en vinagre", en realidad, una mezcla de frutas y verduras. Para confeccionar este acompañamiento se lavan y pelan 3 pepinos tiernos pequeños, 250 grs. de cebolla, 150 grs. de chile, 4 zanahorias tiernas, 2 perones, 1 membrillo, 1 jícama, 3 dientes de ajo, 1 cucharada de mejorana, 1 cucharada de tomillo, 1 cucharada de mostaza en grano, 8 pimentas enteras, 2 clavos de olor, 1 lt. de vinagre y 3 cucharadas de sal. Todo se mezclaba y acomodaba bonito en un frasco de vidrio con una tapa que cerrara lo más herméticamente posible.

La ausencia de verdes y de una cultura de hierbas se advierte incluso en los platillos de fiesta. Cuando una familia iba a celebrar un acontecimiento no podía olvidarse de encargar a Zapotlán o a Tuxcueca las hortalizas y sobre todo los variados chiles que se iban a requerir para la confección de la comida. Como se sabe, la gastronomía ranchera festiva es rica en adobos. El "bote", quizá el platillo más tradicional de la sierra, es un buen ejemplo de la manera de hacer de la escasez

14. *Ibid*

virtud, de dar el mejor uso a los escasos recursos locales. El "bote" es un platillo que lleva de las tres carnes: 1 kg. de pescuezo de res, 1 kg. de chorro de puerco y 1 kg. de pollo. Había que aprovisionarse además de 2 lts. de pulque, 6 chiles chilacates, 1/2 kg. de jitomate, 1/2 kg. de cebolla, 2 cabezas chicas de dientes de ajo, 3 cucharadas de mejorana, 4 clavos de olor, 2 cucharadas de pimienta, 4 cuarterones de chocolate, 4 hojas de laurel, chiles serranos (ahora se usan 2 latas) y verduras: chayote, papa, elotes y zanahorias. Se ponía a cocer primero la carne de res, cuando estaba medio cocida se agregaba la de puerco, la verdura y al último el pollo. Entretanto se molían y mezclaban el jitomate, la cebolla, los olores y el pulque. Cuando las carnes y la verdura estaban blandas se añadían el chilacate y la salsa de pulque; al final, los chiles serranos.

En síntesis

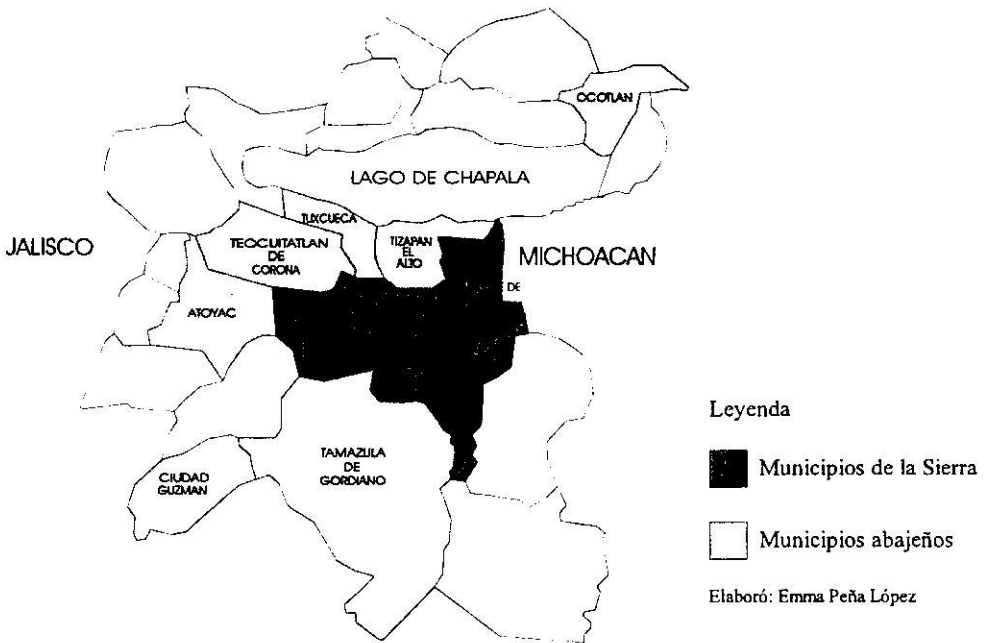
Para resumir, se puede decir que la gastronomía ranchera, a pesar de sus peculiaridades, tiene dos elementos en común con otras gulas mexicanas. Como ha dicho Fernán González, a diferencia de otras regiones del mundo, en nuestro país la gastronomía ha sido asunto de mujeres. Se trata además de sabidurías culinarias que se transmiten a través de la palabra, del testimonio visual y gustativo, más que escrito. Así, las mujeres de cada generación han aprendido a repetir pero también, algunas al menos, han sido capaces de introducir innovaciones que han ampliado y enriquecido el repertorio de la culinaria ranchera. Claro, siempre dentro del espectro restringido que les ha impuesto el espacio serrano: abundancia de carne y lácteos; exigüidad del inventario hortícola y frutícola microrregionales.

El aislamiento, hasta no hace mucho tiempo, del espacio serrano, contribuyó a hacer de la gastronomía ranchera una cultura orientada a la transformación y

conservación de alimentos. Esto fue posible, desde luego, por la viejísima vinculación de los vecinos de la sierra con las tierras bajas de la cuenca de Sayula que les proporcionaban dos productos básicos para la conservación: la sal y el azúcar. Ciertamente, durante el porfirato parece romperse la vinculación de la gente del Tigre con los pueblos de Sayula a nivel de mercado para los productos de la sierra. Los habitantes de Concepción de Buenos Aires, La Manzanilla, Mazamitla, San José de Gracia, el Valle descubrieron y aprovecharon sin dudar las ventajas de la cuenca de Chapala con el ferrocarril en Ocotlán. La vinculación con los pueblos de Sayula se mantuvo, en cambio y durante mucho tiempo, a nivel del abasto de productos básicos para mantener la vigencia de la gastronomía serrana: sal y azúcar, verduras y hortalizas, mezcales y tequilas. En este sentido, como en tantos otros, la articulación regional no quiere decir homogeneidad sino todo lo contrario: sugiere más bien la idea de complementariedad entre paisajes distintos que ofrecen y enriquecen posibilidades diversas.

Es difícil identificar qué fue primero, pero no cabe duda que esa preferencia, casi obsesión, por la conservación de alimentos más allá de lo cotidiano que define a la gastronomía serrana debe estar relacionada o, en cualquier caso, se lleva bien con una cultura ranchera donde las carencias han dado lugar a una de nuestras mejores tradiciones de trabajo y esfuerzo, de previsión y ahorro que asociamos con el ranchero, aquella que disfrutaba de la posposición de los placeres más que de la urgencia del goce. Hasta hace un tiempo al menos.

MAPA: Sierra del Tigre y Bajíos



CUADRO 1. Productos lácteos de localidades de las cuencas de Chapala y Sayula

	Municipalidad	Leche (lts)	Mantequilla(kgs.)	Queso (kgs)
CUENCA DE CHAPALA	La Barca	730 000	—	50 000
	Chapala	596 190	1 700	3 400
	Ocotlán	291 000	—	12 300
	Tizapán	80 000	1 000	40 000
	Total	1 697 190	2 700	105 700
CUENCA DE SAYULA	Ciudad Guzman	469 250	300	69 000
	Tamazula	143 000	400	13 100
	Zacoalco	31 000	—	—
	Tuxcueca	29 000	160	5 090
	Total	672 250	860	87 190

Fuente: Patricia Arias y Claudia Rivas. *Estadística agrícola de Jalisco, 1910*.
Guadalajara: Universidad de Guadalajara, 1994.

CUADRO 2. Productos de los pueblos de la Sierra del Tigre en 1910

Municipalidad	FRUTOS		OTROS	
	Nombres	Cantidad	Nombres	Cantidad
Concepción de Buenos Aires	Durazno	18 000 Kgs.	Cera de Abeja	2 000 Kgs.
	Pera de San Juan	15 000 Kgs.	Leche	1 000 lts.
	Pera bergamota	7 500 Kgs.	Mantequilla	100 Kgs.
	Membrillo	6 000 Kgs.	Queso	1 380 Kgs.
El Valle	Durazno	2 650 Kgs.	Cera de Abeja	550 Kgs.
	Perones	3 550 Kgs.	Leche	90 000 lts.
	Chirimoya	6 000 Kgs.	Mantequilla	300 Kgs.
	Membrillo	10 000 Kgs.	Queso	1 075 Kgs.
Mazamitla	Durazno	5 000 Kgs.	Cera de Abeja	530 Kgs.
	Capulín	12 800 Kgs.	Leche	180 000 lts.
	Tejocote	10 000 Kgs.	Mantequilla	2 700 Kgs.
	Zarzamora	400 Kgs.	Queso	14 400 Kgs.
	Pinguica	200 Kgs.		
La Manzanilla	Aguacate	750 Kgs.	Cera de Abeja	34 Kgs.
	Capulines	50 000 Kgs.	Leche	3 600 lts.
	Chavacán	150 Kgs.	Mantequilla	4 000 Kgs.
	Durazno	180 000 Kgs.	Queso	63 000 Kgs.
	Granada dulce	300 Kgs.		
	Granada agria	50 Kgs.		
	Higo	300 Kgs.		
	Lima varias clases	700 Kgs.		
	Limón real	20 Kgs.		
	Limón agrio	2 000 Kgs.		
	Mora	60 Kgs.		
	Melocotón	3 000 Kgs.		
	Perón varias clases	4 000 Kgs.		
	Cebolla	60 000 Kgs.		
	Camote silvestre	3 000 Kgs.		
Chayote	9 000 Kgs.			

Fuente: Patricia Arias y Claudia Rivas. *Estadística agrícola de Jalisco, 1910*.
Guadalajara: Universidad de Guadalajara, 1994.

El recurso forestal en Mazamitla y su impacto en la región

Antonio Mora Santacruz
Eleno Félix Fregoso
Universidad de Guadalajara

*El recurso natural más importante en el planeta, es el hombre.
Nunca mejores bosques han hecho mejores hombres,
y solo mejores hombres pueden hacer mejores bosques.
Jesús Vásquez Soto*

*Ningún pueblo puede ser sano, feliz y fuerte si está sediento
y México se esta convirtiendo en un país con sed
William Vogt.*

Introducción

El estado de Jalisco está localizado en la transición de dos zonas biogeográficas del planeta y se caracteriza por una gran diversidad de recursos naturales. Contiene casi la totalidad de los tipos de rocas y relieves que existen en el mundo; 29 grupos de climas; el 70% de los tipos de suelos presentes en México; el 49% de las especies de aves; el 42% de las especies de mamíferos y está presente el 80% de los tipos de vegetación del país.

Nuestro Estado cuenta con bosques de clima templado frío compuestos por coníferas (“pinos”, “oyameles”) y latifoliadas (“encinos” “robles”), ya sea puros o con diferentes grados de mezcla entre estos dos grupos, localizados principalmente en las regiones montañosas, donde la temperatura fluctúa entre los 12°C a 18°C y altitudes entre 1 200 y 2 700 msnm. Las selvas se

presentan como comunidades vegetales arbóreas densas y de composición compleja, consideradas como un tipo de vegetación exuberante de climas cálidos (tropical). La vegetación de las zonas áridas, caracterizada por árboles bajos o arbustos espinosos de 2 a 5 m. de altura y por especies suculentas como los nopales, constituyen comunidades vegetales típicas de los climas áridos y semiáridos.

Con frecuencia las mezclas entre los tipos de vegetación en las zonas de transición llegan a ser tan variadas que se pueden encontrar elementos característicos mezclados entre sí, en ocasiones causa tal asombro la "sobreposición", que hace pensar que "cualquier combinación es posible en nuestro territorio".

Una gran cantidad de los bosques de coníferas de clima templado frío se localiza en la región sur del Estado, donde éstos alcanzan su clímax. Los principales macizos forestales son: sierra del Nevado, sierra de Tigre y sierra de Tecatitlán. Esta región es considerada como la principal productora de materias primas para la industria de la celulosa y papel y del aserrio.

El municipio de Mazamitla forma parte de la sierra del Tigre donde confluyen las mejores calidades estación para el desarrollo de las coníferas: la altitud óptima (1 800 a 2 300 msnm.), el clima más propicio por su balance hidrotérmico (templado-subhúmedo), el mejor régimen de humedad (1 200 a 1 300 mm anual) y los suelos (andosoles) más favorables por su equilibrio físico-químico-biológico, superando en esto a las otras dos sierras.

En general, son terrenos con relieve accidentado de vocación forestal, y al parecer no existen conflictos entre la actividad forestal y otras actividades productivas como la agricultura y la ganadería. Los aprovechamientos forestales tienen impacto claro en la vida económica, social y ecológica de dueños, poseedores y pobladores de los bosques de la región.

Ante estas características, el uso forestal representa las condiciones óptimas para el desarrollo de las actividades silvícolas con fines productivos ya sea para

aprovechamientos maderables y/o recreativos o turísticos como actualmente se hace.

Información general

El municipio de Mazamitla se localiza en el sureste del estado de Jalisco entre los paralelos 19° 47' y 19° 59' de latitud norte y los meridianos 102° 54' y 103° 10' de longitud oeste de Greenwich. Colinda con los siguientes municipios; al norte, con La Manzanilla de la Paz y el estado de Michoacán; al sur; con Tamazula de Gordiano, al este, con Valle de Juárez y Quitupan, y al oeste, con Concepción de Buenos Aires.

La extensión territorial es de 17 817 hectáreas de las cuales 703 son de riego, 3 497 de temporal y humedad, 6 732 de pastizal, 6 100 forestales y 785 de tierras improductivas.

Medio natural

Mazamitla mantiene un paisaje dominado por la sierra y en menor medida lomeríos y valles intermontanos. El clima es moderadamente húmedo, con una mesurada deficiencia de agua invernal y templado frío; hay una alta concentración térmica en primavera y la temperatura media es de 16°C con máximas de 33°C (mayo) y mínima de -1°C (febrero); la precipitación pluvial media es de 1 080 mm, con una máxima de 1 675 y mínima de 729. Pertenece a la región fisiográfica del Eje Neovolcánico, en la Sub-provincia de Chapala. La topografía en general es accidentada formando parte de la sierra del Tigre, con alturas que oscilan entre 1 500 a 2 800 msnm.

Pertenece a la región hidrológica Pacífico Centro, de la subcuenca "Río Tuxpan". En la porción occidental existen manantiales y arroyos de poco caudal, como los llamados Penche, Chilares, Zapatero, afluentes del río Tamazula, que a su vez abastece al Tuxpan. Los

suelos forestales. por su modo de formación, son del periodo Cenozoico de origen volcánico, predominando las rocas ígneas extrusivas. Los suelos de la sierra del Tigre, corresponden a las características de los andosoles, ligeramente oscuros, que se encuentran en áreas con actividad volcánica reciente, se originan a partir de cenizas volcánicas y presentan altos contenidos de materia orgánica y de limos que acentúan su riqueza y fertilidad.

La vegetación natural esta representada por bosques de pino-encino en diferentes grados de mezclas, ocupando aproximadamente un 70% de la superficie. Los géneros de mayor abundancia e importancia maderable son: *Pinus douglasiana*, *Pinus tenuifolia*, y *Pinus ocarpa*, y las hojosas o latifoliadas *Quercus spp*; el resto de la superficie lo ocupan campos cultivados, pastizales y en pequeña proporción matorral subtropical. La fauna silvestre es típica de este tipo de asociaciones vegetales, y es un recurso al que no se le ha dado la importancia requerida. De los reptiles, anfibios, aves y mamíferos que habitan la zona, son estos dos últimos los de mayor interés económico.

Trascendencia ecológica, social y económica del recurso forestal

Hablar de Mazamitla es hablar del bosque, es decir una superficie de tierra donde crecen asociaciones vegetales, principalmente de zonas de clima templado, en la que predominan especies leñosa perennes, árboles y arbustos que se desarrollan en forma espontánea.

Los bosques son un recurso natural renovable fundamental ya que cubren un tercio de la superficie terrestre del planeta. La importancia de su uso racional es aún más evidente cuando se reconoce que incluso en las sociedades altamente industrializadas, los bosques son indispensables para la existencia del género humano, para la continua producción de bienes y servicios, es decir productos útiles y servicios necesarios para

nuestra existencia. Algunas de las formas en que los bosques influyen sobre nuestras vidas son:

- La formación y mantenimiento de una atmósfera favorable, que contiene una cantidad estable de oxígeno.
- La formación y protección de un manto de suelo que se utiliza en la actualidad para sostener la producción forestal y agrícola.
- La generación de aguas limpias y protección de las vertientes contra la erosión.
- El habitat y alimento para los animales silvestres
- La aportación de material maderable para la construcción, combustible y de una gran variedad de productos forestales.
- La provisión de beneficios esencialmente intangibles como los valores estéticos, la recreación, la preservación de las condiciones silvestres y los parques naturales.

El manejo de los recursos naturales, y especialmente el cultivo de los bosques (silvicultura), a través del tiempo se ha modificado a medida que el interés de la sociedad se amplía hacia este recurso. Así, en el pasado a los bosques se les veía sólo como productores de madera, ya que ése era, por lo común, el único objetivo; sin embargo, en la actualidad ese tradicional e importante objetivo se debe situar dentro del contexto de otros objetivos. Los bosques producen madera, pasto y hierbas para el ganado y fauna silvestre, favorece la infiltración del agua a los mantos friáticos, protege al suelo contra la erosión, contra las inundaciones en las partes bajas, la conservación de la biodiversidad biológica, la mejora del nivel de vida y de los valores estéticos recreativos y culturales atribuidos a este recurso.

Los nuevos paradigmas nos han llevado a implementar novedosos esquemas en el manejo de los bosques. Se ha registrado un cambio importante al sustituir la ordenación forestal para conseguir un rendimiento sostenido por la ordenación forestal sostenible o del ecosistema forestal. El rendimiento sostenido, como

tradicionalmente se concebía, suponía la extracción del incremento de la madera del bosque sin disminuir la base de los recursos. El concepto de ordenación forestal sostenible considera al bosque desde el punto de vista de su integración con los objetivos medioambientales, económicos y sociales. Además, concede una atención cada vez mayor al mantenimiento de la diversidad biológica y a los valores estéticos, culturales y ecológicos del bosque, que debe suministrar también múltiples productos necesarios para la sociedad, incluida la madera que, sin embargo, ya no es el objetivo esencial.

Aprovechamientos forestales

El aprovechamiento forestal maderable a que han sido sujetos los bosques de la región fue realizado por la Compañía Industrial Atenquique que, mediante decreto presidencial del 22 de marzo de 1945 y con vigencia de 50 años, fue la concesionaria de los bosques de 16 municipios de la región del sur del Estado, con una superficie de 1 046 202 hectáreas, de las cuales 222 593 son arboladas aprovechables, distribuidas en tres secciones correspondientes a los principales macizos boscosos Sección I “Los Volcanes”, Sección II “Sierra del Tigre” y Sección III “Sierra de Tecatitlán”. En 1987, Atenquique pasa del sistema de administración paraestatal al régimen de empresa privada, la concesión concluyó en marzo de 1995.

La región del sur del Estado, que se conoce genéricamente como Atenquique, ha sido pionera en la implementación de metodologías y nuevos esquemas de manejo de los bosques, como una área piloto y demostrativa. Por ejemplo, en la sierra del Tigre, en Mazamitla, se realizaron los primeros trabajos para la aplicación del Método Mexicano de Ordenación de Montes (MMOM) en el predio “El Cucharero”, que fue institucionalizado para su aplicación a todos los bosques del país. Así mismo, fue importante para la generación del Método de Desarrollo Silvícola (MDS) que

ha sentado las bases para una silvicultura intensiva, y actualmente el Plan de Manejo Integral Forestal de la Región de Atenquique (PMIFRA), destacando por su trascendencia no sólo regional sino a nivel nacional, considerado como el primero, más completo y avanzado del país en materia forestal, por apoyarse en las más modernas tecnologías de estudio y de manejo integral de los recursos forestales.

Uno de los resultados que arroja el PMIFRA, es la disminución de las reservas forestales de la región Atentique, principalmente por la alta incidencia de incendios, plagas, clandestinaje, e inadecuadas técnicas de producción (sobreexplotación). Estas situaciones se han conjugado para deteriorar el bosque e impedir un crecimiento importante en las reservas forestales. Por lo tanto, también la disminución gradual de los volúmenes de corta, que para el año de 1989 se aprovecharon alrededor de 700 000 m³ rt, disminuyendo a 340 000m³ rt, y para el año 2001 a 970 000m³ rt. Esto indica que se ha descapitalizado el monte, y se requiere de tiempo para recuperar su volumen y madurez para su aprovechamiento.

Los predios bajo aprovechamiento forestal en Mazamitla, obtienen beneficios económicos directos por la venta de los productos maderables, que en su mayoría son trasladados a centros de consumo fuera del municipio y sólo una parte se consume localmente a través de un aserradero instalado recientemente, así como por alrededor de 15 carpinterías que trabajan desde hace varios años, dedicadas a la fabricación de muebles y a la construcción y mantenimiento de las cabañas campestres; cabe señalar que en la zona es frecuente el clandestinaje que se vio incrementado por la construcción de las cabañas aunque actualmente ha disminuido.

Concluida la concesión de Atenquique, los predios forestales se liberaron y en algunos, la organización forestal se realiza mediante contratistas que se encargan de los procesos de corte, arrime y ex-

tracción, ocupando para ello un número importante de mano de obra.

En su mayoría, los dueños de predios forestales son rentistas, es decir, venden el monte en pie y no participan en el proceso del aprovechamiento, siendo los contratistas o los industriales los que realizan los trabajos de aprovechamiento.

La superficie forestal del municipio es de aproximadamente 6 500 has., de las cuales más de la mitad es propiedad particular mientras que el resto es ejidal, esto suma una considerable cantidad de propietarios.

Los aspectos silvícolas de las masas forestales de la sierra del Tigre, la cual comprende a Mazamitla, es considerada como una de las mejores calidades de estación para las coníferas de la región de Atenquique, en donde la existencia volumétrica media por hectárea es de aproximadamente 180 m³ rta, misma que está por encima del volumen medio reportado en el Estado para este tipo de bosques que es de 140 m³ rta. Los suelos son ricos y fértiles, vegetando especies como el *Pinus douglasiana* productor de buena calidad de madera, buen crecimiento y que se distribuye ampliamente en el área como la principal especie; la sigue en importancia el *Pinus tenuifolia* que es una especie menos exigente que la anterior, con un rango mayor de distribución y entre ambas integran la adecuada calidad de sus bosques.

Algunos de los factores que degradan y destruyen los recursos forestales son: las plagas y enfermedades, los incendios forestales, la erosión, el cambio de uso del suelo y la sobreexplotación.

De las plagas, el descortezador de los pinos es la que se presenta con mayor frecuencia causando daños de consideración; sin embargo, no ha logrado manifestarse como un problema grave de sanidad, pues existe en la región una campaña permanente contra este insecto, promovida por el sector oficial.

Los incendios forestales constituyen uno de los principales agentes destructivos de estos bosques, y al respecto se han realizado esfuerzos por conformar un

frente común para prevenirlos y controlarlos, entre las autoridades federales, estatales y municipales, en conjunto con los dueños y poseedores, los industriales y grupos cívicos, y de esta manera proteger este importante recurso para la economía de la región.

Los suelos forestales en esta zona reciben presión por otras actividades productivas, como la agricultura y la ganadería que con la finalidad de ganar terrenos se expanden hacia el bosque. La presión se da al cambiar la vocación o uso actual del suelo por otra actividad diferente a la forestal.

Los desarrollos campestres son actualmente los que mayor presión de cambio de uso del suelo ejercen sobre el bosque, aunque influyen positivamente en la economía de la región; éstos deben realizarse basándose en estudios técnicos de factibilidad para su establecimiento y bajo un esquema regulador que no atente contra los recursos naturales.

La reforestación no se ha llevado a cabo con fines comerciales ni en forma masiva. Las pocas plantaciones han sido de protección y reconversión de suelos forestales, careciendo de continuidad y seguimiento, por lo que son pobres los resultados.

Los aprovechamientos forestales maderables llevados a cabo en los bosques de Mazamitla, se han fundamentado en el manejo de bosques naturales. En las primeras intervenciones se utilizaron técnicas extensivas de aprovechamiento basadas en cortas selectivas extrayendo los mejores individuos. Actualmente se aplican técnicas silvícolas más intensivas, tendentes al cultivo del bosque y el aumento de sus reservas forestales hasta un nivel óptimo, pero en ambos casos basados en la regeneración natural.

No obstante lo anterior se puede afirmar que los bosques se encuentran en un aceptable estado de conservación.

El turismo de montaña

Aunque los productos forestales son los bienes más tangibles que se obtienen del bosque hay muchos otros servicios importantes normalmente intangibles. En este amplio grupo se incluyen: la fauna silvestre, protección a cuencas hidrológicas, zonas de pastoreo y los usos recreativos del bosque tales como la pesca, la caza y actividades de excursionismo.

Muchos de estos bienes o servicios se producen en forma espontánea, aún cuando se planifiquen o no. Pero al incluir en el manejo del bosque prácticas o trabajos adicionales para mejorar el medio ambiente de la fauna silvestre, prevenir la erosión y proporcionar instalaciones recreativas, se llegan a obtener mayores beneficios que los producidos en la extracción de la madera.

No debemos olvidar que dependemos del bosque, así como de la agricultura y de la ganadería, para satisfacer una gran parte de nuestras necesidades básicas: agua, alimentos, energía, abrigo y vestido. Las demandas de estos bienes son cada vez más intensas y diversas; paralelamente aumenta la demanda del público para usar el bosque con fines recreativos. Los bosques cumplen una función importante que es la recreación, considerando la belleza escénica de las áreas naturales.

Los habitantes de las grandes ciudades acumulan presiones físicas y mentales debido a una excesiva competencia en tiempo, espacio y material para la obtención de los satisfactores vitales y necesitan, ineludiblemente, ambientes de cierta soledad y de plena tranquilidad donde descargarse y desahogarse. Para remediar o por lo menos reducir las tensiones de la agitada vida citadina, la población de estas grandes ciudades se desborda consciente e inconscientemente, con comodidad o sin ella, hacia los escenarios tranquilizantes de la naturaleza o a los sitios que artificialmente el hombre ha creado con el fin de que las personas dejen en estos lugares de solaz y esparcimiento, las

impurezas psicológicas que el organismo acumula inevitablemente cuando viven en espacios demográficamente reducidos. En estos escenarios de recreación humana, los recursos silvícolas desempeñan una función de primera importancia (puede asegurarse que la más preponderante) por su belleza tranquilizadora, por su ambiente saludable, por su configuración tipográfica variable y por la oportunidad de observar a los integrantes de los ecosistemas, así como por darnos la oportunidad de sentirnos libres de las pesadas cadenas ciudadanas.

Algunos conceptos sobre el turismo nos dicen que:

Turismo es recreo, salud mental, paisaje y tranquilidad espiritual. La gente busca relajamiento de las tensiones nerviosas creadas en su propio ambiente.

En el turismo las dimensiones psicológicas son fundamentales, por ello el recreo y la paz espiritual son tan importantes.

Turismo es también educación, convivencia y conocimiento de otras gentes y culturas.

Turismo debería ser conocimiento, respeto y acoplamiento del medio ambiente.

La belleza escénica de un área silvícola, además de los beneficios psicológicos y físicos para la comunidad de que se trate, contribuirá a hacerla más atractiva para los turistas mediante la mejora de los paisajes y la creación de posibilidades recreativas. La ejecución de instalaciones recreativas proporcionará empleo adicional e ingresos en efectivo para la comunidad local. Un paisaje agradable, en lugar de laderas erosionadas y de un habitat privado de vida silvestre, dará sin duda a la comunidad una perspectiva que será muy diferente de la actitud de resignación, pobreza y enfermedad que es característica de las comunidades en que los recursos naturales han sido objeto del mal uso y de abuso.

Sin duda alguna, el atractivo principal de Mazamitla es la belleza escénica del bosque. Cuando los habitantes de Guadalajara o de otras ciudades o poblaciones aledañas, hablan de turismo de montaña, en lo primero

que se piensa es en Mazamitla, considerado como uno de los principales centros turísticos de esta modalidad.

En los últimos años el municipio de Mazamitla ha sido objeto de un súbito desarrollo turístico y por lo tanto económico y comercial, generado en su mayor parte por la construcción de fraccionamientos campesinos, en los cuales se contemplan cabañas, un atractivo para el turismo de montaña que se va incrementando cada año. Esta actividad ha tenido un gran auge, por lo que actualmente se le considera como la principal actividad económica por la construcción de los fraccionamientos, pero sobre todo por lo que implica y rodea a la actividad turística.

Si los bosques son manejados adecuadamente pueden producir una combinación de beneficios de uso múltiple, lo que significa que deberán ampliarse las técnicas de hidrología, edafología, planeación y administración de la recreación, economía y administración de empresas, manejo de la fauna silvestre, conservación de pastizales, relaciones públicas, puesto que hay muchos tipos de gentes y grupos interesados en utilizar los bosques. En este sentido, todos y cada uno de los usos del bosque, aunque distintos, son de igual importancia y están relacionados estrechamente.

Se han señalado los múltiples usos y beneficios que se obtienen de los bosques y la necesidad del manejo adecuado para su conservación, protección y producción de bienes y servicios. El manejo forestal debe estar apoyado en sólidos conocimientos técnicos y científicos, con objetivos claros, bien definidos para utilizar el recurso con fines variados como la producción de madera, áreas recreativas, culturales y de conservación, armonizando las expectativas de los dueños y poseedores, así como de la sociedad en general.

Aunque los objetivos sean diferentes en los usos que se pretenda dar al bosque, como por ejemplo la producción de madera y la actividad recreativa llamada turismo de montaña, ambos se encuentran estrechamente relacionados con los recursos físicos y alteradores del medio ambiente.

Mientras algunos de los objetivos maderables pretenden el aprovechamiento máximo de la capacidad productiva del bosque, mejorar la composición y calidad del bosque, propiciar la renovación de las masas boscosas viejas concentrando la productividad sobre el arbolado prometedor e incrementar las inversiones al bosque especialmente en labores de protección y fomento, la actividad turística contempla como su principal objetivo el de mantener el paisaje, la belleza escénica, su entorno ambiental y los recursos atractivos de la zona.

Ambas actividades coinciden, que para su planeación y desarrollo deberán conjugar lo siguiente:

En lo ecológico, obedecer a lineamientos con el más estricto apego a los criterios ecológicos disminuyendo al máximo posible perturbaciones e impactos negativos o dentro de los límites permisibles y aceptables, dadas las características de los ecosistemas del área y contribuir al conocimiento del recurso forestal y sus interacciones con sus asociados.

En lo social, generar fuentes de empleo, mejorar y establecer los servicios sociales de la región.

En lo económico, integrarse a un desarrollo regional, dar mayor valor a los productos en calidad y cantidad ante la competencia de mercado, y como apoyo a otras actividades productivas como la agricultura y ganadería.

Los bosques de Mazamitla, como recurso natural renovable, son finitos. Conservar un bosque no es evitar su aprovechamiento sino utilizarlo sin destruirlo, y aún más, mejorarlo; es decir, un bosque se debe conservar, proteger y aprovechar. Y la mejor manera de conservar un bosque es aprovechándolo.

Conclusiones

En Mazamitla, los aprovechamientos maderables han constituido y siguen constituyendo uno de los principales medios de vida en la región, y su actividad

forestal debe entenderse como complementaria de la agrícola y turística.

La economía de la región gira alrededor del bosque y en la medida en que este recurso se maneje para conservarlo, protegerlo o con fines productivos, se reflejará en la vida de sus habitantes.

El turismo de montaña constituye la principal actividad productiva en Mazamitla, y para obtener mayores beneficios de los recursos silvícolas, se requieren inversiones directas al recurso y políticas agresivas para su fomento y cultivo, así como una mayor participación de los dueños y poseedores en ambos procesos productivos.

Aunque actualmente en Mazamitla no existe una política ambiental que permita manejar sus recursos naturales en forma sustentable, se requiere contar con un ordenamiento ecológico del municipio, con la finalidad de determinar los usos que se deba dar al suelo, analizando sus limitaciones y debilidades, y considerando las medidas de mitigación de impactos ambientales, además de los factores económicos y sociales.

Sobre la vida ranchera en Mazamitla¹

David Eduardo Romero Hernández
UPN-DEP-SEP-Colima

Introducción

Como muchas otras palabras, los términos de *ranchito* y *ranchero* poseen un "sentido polisémico".² Por lo general nos remiten a una serie de referencias que aluden a un modo de vida forjado dentro de lo rural.

Así, dentro del territorio mazamitlense como en los demás enclavados dentro de la sierra del Tigre, *ranchito* ha indicado desde hace mucho tiempo un espacio relativamente pequeño encaminado a funcionar como unidad de producción y manejo directamente por un núcleo familiar encabezado por el padre.

Asimismo, *ranchito* también posee otras acepciones: por un lado, señala a las pequeñas propiedades rurales en manos tanto de parvifundistas como de ejidatarios; por otro hace alusión a las construcciones solitarias que se erigen dentro de un predio, bien sean chozas rústicas o casas bien construidas.

Las unidades poblacionales dispersas enclavadas dentro de medios campiranos en las que se aglutinan un conjunto de varias familias es lo que en esta región se denomina como *ranchería*.

El concepto de *ranchero* engloba al mismo tiempo a la gente que es propietaria de una pequeña porción de tierra explotada a partir de la fuerza de trabajo propia y familiar —aunque eventualmente se llega a pedir en préstamo o a contratar mano de obra externa—, así como a las personas que viven bien sea dentro de un rancho

1. La información aquí vertida proviene principalmente de charlas y entrevistas sostenidas con la Sra. Elodia Sánchez Vda. de Elizondo, su hijo el Sr. Blas Elizondo Sánchez, la esposa de este último la Profr. Luz María Cárdenas de Elizondo; el Sr. Jorge González, el Sr. Félix Godínez (+); y, con los Sres. Jesús Zepeda y su esposa la Sra. Delfina Magaña. También aparecen aquí consignadas algunas pláticas que llevé a cabo entre 1988 y 1989 con varios habitantes de mi inolvidable Media Luna, una comunidad rural ubicada en el noroeste del municipio de Mazamitla, durante mi estancia en ese lugar como maestro rural. Agradezco a mi padre, David Romero González, profundo conocedor del mundo ranchero, sus explicaciones y aclaraciones en torno al complejo mundo agropecuario. También agradezco al doctor Rodolfo Fernández la revisión y críticas al manuscrito así como el delimitar y clarificar los alcances y las futuras implicaciones del presente trabajo.
2. Robert D. Shadow. "Los rancheros de Occidente: hacia un modelo de su organización comunitaria". Ricardo Avila Palafox (coord.). *El Occidente de México en el tiempo*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, 1994 (Col. Fundamentos), p. 171.

o una ranchería, sean dueños o no de un trozo de tierra. Hasta la fecha, el término también sigue haciendo alusión tanto a un hombre rico, montado a caballo, empistolado, dueño de ganado y tierra; como a un pobre pelagatos bajado del cerro.

Por último, los conceptos de *ranchero*, *ranchería* y *ranchero* encierran una gama de connotaciones peyorativas que hacen alusión de una manera despectiva al modo de vida rústico y campirano de los rancheros en donde se considera como arcaico, inculto y semi bárbaro, en relación con los valores sustentados por una modernidad que a la mera hora resulta ser moderna solo de fachada, dado que ciudadanos y pueblerinos –quienes se jactan de modernos– resultan ser tan tradicionales como los rancheros.

Vida ranchera en Mazamitla: los trabajos y los días

La vida cotidiana de los rancheros y pueblerinos mazamitlecos de ayer –y hasta cierto punto de los de hoy– transcurría por norma general entre el hastío de la rutina y los trabajos específicos que cada sexo tenía por norma realizar de acuerdo con los cambios de estación. La tierra era el centro en torno al cual giraba la vida cotidiana.

En las “secas” se preparaba la tierra para sembrarla de maíz, frijol y calabaza mediante la roza o el desmonte para después barbecharla con el arado; el ganado, que por lo general era de tipo lechero –holandés y suizo–, enflaquecía en espera de los pastos del verano; si no se había sembrado durante el ciclo otoño-invierno –en Mazamitla, las cabañuculas de enero y febrero suelen ser muy llovedoras–, entonces se sobrevivía tanto con los animales que se cazaban: venados, tejones, mapaches, palomas y otras aves silvestres, como con las últimas provisiones del verano anterior: algunos sacos de maíz, quesos oreados, tasajos de cecina y una que otra gallina,

puerco o becerro; también se les exprimía a las vacas la poca leche que todavía podían dar.

Las "aguas" era el periodo de mayor actividad pues una vez abiertos los surcos, se plantaban las semillas y una vez germinadas, había que ir a diario a ver los milpas bien fuera para desyerbarlas, quitarles plagas, cuidarlas de animales y pájaros dañeros, abonarlas; además, era el momento en que las vacas daban más leche y era cuando había que aprovechar para elaborar quesos, requesón, mantequilla, crema y suero; igualmente era el momento en que más variado y sabroso se comía, tanto en calidad como cantidad: tamales, corundas, toqueras, leche y todos sus derivados, dulces y conservas, frutas, verduras y legumbres frescas. Sin embargo, a pesar de la abundancia, las birrias, tatamados, botes y carnes de todo tipo eran más bien espaciadas a lo largo de todo el año y su consumo se reservaba para las ocasiones especiales como bodas y cumpleaños.

Entre los meses de septiembre y octubre, una vez que el pasto ya estaba sazón y el ganado había alcanzado un buen peso, solía realizarse la castración de becerros.

Entre octubre y noviembre se retiraban poco a poco las lluvias y la leche todavía era abundante. Entre diciembre y febrero se realizaban las cosechas del maíz cultivado durante el verano.

La familia ranchera

Además de la tierra, el otro eje que articulaba —o desarticulaba— la cotidianidad ranchera era la vida familiar, la cual estaba estructurada a partir de acendrados moldes de verticalidad y autoritarismo y en donde el valor supremo radicaba en la obediencia a los mayores. Su complemento, lógicamente, era la desobediencia.

Los hombres se dedicaban a todo lo relacionado con el cultivo de la tierra y a la crianza directa de

animales. El padre era el amo y señor de su casa, el centro de la vida familiar y a él se le debía todo el respeto. También era el sostén económico principal y el que decidía qué actividades realizar día con día y cómo llevarlas a cabo

Por su parte, el trabajo de las mujeres era tanto o más pesado que el de sus compañeros puesto que consistía no sólo en parir y criar chamacos, sino también en mantener al centavo la limpieza de la casa, moler maíz y echar gorda para todos los miembros de la familia, hacer los frijoles y toda la amplia gama de comidas rancheras, ordeñar la vaca y hacer con la ayuda de los hijos y el marido los quesos y el requesón. Todo un pequeño pero complejo universo que requería de una constancia férrea y otra dosis de sacrificios enormes por parte de las hembras rancheras para mantenerlo en orden.³ Como hasta la fecha, las mujeres eran más fuertes que el hombre en ciertos sentidos. Al menos en lo que se refiere a la asimilación de sucesos fatales, la enfermedad y la tenacidad para salir adelante. Aunque los hombres tenían el dominio, muchas veces era la mujer la que subrepticamente conducía los hilos de la casa y la toma de decisiones importantes.

En cuanto a los hijos, éstos debían de incorporarse al trabajo lo más temprano posible. Las niñas a la cocina y demás labores femeninas, los niños al campo y la crianza de animales. Así, pues, la unidad familiar

es el pivote de la sociedad ranchera desde hace siglos. según los guardianes de la moralidad pública es la familia ranchera la institución más apreciable del modo de vivir rústico. Según los moralistas, ninguna organización del campo es tan vivificante como la familiar, por la fuerza de los lazos que unen a todos los miembros de la familia, por su carácter casi monogámico, por la abnegación femenina, por la figura patriarcal y el culto a los antepasados.⁴

Ludismo ranchero

Ya fuera en los ranchos o el pueblo de Mazamitla, por las tardes y las noches la rutina era rota muchas veces mediante una gran diversidad de juegos que hacían gala

3. La célebre novela de Laura Esquivel, *Como agua para chocolate*, aunque ubicada dentro del norte de México, también refleja en muchos sentidos, aspectos de la mágica cotidianidad del complejo mundo femenino de las rancheras mazamitlecas de antaño.

4. Luis González y González. "Del hombre de a caballo y la cultura ranchera". Ricardo Ávila Palafox, Carlos Martínez Assad y Jean Meyer (Coords.), *Las formas y las políticas del dominio agrario*. Homenaje a François Chevalier. Guadalajara: U. de G.-UNAM-CEMCA, 1992 (Col. Fundamentos), p. 115.

de las habilidades psicomotrices, verbales o memorísticas. Brincar la soga de muchas maneras, el salto de barra y el columpio, o bien, las “casitas de alquiler”, el “júntate con dos” o el “cómo te lo figuras” eran practicados por adultos, jóvenes y niños. Aunque la vida de las criaturas era pesada debido a que desde muy temprana edad pasaban a formar parte de la fuerza de trabajo hogareña y se veían flagelados por múltiples enfermedades, la camaradería y el juego les permitía desarrollar la sociabilidad y el afecto. Las entretengas de las niñas además de juegos propios, también consistían en realizar costuras primorosas.

Los juegos de azar también eran asiduamente practicados por los adultos y los jóvenes. Fueran con baraja española o francesa, ahí estaban presentes la prisca, el poker, la malilla, o el albur, haciendo perder hasta la camisa a los jugadores obsesionados. La mala costumbre del juego ocasionó un buen número de tragedias. Juegos de baraja con cariz más inocentes les eran permitidos jugar a jóvenes y niños. “El burro vendido”, “el burro castigado” o bien matar cartas con otra de mayor valor eran algunas de estas variantes.⁵

Otras diversiones que apasionaban por igual a los mayores y a los jóvenes eran las que se llevaban a efecto en Mazamitla durante las fiestas charro-aurinas de febrero, o cuando se celebraba alguna boda importante. Así, algunos de estos divertimientos eran las novilladas realizadas en rústicas plazas, las cuales se reducían a una explanada rodeada de una fuerte cerca de madera, la práctica de algunas suertes mediante la reata -como la lazada y el floreo-, las carreras de caballos y las peleas de gallos. Como la baraja, catalizaron la diversión de hombres y mujeres, pero también ocasionaron bastantes pleitos, sainetes y tragedias entre los asiduos concurrentes.

El complemento a este abanico de entretenimientos eran los constantes bailes públicos y privados que se organizaban a lo largo y ancho del municipio mazamitleo, bien fueran por parte de las autoridades municipales o comunales con el fin de obtener los escasos y

5. Entrevista con la señora Elodia Sánchez Vda. de Elizondo.

anhelados fondos para solventar los gastos de ayuntamientos o comisarías, bien fuera de manera particular para celebrar algún casorio o por el simple gusto de bailar. A la luz de la luna o de los ocotes y amenizados por guitarras, violines y tololoche, una banda, o bien un fonógrafo o un tocadiscos una vez que la modernidad comenzó a hacer su arribo a estas tierras, cualquier solar, pasillo o jardín era suficiente para ser convertido en una pista de baile.

La rutina ranchera también se rompía cuando había que bajar desde el rancho hasta las cabeceras municipales jaliscienses de Mazamitla, Valle de Juárez, La Manzanilla de la Paz, o a la de San José de Gracia, Michoacán, bien fuera a comprar comestibles, ir a oír misa a la parroquia, visitar a los parientes del pueblo, o bien para asistir a las esperadas fiestas charro-taurinas o patronales que a lo largo del año se suceden en la hilera de pueblos de la Sierra del Tigre.

En Mazamitla, las fiestas charras hasta la fecha se celebran en febrero, las patronales de San Cristóbal se llevan a cabo a partir del último domingo de julio y en diciembre tienen lugar las hermosas fiestas guadalupanas; el novenario de Candelaria culmina el 6 de febrero, y no el 2, en el pueblo de Quitupan; a mediados de marzo se celebra en San José de Gracia al mismo Señor San José; en el Valle de Juárez se festeja a mediados de mayo a San Pascual, patrono de ese lugar; a fines de septiembre están las fiestas de San Miguel Arcángel en la Manzanilla de la Paz.

En esas bajadas los hombres, además de parar en la cantina, compraban todo lo necesario para sus labores domésticas: herramientas importantes como arados y sus implementos de hierro, armas y municiones. Las mujeres aprovechaban para comprar diversos tipos de comida —cecina, pan o dulces, por ejemplo— y si el marido estaba de buen humor y con dinero, bien podían estrenarse un rebozo o un vestido.

Sentires rancheros: el amor, la religiosidad y la muerte

Dentro de Mazamitla y la sierra del Tigre, el amor ranchero siempre ha sido muy complicado. Está regido por reglas morales y timoratas muy férreas, y ha estado teñido las más de las veces de una buena dosis de sacrificio, perseverancia y deseos contenidos. Muchos amores rancheros también han entrañado una significativa dosis de tragedia y muerte.

Si lo anterior parece poco, habría que agregar a las querencias rancheras un sazón afectivo de corte espartano y cerrado de parte del hombre, abierto y dulzón —pegajoso algunas veces— por parte de la mujer.

Noviar dentro de los ranchos de Mazamitla o aún dentro de la misma cabecera municipal, era toda una odisea en donde los pretendientes tenían que echar mano de una amplia serie de estratagemas ingeniosas, demostrar paciencia y contar con una buena dosis de suerte. Ello implicaba por parte del novio, antes que nada, hacerse amigo de la jauría de perros que habitaba dentro de cada rancho, una vez que le reconocían, el paso estaba libre y sólo entonces podían platicar, pero sólo a través de un pequeño agujerito horadado en una de las paredes del cuarto de la novia y a través del cual se secreteaban sus promesas de amor eterno una vez que todos los demás ya estaban dormidos. Las citas cara a cara eran punto menos que imposible.

También se valía dejar cartas en un lugar previamente acordado, un tronco de árbol cerca del lugar donde la novia lavaba la ropa o se bañaba o bien, en las cercanías de donde ordeñaba las vacas. Los enamorados sólo podían aprovechar para verse frente a frente cuando por algún motivo a la novia le tocaba bajar al pueblo acompañando al padre o a la madre. Allí aprovechaban para noviar bien fuera a través de una simple mirada cuando se encontraban en la calle o el jardín, o por medio de cartas que algún celestino o celestina les hacía favor de llevar y traer entre ambos. Si la suerte era mucha y los padres o hermanos lo permitían, hasta

podían platicar por un ratito en una banca de la plaza o en la puerta de la casa. Lo anterior no quiere decir que algunas parejitas no hicieran de las suyas y se pudieran ver en uno de los numerosos bailes que se realizaban por doquier.

En un número significativo de casos, el noviazgo culminaba con el rapto de la doncella, casi siempre con su consentimiento. Lo que seguía después era el regreso a la casa paterna de la novia en busca del perdón por parte de los tórtolos, de ahí se pasaba a las penitencias infligidas a los dos enamorados tanto por los padres de la muchacha como del señor cura y por último, el casorio como Dios manda.

Sin embargo, el respeto y el trato a distancia a través de escritos apasionados o cursis, así como las miradas apasionadas eran la base del noviazgo ranchero. Se dieron muchos casos en los cuales la novia jamás llegó a conocer físicamente al novio hasta el día de su boda. Como se ve, era una concepción del amor muy diferente a la nuestra.⁶

En otro orden de ideas, el sentir religioso cruzaba horizontal y verticalmente los distintos aspectos de la vida social de todas las comunidades mazamitlecas. En dicho sentir se asentaban algunos de los principales rasgos de identidad regional y local. Tal identidad religiosa se expresaba a través de un catolicismo que si bien era profundo, también era pragmático y lúdico a la vez, el cual solamente recurría a las fuerzas divinas cuando era necesario, y al mismo tiempo no estaba reñido con placeres como los bailes, las apuestas mediante los juegos de azar, las carreras de caballos o las peleas de gallos, actividades a las que la Iglesia, tanto decimonónica como la de inicios del presente siglo, consideraba todavía como contrarias a la práctica de los buenos valores católicos.

Así, los curas locales, entre ellos Dionisio María Gómez, quien tuvo a su cargo la parroquia de Mazamitla entre septiembre de 1917 y junio de 1921, además de restaurar el culto y reconstruir la casa cural, enfocó sus esfuerzos a desterrar las bebidas espirituosas, “los

6. Entrevistas con el señor Jesús Zepeda y las señoras Delfina Magaña y Elodia Sánchez Vda. de Elizondo.

bailes y el vicio arraigado ya de la lectura de novelas impías”.⁷ Lógicamente no logró desterrar ninguno de estos tres colosos, pero sí realizó una fecunda tarea pastoral.

Sin embargo, a pesar del pragmatismo religioso, el cielo estaba presente en todo momento a través de la influencia benéfica de un extenso panteón celestial cuyos moradores tenían encomendadas tareas específicas para la buena marcha de los oficios, negocios y empresas iniciadas por los mortales dentro de este mundo. La función de ese conjunto divino, compuesto por vírgenes, santos, ángeles, arcángeles, serafines y querubines, era la de hacer menos duro el paso de los vivos por este valle de lágrimas, guiándolos en el buen nacer, el buen vivir y el buen morir.⁸

Así, los mazamitlecos –rancheros y pueblerinos– se encomendaban a San Jorge Bendito para picaduras de animales, a Santa Bárbara para protegerse de los rayos y las centellas; San Antonio de Padua tenía dos importantes tareas: la de conseguirle novio a las muchachas y la de cuidar las vacas, caballos y demás animales del campo; San Ramón Nonato para el buen parto de las mujeres embarazadas; Santa Eduwiges, además de velar la buena marcha de los matrimonios, también es la protectora de los pobres; San Martín Caballero para el buen negocio, y la Virgen de Guadalupe para evitar percances en el camino.

Algunos santos tenían bajo su encomienda la buena marcha de campos del trabajo específicos. Así, San Isidro el que “quita el agua y pone el sol” o viceversa, es el patrón por excelencia tanto de las tareas campesinas como del buen temporal; por su parte, la Santa Cruz además de ser la patrona de los albañiles mazamitlecos quienes desde hace muchos años también la celebran cada 3 de mayo, es asimismo el signo que protege a cualquiera de todo mal, incluido el demonio, para lo cual se hace necesaria la siguiente oración:

7. Archivo Parroquial de Mazamitla, *Libro de Gobierno no. 3: 1900-1929*, p. 56.

8. Los datos que a continuación se mencionan han sido proporcionados por la señora Delfina Magaña.

La Santa Cruz del cielo baje,
sobre de mi cuerpo se tienda
y de todo mal y peligro
La Santa Cruz me defienda

Los niños también tenían su propio santoral encabezados por el Ángel de la Guarda, el Espíritu Santo y el Niño Jesús a quienes se les rezaba antes de dormir y al levantarse, todas o alguna de estas plegarias:

Ángel de mi guarda,
de mi dulce compañía,
no me desampares
ni de noche ni de día

Con Dios me acuesto.
con Dios me levanto,
con la gracia del Dios
y la del Espíritu Santo

Niño Jesús:
salve del copón
da un volidito
y ven a mi corazón

Niño Jesús:
mi encanto y mi anhelo,
hazme niño bueno
y llévame al cielo

Las tareas asignadas a los representantes de este panteón celestial no se reducían las enumeradas anteriormente. La gama era amplísima dado que las necesidades, angustias y pesares de los mortales también eran mayúsculas. Así, ante la falta de medicinas y la “necesidad de alivio” los párrocos de la sierra del Tigre, siempre siguiendo las directrices de su Iglesia, adoptaron y difundieron las distintas misiones que la misma proponía asignando

[...] a cada enfermedad un mártir que por aguantador, resignado y bueno, pasó a la historia cargando con su dolor en la imagen de los hombres y de los fieles. así a San Lázaro lo hicieron propietario de la lepra, a San Aventino del resfriado, a San Mauro de la gota, a San Fiacre de los flujos de la sangre. [...] San Jorge era solicitado como para aliviar los sarpuillidos y roñas junto con agua hervida con Taray y 7 hiervas, a San Blas para los males de la garganta adicionado con mil remedios de otros tantos recomencros, a San Erasmo para el intestino, a San Pantaleón para las enfermedades difíciles y no muy conocidas, además de ser patrón de los médicos, lo mismo que San Lucas, San Cosme y San Damian. San Vito para la mordedura del perro rabioso y de serpientes venenosas, a San Cristóbal patrón de Mazamitla, contra los huracanes, tempestades, tiempos de peste y los accidentes. a San Dionisio para sacarle el diablo a algún desafor-

tunado epiléptico, a San Ciriaco que también ayudaba contra el diablo y en enfermedades de los ojos, con lavados de gotas de manzanilla, a San Acacio contra el dolor de cabeza, San Eustaquio se ponía para cuidar la casa del fuego temporal y a sus habitantes salvarlos del fuego eterno, San Gil era invocado para la epilepsia, la locura y el miedo a la noche, Santa Margarita auxiliar para las mujeres próximas al parto, A Santa Bárbara contra la muerte repentina y sin dolor, ahora llamados infartos y Santa Catalina era la sabia consejera de los intelectuales médicos, poetas y para los estudiantes del tiempo de pruebas y revisión.⁹

Así pues, la manutención de la fe se basaba en buena medida en este abigarrado conjunto de fuerzas benéficas que apoyaban la marcha adecuada de las distintas facetas de la vida social de los pueblos y ranchos de la sierra del Tigre.

El tercer elemento que entra en juego dentro de estos sentires rancheros es la propia muerte. Si el amor, los juegos, bailes, paseos y diversiones, rompían con la monotonía de la ardua vida ranchera, la muerte y la enfermedad en sus más variadas manifestaciones, también de manera constante aparecían en la existencia de los lugareños.

Si bien la muerte natural y tranquila o bien la derivada de penosos procesos de enfermedad eran las más comunes, también la parca se presentaba de manera violenta.

Saberes, quehaceres y economía rancheros

De entre los múltiples rasgos que componían la mentalidad ranchera de estos rumbos, se encuentran los relativos al cúmulo de saberes científicos y tecnológicos a partir de los cuales los rancheros de la sierra del Tigre fueron amalgamando una relación con su entorno ecológico y geográfico, basada en el conocimiento y el respeto profundo de los ciclos de la naturaleza.

De esta serie de saberes se derivaba, a su vez, un cúmulo de quehaceres encaminados principalmente a la explotación racional de la tierra. El resultado de ello derivó en una profunda vinculación tanto al terruño

9. Rodrigo Contreras Silva. *Nostalgias de pino y madroño*. Historia de Valle de Juárez. Guadalajara: COMEP-U. de G. 1995, pp. 101-102. La relación celestial anterior ha sido confeccionada por el autor a partir de fuentes parroquiales, así como de un documento denominado "Recetario de la fe", el cual data de 1855. El mismo nos permite ver la amplia gama de tareas encomendadas a los protectores del cielo.

como a la familia y sus valores, todo ello impregnado de un alto grado de religiosidad.

Aunque Robert D. Shadow afirma que el modo de vida ranchero es casi opuesto a las maneras de organización social indígena —dado que es individualista y autoritario, que no comunal y democrático— en Mazamitla la vida ranchera logró salpicarse de matices indígenas, entre ellos la susodicha manera de relacionarse de manera respetuosa e íntegra con la naturaleza.¹⁰

En efecto, la manera de aprovechar la tierra requería del hombre de campo un vasto conocimiento de los más variados conocimientos que iban desde los meteorológicos y astronómicos hasta el dominio de las técnicas de sembrar y control de plagas mediante herbicidas elaborados a partir de jugos y secreciones de distintas plantas.

Entre otras cosas, el ranchero sabía que aproximadamente cien días después del Miércoles de Ceniza, las aguas se dejarían caer sobre la tierra reseca con una regularidad casi exacta, cosa que hoy en día ya no sucede. Ello le daba oportunidad de planear y realizar a tiempo los trabajos de guardarrayear, quemar, desmontar, barbechar la tierra, ararla y finalmente sembrarla a mano. Los instrumentos utilizados en la siembra eran hechos en su mayoría por los propios agricultores a excepción de los arados y otros instrumentos de hierro.

Después se cuidaba que las milpas y demás plantas que se cultivaban no se vieran invadidas por yerbas extrañas y se les abonaba dos veces, una entre los 15 y 22 días de nacidas y la otra cuando empezaban a espigar. El cielo se responsabilizaba de que la siembra creciera bonita dotándola de abundante agua, aunque algunas veces también se encargaba de ahogarla, despedazarla o quemarla con borrascas, granizadas y heladas. La realización de estos quehaceres estaba regida por las fases de la luna.

La luna regía también el corte de madera. Su calidad dependía de que fuera talada tanto en la fase de la luna indicada, como de la hora correcta. Dependía del

10. Ver Shadow, *op. cit.*, p. 172.

tipo de árbol el hecho de si debía ser cortado en la luna nueva o tierna, en cuarto creciente o en luna llena, como también la definición de la hora del día en que era conveniente tirarlo: por la mañana, después de mediodía o en el atardecer. Eleazar Guízar Santillán, historiador local de Mazamitla, afirma que los horcones y latas que conforman los portales de la plaza de este lugar, son maderos que al menos ya rondan por los 100 años de antigüedad. Esto se debe no sólo a la buena curación que se hizo de dicha madera, sino de que fue cortada en el momento exacto.

Llegado el mes de octubre los campesinos salían a buscar la madera para el remiendo de sus casas. el pino debería ser localizado con anterioridad, estar sazón y de buen grueso. La luna de octubre sazónaba y bañaba con su luz los campos. Al irse acabando las aguas, la madera se cortaría de medio día para abajo, para que los remiendos con tablas, los muebles y el sostén del tejado no se apollarán.¹¹

11. Contreras, *op. cit.*, p. 308.

Debido a la falta de relojes, la duración de la jornada de trabajo se extendía a lo largo del cruce del sol por el firmamento y no finalizaba sino hasta que éste se ponía. Ello implicaba para los patrones de los ranchos y su mano de obra días de trabajo de duración variable: largos durante las secas y las aguas, cortos durante el tiempo de invierno en que se levanta la cosecha.

Pero los saberes rancheros no se limitaban a la explotación de la tierra. Sus actividades se complementaban con la cría de vacas, puercos, gallinas para obtener alimentos tan preciados como la leche, el queso, el jocoqui, blanquillos, chicharrones y carnitas. Igualmente criaban caballos, mulas y burros con el fin de dotarse de transportes adecuados. La buena crianza de los animales se basaba en un amplio conocimiento empírico de la fisiología y dolencias de los distintos tipos de ganado. Las curas de las distintas enfermedades se realizaban con ungüentos y embalses elaborados con extractos de hierbas y uno que otro compuesto químico importado desde Guadalajara, Jiquilpan o alguna otra ciudad de la región.

Este saber se traslapaba al mismo cuerpo humano. Al no haber médicos, los rancheros se las tenían que ingeniar con sus propios recursos e igualmente llegaron a desarrollar un importante conocimiento en torno a la herbolaria: quebraduras de mano y pierna, dolores de panza, de cabeza y menstruales eran curados a base de infusiones y cataplasmas hechos con tecatas, huesos, flores o tallos de una gran variedad de plantas. Los remedios anteriores, como ya lo vimos, debían ir acompañados de su respectiva encomienda a un santo específico que se encargara de desterrar el dolor y la enfermedad. Siguiendo el ya citado “Recetario de la Fe”, se recomendaba encomendarse a

Santa Apolonia contra el dolor de muelas, además de masticar tecata de encino colorado, San Quintín y gordolobo para la tos, Santa Lucía y San Ligero auxiliares de los ciegos, San Hipólito y mariguana en alcohol o mezcal contra las reumas, San Eno y ruda contra la sordera, San Claudio protector de los niños, San Renato y Hierba de cola de caballo para enfermedades de los riñones, San Framboin auxiliar en jaquecas, chancros y fiebres, San Prisco era médico general y de lo oculto, San Desiderio y San Minuto atacaban los males de los insensatos, los locos y los tarugos y Santa Regina y mucha fe, contra la sífilis.¹²

12. *Ibid.*, p. 103.

Por su parte, las mujeres hacían gala de un estoicismo épico al dar a luz en su propia casa con la ayuda de una comadrona y a pesar de que la tasa de mortalidad infantil era alta debido a las pésimas condiciones de insalubridad, la enorme mayoría de chiquillos lograban sobrevivir a todo tipo de infecciones y enfermedades con este tipo de saberes medicinales.

Los rancheros también aprendieron a aprovechar sabiamente las posibilidades que el medio les ofrecía. Por ejemplo, llegaron a hacer del mezcal y la orunda dos plantas íntegramente aprovechadas. Del primero además de la elaboración de las consabidas bebidas espirituosas, elaboraron ixtle (un tipo de mecate) de distintos grosores mediante procesos manuales para con el mismo hacer costales para bastimentos, cinchos para los animales, reatas y sogas para sillas de caballo; además con el ixtle se hacía —y se sigue haciendo— el festón, el tradicional lazo ornamentado con huinumo¹³

13. Así se les denomina por estos lugares a las hojas del pino.

verde que engalana las columnas de los portales de la plaza de Mazamitla cuando se celebran las fiestas patrias.

De la orunda, los rancheros mazamitlecos no sólo la aprovecharon para hacer y reparar techos de casas, cepillos para peinar caballos, escobas y escobetas, sino que en tiempos pasados, la explotación y exportación de esta planta a regiones circundantes fue un próspero negocio que ocupó un lugar destacado dentro de la arriería. El uso de la orunda se vino abajo con la paulatina introducción de productos de aseo de plástico y de láminas de cinc y de cartón.¹⁴

En Valle de Juárez y en Concepción de Buenos Aires también fue aprovechada de la misma manera. A mediados de los años veinte y durante alrededor de siete años, se llevó a cabo un proyecto de explotación intensiva de la orunda en el Valle, comercializándola hacia distintos puntos a través de Mazamitla.¹⁵ Según Patricia Arias, el aprovechamiento de esta planta también fue una importante ocupación dentro del municipio bonaerense.

Otra actividad de las secas que parece haberse desarrollado con intensidad hacia principios de este siglo fue la extracción de raíz de orunda o zacatón que se daba en los terrenos de topure, es decir, donde la raíz podía profundizar en la tierra y crecer hacia abajo. Originalmente esa raíz que se daba de manera natural tuvo dos usos muy importantes: por una parte, en la construcción de las casas: por otra, se quemaba y de este modo servía de alimento al ganado. Mucho más tarde, bien entrado el siglo XX, se empezó a usar para hacer escobas, cepillos y escobetas.¹⁶

El espacio habitacional también estaba diseñado en función de las posibilidades que el medio ofrecía. Tapanco, paredes y piso de madera para mantener el calor acaparado durante el día, techo de dos aguas para que la lluvia resbalase y el viento fuera cortado, una cocineta con fogón y comal, uno o dos cuartos carentes de ventilación, corral enorme para que vacas, gallinas, puercos, y chivos cupieran y los chiquillos pudieran retozar, así como una gran cantidad de plantas medicinales y alimenticias que eran cultivadas por el ama de

14. En la explotación regional de la orunda podemos ver claramente una de esas empresas que conformaron el modelo de economía rural hasta hace poco tiempo relativamente basado tanto en el profundo conocimiento y respeto que los rancheros sentían por los ciclos vitales de la naturaleza, así como en el autoconsumo y el autoabasto, términos de los que nos habla Guillermo de la Peña. Ver los excelentes trabajos de este autor: "Ensayo sobre el sur de Jalisco", *Cuadernos de la Casa Chata*, núm. 4, México, 1977; así como "Evolución agrícola y poder regional en el Sur de Jalisco", *Revista Jalisco*, núm. 1, Guadalajara, Gobierno del Estado de Jalisco, abril-junio de 1980.

15. Contreras, *op. cit.*, pp. 257-258.

16. Patricia Arias, *Los vecinos de la sierra: Microhistoria de Pueblo Nuevo*. Guadalajara: U. de G.-CEMCA, 1996, p. 102.

casa, son algunas de las características que por lo general conformaban una casa ranchera. Por tanto, la unidad habitacional era convertida hasta donde fuera posible, en un pequeño núcleo de producción agroganadera. Lo anterior le asignaba un alto rango de autonomía puesto que al interior de una casa era posible encontrar una gran diversidad productiva. Desde plantas medicinales a la propia producción de alimentos como los huevos provenientes de la gallinas, frutas y verduras de la propia hortaliza, carne de puerco criado con los propios desechos alimenticios, telares rústicos para elaborar manta burda, fabricación de huaraches con los cueros de vaca tratados rústicamente, etcétera.

Así, la economía ranchera se conformó durante mucho tiempo a partir de un modelo de autoabasto y autoconsumo, tendente a desarrollar un significativo grado de autarquía en muchos momentos.

Si bien este modo de vida a su vez se enmarcaba dentro de un modelo de producción económica abocado a satisfacer primordialmente las necesidades de la familia y de la comunidad, ello no quiere decir que no se hayan dado flujos comerciales, tanto al interior de la región de la sierra del Tigre, como hacia las regiones exteriores circundantes: la laguna de Chapala, el sur de Jalisco y el noroeste michoacano. Estos intercambios comerciales fueron conformados principalmente a partir de los propios excedentes de los productos agrícolas que cada municipio producía.

Como todas las poblaciones del sur de Jalisco durante el siglo pasado, Mazamitla fue una sociedad capaz de producir lo propio en cuanto a granos y producción ganadera alcanzando un alto grado de autonomía basado en una diversificación productiva notable. Igualmente, gracias a su posición favorable ubicada en un cruce de caminos y a diferencia de Concepción de Buenos Aires o La Manzanilla, fue capaz de establecer flujos comerciales significativos no sólo con la región del lago de Chapala, el eje de articulación económica regional que durante la segunda parte del siglo XIX, "logró vincular, sobre nuevas

bases, a las poblaciones jaliscienses y michoacanas de la Sierra del Tigre y la ribera de la enorme y navegable laguna",¹⁷ sino también con poblaciones como Tamazula, Zapotlán, Jiquilpan, Sahuayo y buena parte de las estribaciones más orientales de la Sierra del Tigre: Quitupan y Santa María del Oro.

Para 1885, Mazamitla vendía a la región sus sobrantes de maíz, trigo, frijol, y algodón. Esta última planta se aprovechaba al interior del mismo municipio puesto que aquí existía una significativa industria de telares que elaboraba camisas y calzones para la gente del campo. El precio por fanega¹⁸ de los dos primeros productos era de \$1.50 y \$4.00 respectivamente.¹⁹

Aunque producía algunas frutas como aguacate, arrayán, berenjena, chayote y chinchayote, sus cartas fuertes eran el capulín y el tejocote para producir ponches, así como el durazno tipo melocotón o tipo prisco, los cuales eran muy conocidos y apreciados en la toda región por su calidad.

Prueba del gran rango de la autonomía productiva de la municipalidad de Mazamitla es que además de cultivarse el algodón para hacer ropa, también se cultivaba el añil hacia fines del siglo pasado con el fin de poder teñir dichas prendas.²⁰ Pero el margen de autonomía a partir de esta diversificación productiva iba todavía más allá y englobaba no sólo a los pueblos, sino también a los ranchos y rancherías. En este sentido dos ancianos habitantes de La Media Luna, comunidad mazamitleca que colinda casi con San José de Gracia, Michoacán, me comunicaron que hasta ya bien entrada la década de los treinta, la gente todavía tejía en telares rústicos su propia tela y confeccionaba sus propios vestidos. También cada familia se proveía de sus propios huaraches y por medios rústicos curtía las pieles de res destinadas para tal fin.²¹

Otro caso de diversidad productiva dentro de Mazamitla, lo constituye el pueblo de Epenche Chico, en donde se especializaron en trabajar de una manera integral el barro produciendo macetas, ollas "de medio" para la birria, cazuelas, cllitas para la leche, adobes

17. *Ibid.*, p. 23.

18. Medida de capacidad para áridos equivalente a 12 celemines o 55 litros y medio.

19. Ver Mariano Bárcena. *Ensayo estadístico del Estado de Jalisco*. Guadalajara: Gobierno del Estado de Jalisco, 1983, p. 418.

20. *Ibid.*, p. 178.

21. Datos comunicados en 1988 por el señor Manuel Zepeda (†) y su esposa María de Jesús Magaña, habitantes de La Media Luna.

y adobones. Actualmente esta industria casi se ha perdido. Lo que ahora vemos en Epenche Chico son albañiles, aserraderos y talleres de carpintería. De una comunidad agroganadera y manufacturera, ahora casi se ha convertido en una población prestadora de servicios.

Los intercambios comerciales no estuvieron enfocados únicamente a comercializar los excedentes de grano, frutas, ganado o manufacturas sino también a importar productos y alimentos de otras regiones.

Así, en Mazamitla se importaban manzanas chatas desde Chilchota, Michoacán; de Colima, coco y coquito de aceite; de Tamazula, cacahuate, granada común, sandía y mango; de Concepción o Pueblo Nuevo se importaban sus conocidas peras de San Juan; de Tizapán traían membrillo, melón, guamúchil y naranja dulce; de Amacueca y Atoyac venían nueces; el plátano era importado desde Cotija; por último, Tuxcueca mandaba ciruela roja. Esta simple enumeración de frutas exportadas e importadas, permite entrever que los flujos comerciales, si bien de poca monta, debieron ser intensos a lo largo del año al interior de la región.²²

Para 1900, dentro de las sociedades rancheras de Mazamitla y Valle de Juárez, el comercio ocupaba un lugar importante en la vida social de estas dos municipalidades, pues por esos años existían en Mazamitla 56 comerciantes, cuatro mujeres entre ellos, así como 22 arrieros; por su parte en el recién estrenado municipio del Valle de Mazamitla había 57 hombres y 13 damas dedicadas al comercio mientras que 27 personas se dedicaban a la arriería. Además existían panaderos, herreros, cigarreros, ladrilleros, tejedores de algodón y zapateros. La porción de comerciantes y arrieros dentro de este último municipio es muy significativa, puesto que dentro de una sociedad eminentemente rural representaban alrededor del 5% de la población masculina económicamente activa de aquel entonces.²³

Mazamitla y los pueblos de la sierra del Tigre siguieron inmersos dentro de su modo de vida relativamente autárquico hasta ya muy entrado nuestro siglo. Hasta poco después de los años cuarenta del presente

22. Bárcena, *op. cit.*, pp. 586-587.

23. Fondos Especiales de la Biblioteca Pública del Estado de Jalisco. Antonio Peñafiel. *Censo General de la República Mexicana, verificado el 30 de octubre de 1900, conforme a las instrucciones de la Dirección General de Estadística*. Estado de Jalisco. México: Imprenta y rototipia de la Secretaría de Fomento, 1905, pp. 215 y 221.

siglo, no hubo en esta región ningún mecanismo que la articulara con el proyecto de modernización económica que poco a poco se iba imponiendo –primero con el Porfiriato y luego con el Estado emanado de la Revolución– en algunas partes del país. No hubo un desarrollo ni caminero ni ferroviario que insertara a estos parajes dentro de los flujos comerciales emergentes que rápidamente iban conformando un mercado nacional. Tampoco hubo algún tipo de producción que interesara a los dueños de capitales foráneos venir a invertir en la creación de empresas dentro de la comarca.

J ESTUDIOS JALISCIENSE S

31

Introducción
Rosario Green

Angélica Peregrina
Damas en diligencia

Analiza los testimonios de tres viajeras extranjeras, una escocesa y dos inglesas, que recorrieron la República en el siglo XIX: la marquesa Calderón de la Barca; Rose G. Kingsley, quien visitó Jalisco en 1872, y Ethel B. Tweedie, quien anduvo por este Estado entre 1900 y 1901. Con base en tales fuentes, se describe la sociedad mexicana de aquellos tiempos.

Palabras clave: Extranjeras, Sociedad mexicana, Jalisco.

Luis Rodolfo Morán Quiroz
Roles de género: los rompimientos finiseculares

El artículo expone algunos cambios en los comportamientos adscritos a hombres y mujeres a fines de los siglos XIX y XX en los ámbitos laboral y doméstico, y contrasta su magnitud y tipo en los años intermedios. El argumento enfatiza la ampliación y cesión de espacios de parte de cada uno de los géneros en el mundo occidental y cómo esto lleva a una ruptura de la concepción de lo público-privado.

Palabras clave: Géneros, Público-privado, Discurso

Sonia Ibarra Ibarra
Asunto: se eleva una súplica...

Presenta la problemática salarial de las maestras adscritas a los planteles conocidos como Escuelas Artículo 123 en Jalisco, durante los años veinte y treinta, con base en los propios testimonios de las profesoras. También, se plantea la confusa red burocrática que debían salvar en la búsqueda de soluciones y la consecuente denigración personal de verse reducidas a mendigar su sueldo.

Palabras clave: Maestras, Abuso, Burocracia, Desvaloración profesional.

Agustín Vaca
Madres, esposas y solteras durante la Cristiada

En el levantamiento católico que tuvo lugar en México entre 1926 y 1929, un crecido número de mujeres de distinta edad, estado civil y condición social, tuvo un muy importante papel en él. Con base en documentos de archivo y en artículos, poemas y canciones publicados en la revista *David*, se describe la visión que tenían los cristeros acerca de las distintas actitudes que adoptaron las mujeres en esa ocasión.

Palabras clave: Mujeres, Cristiada.

Hilda Mercedes Morán Quiroz
Mujeres, canciones y educación

Las canciones que se utilizan en la educación preescolar en México se eligen según los temas que se enseñan en otras áreas del conocimiento: se trata de reforzar, de manera casi inconsciente y apelando a lo afectivo, una serie de ideas, costumbres, valores, etc. Este artículo se centra en los mensajes que tienen que ver con los roles de género y, en especial, en la manera en que las mujeres son presentadas a los niños a través de lo que cantan en el jardín de niños.

Palabras clave: Educación preescolar, Canciones infantiles, Roles de género.