

Culturas populares de Coahuila



Textos:

Juan Francisco Cázares Ugarte

Entrevista al Dr. Carlos Manuel Valdés por
Luis Enrique Chacón

Fotografía:

Germán Siller Valadez

COLECCIÓN
[PATRIMONIO
COAHUILENSE]



Gobierno de
Coahuila

Una nueva forma
de gobernar 







Primera edición, 2014

Secretaría de Cultura de Coahuila, Saltillo

© Juan Francisco Cázares Ugarte

© Luis Enrique Chacón Esquivel

© Germán Siller Valadez

© Secretaría de Cultura del Gobierno del Estado de Coahuila de Zaragoza

Dirección de proyecto: Coordinación Editorial de la Secretaría de Cultura de Coahuila

Edición: Quintanilla Ediciones

Coordinación logística, corrección de estilo y pies de foto:

Valdemar Ayala Gándara

Fotografía: Germán Siller Valadez, excepto páginas 54, 58, 63, 66, 67 y 68.

Diseño editorial: Jazmín Esparza Fuentes

ISBN:

Impreso en México.





Para todo gobierno, pero también para toda sociedad, los temas de la cultura popular adquieren significados profundos relacionados con la responsabilidad pública y el compromiso histórico más amplio, pues en tiempos de la modernidad tardía aquello que está relacionado con las expresiones de las identidades culturales más enraizadas en las comunidades y los sectores con autonomía relativa, suelen ser tópicos que tienden a debatirse entre el conocimiento relativista y la desapegada curiosidad ante lo extraño, casi exótico, de quienes son distintos, a veces minoritarios, pero que aun siendo parte de nuestras comunidades y cotidianidad, se mantienen en zonas del espacio social que las distancias simbólicas son capaces de delimitar.

En nuestro país vivimos de principio, desde la conquista, la riqueza que caracteriza la condición esencial de las sociedades complejas contemporáneas, las cuales se conjugan en un conglomerado de otredades, en un amplísimo espectro de grupos socialmente identificados a partir de orígenes étnicos diversos sobre los cuales se inician las infinitas variables de la naturaleza humana multifactorial y cambiante. Así, y aun en el caso de nuestra entidad enclavada en el norte mexicano –a pesar del consabido proceso de renuncia al mestizaje profundo tal y como se vivió en otras latitudes del entorno nacional–, hoy en día existe una realidad viva y vigente derivada de la condición por la cual el multiculturalismo y los variados procesos de contacto que generan las ineludibles dinámicas hacia la interculturalidad, contribuyen a establecer una vida de gran riqueza de identidades e idiosincrasias que encuentran tantos rostros como necesidades humanas de reflejarlos: en las variopintas manifestaciones populares del movimiento, en la transformación multiforme de las materias primas, las policromas vestimentas imaginadas y confeccionadas por la devoción, las riquísimas opciones culinarias –por su sazón y amplitud– y las notas invisibles hechas música y canto de generación en generación. Todas las antes citadas, innegables afirmaciones vitales y sinceras del ser coahuilense en el umbral del siglo XXI, que ameritan ser destacadas y defendidas.

Reconocer, difundir y conservar tales expresiones de nuestra entidad, entonces, se reitera como una de las tareas de mayor responsabilidad para las instancias públicas que conformamos la presente Administración estatal, porque la actualidad es apenas un momento en el extenso devenir del tiempo, del cual son pruebas vitales las muestras que ofrece este recorrido por el patrimonio de la cultura popular de nuestra entidad.

Así, y en concordancia con lo anterior, nos enorgullecemos de poner al alcance de los lectores el presente libro, *Culturas populares de Coahuila*, en el cual profesionales especialistas en estos temas han aportado sus conocimientos, reflexiones y labor en aras de ofrecer un volumen que permita ampliar e ilustrar la información y la apreciación del tema, por medio de un trabajo en el cual los textos y las imágenes progresan orgánicamente mientras rinden un testimonio fidedigno de la entrañable riqueza de las afirmaciones de distintos sectores populares coahuilenses, que han sido capaces de materializar y convertir en signos de identidad cada una de sus formulaciones vitales, como homenaje a su pasado pero también como digna posición para afrontar el futuro.

Rubén Moreira Valdez

Gobernador Constitucional del Estado de Coahuila de Zaragoza



La cultura, en su sentido más originario y en su raigambre más antropológica, ha sido relacionada de manera sistemática a una concepción generativa de lo popular, aun en enfoques y momentos que consuetudinariamente estuvieron condicionados por la idealización tendiente –consciente o inconscientemente– al eurocentrismo y su derivación ineludible, el pensamiento etnocentrista.

Durante décadas el interés por las culturas populares se vio delimitado por los condicionamientos derivados de la modernidad como discurso y como condición vital e intelectual que marcó toda una etapa de la humanidad, pero también por una lógica del ejercicio del poder capaz de definir y separar, nominativamente, lo predominante de lo subalterno en una sociedad. Así, las tendencias a la fascinación y la delimitación de “lo folclórico” llegó a ser un inadecuado sinónimo que devino callejón sin salida para articular el interés por las expresiones populares de mayor raigambre histórica y simbólica de la cultura, dejando de lado –como han señalado diversos autores– que dentro de la conceptualización de “lo culturológico”, la cultura popular siempre debe reconocerse en la medida que se origina y define por contraste frente a lo hegemónico y a partir de las aspiraciones históricas de un pueblo específico (“popular” y “pueblo” comparten, con razón, una misma raíz etimológica). Por lo anterior, en todos los casos la cultura popular se relacionará indisolublemente con los derechos comunitarios y de autoafirmación, autonomía y libre expresión de los pueblos y los sectores populares de los mismos, con base en una memoria histórica viva y dinámica que define multifactorialmente a cada grupo o colectividad.

A partir de los desarrollos más inclusivos de las disciplinas humanísticas, particularmente desde la sociología y la antropología posestructuralistas, los planteamientos acerca del tema tuvieron una transformación definitiva, explicitando la necesidad de plantear enfoques y esfuerzos capaces de ampliar la comprensión de la importancia y vigencia de las culturas populares como entidades de trascendencia histórica y simbólica profunda, al ser legítimas representaciones de formas particulares de comprensión y valoración del mundo, tan dignas y significativas como las de cualquier otra capa o sector del cuerpo social.

Vivimos una realidad multifacética y nuestras sociedades lo son y lo han sido desde hace mucho tiempo. Por ello, armonizar las distintas identidades culturales de los más diversos grupos y sectores que conforman el Coahuila contemporáneo, pasa por un constante trabajo de las instituciones públicas por atender los retos y condiciones derivados del multiculturalismo, que es fruto de nuestro pasado como país nacido del encuentro de dos grandes grupos de identidades: las originarias de Mesoamérica y las provenientes del Viejo Continente y de otras partes del mundo.

Al promover programas y acciones que atienden la compleja y rica cuestión de la cultura popular y sus múltiples manifestaciones, en la Secretaría de Cultura de Coahuila nos enfocamos de manera coordinada en acciones de salvaguarda y difusión que se derivan del respeto y la solidaridad frente a las expresiones diversificadas de las muchas formas de ser coahuilense en el presente. Ya sea por medio de tradiciones hondamente arraigadas en comunidades cuyos orígenes étnicos se fundan en la antigüedad territorial, como por producciones vitales que responden tanto a la creatividad de quienes las realizan como a su legítimo derecho por buscar en ellas fuente de sustento, el patrimonio cultural popular de nuestro estado es un sólido conjunto de procesos y productos capaces de plasmar las identidades de nuestra gente, y el libro que ofrecemos en esta oportunidad da cuenta de ello, a través de textos sencillos pero sumamente ilustrativos que abarcan de manera general el tema, aunados a un trabajo fotográfico de una notoria calidad estética y un innegable valor referencial, que ofrece tangiblemente una atractiva serie de registros de las formas híbridas –siguiendo a García Canclini– de las culturas populares de Coahuila en la actualidad, que así muestran su consistente fortaleza y capacidad de reconversión para existir y coexistir en una de las sociedades complejas de nuestro tiempo.

Lic. Ana Sofía García Camil
Secretaria de Cultura



ÍNDICE



LAS DANZAS EN COAHUILA, 15

La danza de matlachines, 25

La danza de pluma, 35

La danza de caballitos, 40



LAS MÚSICA POPULAR EN COAHUILA, 51



ARTES Y OFICIOS EN COAHUILA, 73



LA COCINA EN COAHUILA, 115

Poner a las brazas, 120

La reliquia (El asado y las siete sopas), 124

La discada, 127

La carne seca y el cortadillo, 130

Bebidas, 130

Los panes, 138

La tortilla de harina, 142

Dulcería, 150



LOS GRUPOS ÉTNICOS DE COAHUILA

Entrevista con Carlos Valdés, 169

- Página opuesta: Campesino tlachiquero del Rancho La Gloria, en General Cepeda.
- Páginas 2 y 3: Matlachines en la Plaza de Armas de Saltillo.
- Páginas 4 y 5: Detalle de un telar de sarape.
- Página 6: Sellos de metal usados en talabartería.
- Página 8: Objetos de molienda usados por los kikapús.
- Páginas 12 y 13: Geometría de sabor en la Dulcería Marthel, de Parras de la Fuente.









**LAS DANZAS
EN COAHUILA**



Detalle de la virgen morena, constante en la indumentaria de los matlachines.

Página opuesta: Matlachines en el Santuario de Guadalupe. Saltillo.

Páginas 13 y 14: Plumajes coloridos que coronan el dinamismo de las danzas.

La danza es una de las herencias indígenas con más presencia en nuestro país. Se encuentra no sólo en las fiestas patronales, sino que se lleva a cabo prácticamente durante todo el año, en los aniversarios de ejidos, en carnavales o cuando se hace una ofrenda. Es una de las expresiones que da cuenta más claramente de la gran riqueza que produjo el mestizaje cultural vivido al originarse nuestro México.

En cuanto a la relación entre la fiesta y la danza, la maestra Marta Turok escribió: “En las fiestas, el danzante baila para cumplir una manda o promesa, para purificarse ritualmente, para enriquecer las ofrendas y rituales que le dan sentido a la fiesta”.

Las danzas han sobrevivido a un sinnúmero de embates que nuestra cultura ha sufrido a lo largo de su convulsiva historia. Primero, en relación al rechazo por parte de los españoles, que al evangelizar a los grupos originarios no veían con buenos ojos las expresiones propias de los indígenas. Posteriormente, con respecto a los conflictos relacionados con la lucha de Independencia, las invasiones estadounidense y europea y, por último, a partir de la imposición –por distintos medios– de los modelos culturales dominantes. El ingenio y la inventiva de los mexicanos, aunados al poder de la herencia cultural de las diversas generaciones, han sabido recrear y adecuar esta tradición a los distintos tiempos y circunstancias que vivimos, dando con esto continuidad a la tradición dancística popular de México.

Música, color, devoción, compromiso, organización y memoria se mezclan para dar vida a nuestras danzas, que tal vez





fueron en un primer momento propiciatorias de lluvias y cosechas, y hoy forman parte de la religiosidad del pueblo mexicano.

Danzas de guerra y de conquista las encontramos presentes a todo lo largo y ancho del país, dando fe de la creatividad, belleza y diversidad de nuestra cultura.

“Existen cientos de danzas que se realizan en México. Y al analizar su estructura y contenido surgen algunos patrones comunes que permiten agruparlas, ya sea por su objetivo o por su origen. Aunque la danza tiene otros aspectos asociados, basta decir que detrás de la máscara y el traje, está el personaje que se transforma y que asume plenamente el papel que le corresponde en esta gran danza-drama. Todas las danzas se componen de una serie de personajes con nombres y funciones; la música marca en ellas las partes del drama tal y como lo hace la cortina en el teatro. En un inicio, los parlamentos fueron aspecto integral de la danza-drama, pero el tiempo, la pérdida de los escritos y las transformaciones inherentes a la tradición oral han hecho que se pierdan o se separen.” (Turok, 1993: 38-43)

La gran riqueza de las danzas estriba en la particularidad que cada grupo le imprime, en su sistema de organización social, en su potencial cohesionador que fortalece el sentido de pertenencia y da identidad a las comunidades. Para los grupos originarios de Mesoamérica, además, la danza, la música y el canto tenían un carácter sagrado.

El mitote, nombre con el que se designó a las danzas que realizaban los grupos chichimecas del norte del país, desapa-



- Página 19: Grupo de matlachines de San Pedro de las Colonias, danzando en la Matlachinada. Saltillo.
- Página opuesta: Danzantes de pluma formados en fila.
- Páginas 20 y 21: Las danzas dan cabida a todas las edades.
- Páginas 22 y 23: Viejos de la danza enmascarados. Viesca.





ció en el proceso de colonización de estas tierras, caracterizado por la violencia y el etnocidio; evangelizados los pocos grupos sobrevivientes, incorporaron la danza a su nueva realidad.

En Coahuila encontramos aún tres danzas tradicionales de carácter mestizo: la danza de indio o matlachines –o como se le nombra en algunas comunidades, “de matachines”–, la de pluma, palma, palmeta o de conquista, y la de caballitos o danza de moros y cristianos. Asimismo, existe también en nuestros días una danza indígena, la de la tribu kikapú. En el presente texto nos referiremos únicamente a las tres primeras, que son las de más arraigo y presencia en nuestro estado y que derivan del sincretismo cultural que provocó el encuentro o choque entre las culturas originarias de Mesoamérica y las de los europeos peninsulares.

Cabe mencionar que las tres danzas a las que estaremos haciendo referencia en el presente trabajo no se originaron en el estado de Coahuila, sino que llegaron a estas tierras en el siglo XVI con el arribo de los españoles y tlaxcaltecas, que los acompañaban y apoyaban en la lucha contra los pueblos chichimecas. Sin embargo, con el correr de los años, fueron tomando carta de naturalización y forman hoy parte de la rica y diversa cultura de los coahuilenses.

Se podría fechar el origen de la danza de matlachines en el estado por el año de 1591, con la fundación del pueblo de San Esteban de la Nueva Tlaxcala, cuando por órdenes de don Luis de Velasco, II Virrey de la Nueva España, se trasladó a poco más de doscientas almas (hombres, mujeres y niños) del señorío de Tizatlán, Tlaxcala, a la entonces Villa del Saltillo. Gracias a este grupo, encabezado por Joaquín Velazco y Buenaventura de Paz –nieto de Xicotécatl, quien enfrentara a los españoles en 1519–, los tlaxcaltecas trajeron consigo su milenaria cultura, el







tejido en telar del que derivó el sarape de Saltillo, plantas como el maíz y el maguey, frutos como el membrillo, y también su danza, que hoy conocemos como “de matlachines”.

Esta expresión originalmente fue una danza de guerra, lo cual se evidencia por su vestimenta de color rojo como la sangre, su penacho, el arco y la flecha, y con el tiempo mutó por el proceso de mestizaje, para convertirse en una danza de carácter religioso. En este mismo proceso se agregó al tambor el violín, y también los altares y santos patronos. La Iglesia, aunque reacia, aceptó esta forma de venerar y agradecer a los santos, y abrió las puertas de los templos a la danza; tal vez no le quedó otra opción, ante la fuerte presencia que esta expresión cultural tenía entre los grupos originarios de México, e incluso con el tiempo fue aprovechada para evangelizar. Así lo hicieron los misioneros españoles, y de esto dan fe las danzas llamadas “de moros y cristianos” o “danza de caballitos”, en donde se representa la confrontación del bien con el mal, dentro de una batalla que enfrenta a ambos ejércitos, para luego concluir con la ejecución de Pilatos.

LA DANZA DE MATLACHINES

Ésta es la expresión dancística popular que tiene más presencia en el estado. Prácticamente todas las comunidades y barrios cuentan con, al menos, un grupo de danzantes. A pesar de ello, la gran popularidad y el arraigo de esta danza no evitaron la pérdida de ciertos elementos; hoy ya no se ejecuta con violín, han desaparecido los sones, y otros elementos han sido reemplazados o reinventados, como el guaje con piedras de hormiguero que ha sido sustituido por sonajas plásticas o flotadores de baño, el carrizo por tubo plástico, y los huaraches por tenis



- Danza de caballitos. Viesca.
- Página opuesta, arriba: Danzantes en procesión. Saltillo.
- Página opuesta, abajo: Matlachines en plena representación. Arteaga.
- Páginas 26 y 27: Matlachines y danza de pluma. Matlachinada. Saltillo.





—o en su caso, a los huaraches se les agregan accesorios como las láminas metálicas en la suela para dar más sonido—. Sin embargo, estas modificaciones o adecuaciones nos hablan más que de un deterioro de la danza, de una gran fortaleza de esta tradición, así como de la gran creatividad e ingenio de los detentadores de tal expresión, quienes para no perderla han logrado adecuarla a las nuevas circunstancias, incorporando materiales y objetos para seguir cumpliendo su devoción.

En cuanto al significado de la palabra “matlachín” o “matachín”, se dice que es de origen náhuatl y que significa “aquel que danza” o “los que giran o dan vuelta”.

Existe una gran cantidad de versiones de esta danza. Cada grupo, barrio o familia tienen una interpretación propia, sus colores y adornos del vestuario, su santo de devoción, la indumentaria y máscara del viejo de la danza, pero mantienen la estructura coreográfica constante.

Entre los integrantes de esta danza destacan: dos capitanes al frente, quienes indican a los danzantes los pasos y la coreografía; el tamborero, encargado de llevar el ritmo; y anteriormente, complementando la parte musical, encontrábamos también al violinista. Mención aparte, por su importancia, merece el llamado “Viejo de la Danza”, quien representa el mal. Este personaje es encarnado por alguno de los más diestros intérpretes de la danza, y se podría decir que es un



Viejo de la danza con la catedral de Saltillo como fondo.

Página opuesta: Matlachines con estandarte y, a su lado, una viejita de la danza. Barrio del Ojo de Agua. Saltillo.

tercer capitán. Ridiculiza los pasos de los integrantes del grupo, asusta y hace reír a los espectadores, impone el orden entre los danzantes para que la danza vaya pareja, y viste de una manera distinta para destacarse del conjunto; su vestimenta consta de garras y tiras de tela cosidas sobre la camisa y el pantalón, una máscara de demonio o monstruo –aunque últimamente también se usan máscaras de políticos y distintos personajes públicos–, un látigo en la mano que golpea constantemente contra el suelo o al aire, y una muñeca en la otra, que, según se dice, representa a la Malinche.

Originalmente el atuendo de los danzantes era de color rojo, y actualmente los grupos utilizan distintos colores en su indumentaria. Llevan puesta una nagüilla, camisa color rosa mexicano, calzón, calcetas y una especie de chaqueta corta o chaleco. Sus accesorios principales son el penacho, huaraches, guaje o sonaja, arco y flecha. La nagüilla, el penacho –también llamado “monterilla”– y la chaqueta van adornados con cuentas de vidrio, lentejuela, chaquira y carrizo.

Parte fundamental para la organización de la danza es el encargado o mayordomo, quien convoca y comanda al grupo; es la persona que tiene que cumplir la manda con el santo, y su familia heredará dicho compromiso de generación en generación.

Cada danza cuenta con un estandarte, un altar o una imagen de bulto del santo patrono, y éste se coloca al frente del grupo. Los sones que se interpretan en esta danza son: “La víbora”, “Juego de arcos”, “La cruz”, “El indio” y “La canastilla”, entre otros.

Se danza prácticamente todo el año, dependiendo del santo patrono o festividad que se conmemore. Sin embargo, destaca la celebración del día del Santo Cristo en la capital coahuilense, el 6 de agosto, que convoca a un gran número de estas danzas; se



cierra buena parte del primer cuadro de la ciudad y, durante dos días, los habitantes de la región Sureste se congregan alrededor de la catedral, para cumplir con su devoción. Aquí hay que destacar, por su antigüedad y calidad de ejecución, a las danzas del barrio del Ojo de Agua de Saltillo.

Puestos de comerciantes, antojitos y juegos mecánicos se amalgaman con los danzantes y la música, en un mar de colores, aromas, sonidos y sabores que dan cuenta de la belleza de esta fiesta. Otras de las principales fechas en las que se ejecutan estas danzas son el 12 de diciembre –día de la Virgen de Guadalupe–, el 28 de octubre –día de san Judas Tadeo– y el 3 de mayo –día de la Santa Cruz.

Danzantes en formación,
y al frente el tamborero.
Matlachinada. Saltillo.

Páginas 32 y 33: Frente a
frente, contingentes en plena
danza, en El Mirador. Saltillo.











LA DANZA DE PLUMA

Al igual que la danza de matlachines, la de pluma, palma o palmeta, también conocida como “danza de conquista” –porque en ella se encuentran representados el Cortez, la Malinche y el monarca Moctezuma–, se realiza en todo el estado, pero especialmente en la Laguna, y se interpreta en las mismas fechas que la de matlachines.

Se danzan sones acompañados con violín y tambora. Inicia con el son de la caminata y enseguida se interpretan otros que los ejecutantes catalogan en cuatro rubros: los sones corridos, zapateados, corridos con pisada y los mezclados –que contienen elementos de los tres anteriores–. Se acostumbra que las personas que observan la danza les pidan a los músicos los sones de su preferencia, aunque existen muchos de los que se desconoce el nombre y otros que han sido rebautizados por los músicos o las comunidades. En la región de la Laguna incluso se siguen componiendo sones, y entre los tradicionales destacan: “La tecolota”, “El torito”, “El huertero”, “El naranjal”, “Las torres de Guadalupe”, “¡Tócale tamborero!”, y “El cojito”.

La indumentaria de esta danza es muy distinta a la de los matlachines. Es de color blanco, y tanto los hombres como las mujeres usan falda con delantal, blusa de tela satinada, capa con la imagen del santo patrono y huaraches. Además portan en la mano izquierda una especie de raqueta hecha de madera y cubierta de plumas de colores, mientras que en la otra llevan un guaje o sonaja; una banda les cruza por el pecho, y en algunos casos utilizan un paliacate o manta que les cubre la cabeza, o un tocado o corona de plumas. La Malinche lleva un vestido blanco y un sombrero adornado con flores, el Cortez porta un casco y el monarca un tocado de flores igual a los de los danzantes, mientras que el Viejo de la Danza lleva el mismo tipo



- Danzante con indumentaria tradicional.
- Página opuesta: Grupo de danzantes de pluma frente a la iglesia de Santa María. Ramos Arizpe.



Viejo de la danza contorsionándose al frente de un grupo de matlachines. Fiesta del 6 de agosto. Saltillo.

Página opuesta, arriba: Danzantes frente al templo del Ojo de Agua. Saltillo.

Página opuesta, abajo: Danzantes en representación.

Páginas 38 y 39: Procesoión de danzantes de pluma.

de indumentaria que en la danza de matlachines, con tiras de tela, máscara y una muñeca en la mano

El deterioro en la interpretación de los sones de danza que la gran mayoría de los grupos ha experimentado en las últimas décadas, debido a la pérdida del violín como instrumento de acompañamiento, es una muestra indudable de la fragilidad de este patrimonio cultural. Aun así, hay que reconocer la labor que realizan los promotores culturales, los grupos detentadores de esta tradición y los mayordomos o encargados de estas danzas por mantener viva tal tradición. En la región lagunera se está haciendo una importante labor de recuperación del son de danza interpretado con violín, y en esta área destaca la labor de la Asociación de Danza de la Laguna “Profesor Sixto Castillo Vázquez”, cuyos integrantes no sólo se han dedicado a investigar y promover esta expresión, sino que desde hace ya muchos años desarrollan acciones y proyectos en pro de la salvaguardia de la misma.









Página 40: Óleo que representa a Santiago Matamoros sobre su caballo. Viesca.

Página opuesta: Danza de caballitos. Viesca.

Páginas 42 y 43: Representando la lucha. Danza de caballitos. Viesca.

LA DANZA DE CABALLITOS

Esta danza es la de menos presencia en la entidad, y su deterioro se debe tal vez a lo complicado y costoso que resulta elaborar su indumentaria. Sin embargo, ha conservado su ejecución con violín y tambora, y en la actualidad sólo se ejecuta en tres municipios: Viesca, Arteaga y Castaños.

Conocida a nivel nacional como “danza de moros y cristianos”, esta expresión dancística, moralizante y evangelizadora, fue utilizada por los españoles con estos fines, y en ella se representa una batalla en la que los cristianos representan el bien y los moros el mal.

Esta danza se halla presente en varios estados de la república, y se baila y musicaliza en cada estado y región de diferente forma. En Coahuila se utilizan violín y tambora para interpretar los sones, pero en otras partes del país se usa flauta, tambor de tronco ahuecado y hasta banda. En algunas partes los personajes que intervienen son identificados por las máscaras que llevan, mientras que en nuestro estado los moros y los cristianos se identifican por el color del caballo.

La indumentaria principal es un caballo de tela que los danzantes portan en la cintura, soportado por tirantes. El cuerpo del caballo está hecho con una estructura de varas de mimbre o granado y está forrado con la tela, a la cual se le bordan espejos, lentejuela y chaquiras. La cabeza está hecha de madera, y los ojos de canicas.

Se colocan los danzantes en dos hileras, una de caballos negros que representan a los moros y la otra con caballos blancos, rojos o de cualquier otro color, que representan a los cristia-







nos. Al frente de cada grupo van los capitanes, quienes portan espada: el del bando negro representa a Poncio Pilatos y el del blanco al apóstol Santiago. Entonces se desarrollan una serie de coreografías y la danza culmina con el enfrentamiento entre estos dos personajes, con la victoria de Santiago Apóstol.

En el municipio de Viesca la danza se lleva a cabo el 25 de julio, en honor precisamente de Santiago Apóstol, santo patrono de los viesquenses.

Por su parte, en el municipio de Arteaga esta danza se realiza el 8 de diciembre, día de la Virgen de la Concepción, en la comunidad de la congregación de Ciénega de la Purísima, y está conformada por ocho parejas de danzantes, un capitán, un toro, un caballito y el Viejo de la Danza. La estructura de los caballos se forra con manteles bordados con punto de cruz, y en esta comunidad la danza termina cuando el capataz doma al toro.

En el municipio de Castaños la danza se ejecuta el día 3 de mayo –día de la Santa Cruz–, el 12 de diciembre –día de la Virgen de Guadalupe– y en el aniversario de fundación de la ciudad.

Los caballitos se elaboran a base de carrizo o vara de mimbre, se forran con tela, se adornan con bandas de papel crepe o de china y servilletas bordadas con orilla de gancho, y se les cuelgan guajes y escobetillas de ixtle. La madrina de la danza confecciona el caballito que se coloca al frente del grupo, y éste lleva sobre su cabeza, tallada en quiote, un sombrero adornado con flores, al igual que los danzantes.

Como complemento a sus indumentarias, los danzantes llevan una reata en la mano para lazar al Viejo de la Danza cuando les quiere robar su carga.



Detalle de la indumentaria.
Cabeza de un caballito.

Página opuesta, arriba:
Danzantes en procesión.
Viesca.

Página opuesta, opuesta:
Niños con indumentaria de la
danza de caballitos. Viesca.

Páginas 46 a 49: Los rostros de
las danzas de Coahuila.

En los últimos años se han formado, sobre todo en los grandes centros urbanos del estado, grupos de danza de concheros o danza azteca, la cual es originaria del centro del país y empieza a tener presencia en Coahuila, tal vez por procesos migratorios.

Las tres danzas que describimos anteriormente –matlachines, pluma y caballitos– forman parte de sistemas complejos de significación, ya que las fiestas son estrategias que las comunidades han desarrollado y preservado para reafirmar su identidad. En ellas se pone en juego un gran número de elementos culturales: la música, la religiosidad, la gastronomía, el comercio y las formas de organización. Es a partir de la recreación de estos complejos simbólicos como se fortalece la cohesión social, al ser espacios que posibilitan la convivencia, el encuentro y la comunicación entre los individuos; son nuestro patrimonio cultural inmaterial pero profundamente vivo, único y diverso.

Desafortunadamente estas expresiones, por su carácter comunitario –y lo que ello implica de auto financiamiento y auto control, con sus propias estructuras de organización y de mando– son difíciles de atender. Resulta delicado intervenirlas, ya que en el proceso se podría romper con los procesos de autogestión de los grupos, y esto –aunado a otros factores económicos y a los fenómenos que acarrea la globalización– ha deteriorado y, en algunos casos, puesto en riesgo la existencia de tales expresiones.

Por lo anterior, la intención principal de estas líneas es generar conciencia acerca del valor de este patrimonio, promoverlo y darlo a conocer, para de esta manera propiciar el respeto y el aprecio por nuestra rica y diversa cultura.















LA MÚSICA POPULAR EN COAHUILA



Violinista en procesión
acompañando a los danzantes
de caballitos.

Página opuesta: Músicos en
Día de Muertos.

Páginas 50 y 51: Detalle de la
ornamentación de un bajo sexto.

La historia de la música en el estado está estrechamente ligada a los procesos migratorios que dieron origen a la conformación de éste, desde la llegada de los españoles, pasando por las migraciones en el siglo XIX de otros europeos y estadounidenses, y las movilizaciones internas que se generaron de movimientos sociales tales como la revolución y el reparto agrario.

Para abordar el tema de la música popular en Coahuila, tendremos que remitirnos a los siglos XVII y XVIII en que estas tierras empezaron a ser colonizadas y habitadas. Desafortunadamente no existe información sobre la música que seguramente interpretaban los grupos originarios en sus rituales (mitote), tanto en la entidad como en prácticamente todo el noreste mexicano. La fórmula utilizada por los españoles para la conquista de este territorio fue con base en el hierro y la religión; sin embargo, a final de cuentas fue el exterminio, el etnocidio, la estrategia que prevaleció.

La región se repobló en un primer momento con españoles (militares y religiosos, y en los casos de Saltillo y Monclova se registró migración tlaxcalteca) y, posteriormente, con grupos de colonos migrantes de estados del Centro y Bajío.

Podríamos afirmar que la primera música que se escuchó en estas tierras fue la religiosa: los frailes enseñaban a los fieles a cantar y formaban coros para officiar las misas, en las que se interpretaban las alabanzas, los alabados que se cantaban en las velaciones y entierros, así como los cantos de pastorela, que en las primeras misiones franciscanas y jesuitas servían como





Últimos cardencheros del
ejido La Flor de Jimulco.
Cortesía: Unidad Regional de
Culturas Populares
de Coahuila.

Arriba: Violinista y
matlachines. Saltillo.

Página opuesta:
“El almuerzo”, de Gerardo
Beuchot. Pintura basada
en una fotografía de Julio
Sosa. Representa a peones
reunidos para interpretar
cantos cardenches. Cortesía:
Fernando González Ruiz.

Páginas 56 y 57:
Cactus cardenche.

fórmula de evangelización de los pocos naturales que se acercaban a las misiones y presidios.

La primera expresión de música popular que se registra en estas tierras fue lo que hoy conocemos como “canto cardenche”. Éste es un canto polifónico que se interpreta a capella y está conformado por tres voces: la voz fundamental o primera voz –que inicia el canto–, y otras dos voces que adornan, acompañan y arrastran a la fundamental; éstas son la voz contralta –que es la más aguda–, y la voz de arrastre –que es la más grave–. La temática de este canto es principalmente el amor y el desamor, aunque se abordan también, con menos frecuencia, temas como la traición del amigo, la despedida y la condición de los borrachitos.

Este canto se extendió prácticamente por todo el Noreste en el siglo XIX y a principios del XX, cuando la forma de producción en el campo era la hacendaria. “La cardenche”, como le nombran los ejecutantes de este canto, es una expresión de los peones de esas haciendas, quienes acostumbraban reunirse por las noches a las orillas de los caseríos, en los basureros, a convivir, tomar la copa y, cuando la ocasión lo ameritaba, para interpretar estas canciones, en el que era prácticamente el único tiempo y espacio con que contaban para convivir, expresarse y disfrutar de la bohemia.

El canto se escuchaba a kilómetros, de tal forma que peones de otras haciendas oían la canción y contestaban con otra, y así pasaban la noche. Era una forma de establecer contacto con otros grupos de peones que vivían su misma situación. En ocasiones se utilizaba como una especie de serenata a distancia, ya que algunos “cardencheros” –termino con el que se denomina a



los intérpretes de este canto— le avisaban a su novia o esposa que esa noche se reunirían y les ofrecerían la canción que les gustaba, y entonces la mujer esperaba en su casa que se interpretara la melodía prometida.

El canto toma su nombre de una cactácea, el cardenche (*Cylindropuntia imbricata*) muy común en el norte del país. Esta planta es de mediana altura, aunque llega a alcanzar hasta tres metros, da una pequeña tuna de color rojo y está cubierta de espinas grandes y delgadas. Se dice que el canto tomó el nombre de la planta debido a que las espinas de ésta, cuando se clavan en la piel, son muy dolorosas y difíciles de sacar y, cuando por fin se logra sacarla, el dolor dura mucho tiempo. Así, los cardencheros dicen que esas espinas son como el amor, y por ello la canción cardenche es tanto de amor como de desamor.

Este tipo de canto estuvo presente en varios estados del norte y noreste del país, desde Tamaulipas hasta Nuevo León, Zacatecas, Durango, Chihuahua y Coahuila. Sin embargo, con el paso del tiempo se fue perdiendo y sólo quedaron como su reducto algunas comunidades rurales de la Laguna.





A este canto se le conoce en distintas regiones con diferentes nombres. Si bien es “canto cardenche” el más utilizado, se le nombra también como “canciones de basurero” porque era ahí donde se reunían los peones a interpretarlo; también se le llamaba “canciones de borrachitos” porque en esas reuniones se tomaba sotol o mezcal, e incluso “canciones esquineras”, por ser en las esquinas donde también se reunían a cantar.

La polifonía es una herencia europea, que nuestros campesinos aprendieron de los religiosos españoles (franciscanos y jesuitas). Con el tiempo ellos fueron trasladando esta forma de canto de lo religioso hacia lo pagano, interpretando la canción mexicana, ranchera, en esta forma.

La inexistencia de instrumentos para su ejecución se deba tal vez a las condiciones de pobreza en que vivían las personas que las han interpretado, pero la necesidad de expresarse, su ingenio y creatividad dieron como resultado el canto cardenche.

Es característico de éste el que los ejecutantes hagan pausas cuando interpretan la canción; estos espacios los realizan a “capricho” y los utilizan para fumar, tomar la copa, comentar algo de lo que se acordaron o, simplemente, para ponerse de acuerdo en cuanto al tono o la letra de la siguiente estrofa. Esto se entiende si tomamos en cuenta que no se interpretaba para un público, sino que era para acompañar un momento más íntimo del grupo de amigos que se encontraban solos a las afueras de los caseríos, tomando y charlando.

Esta tradición ha pasado de generación en generación por la vía oral, y en ocasiones las pocas personas que sabían leer y escribir las registraban en cuadernos. Los intérpretes



Pendiente... Cortesía: Unidad Regional de Culturas Populares de Coahuila.

Arriba: ? Pendiente... Cortesía: Unidad Regional de Culturas Populares de Coahuila.

Página opuesta, arriba: Violinista a pie. Plaza de Armas. Saltillo.

Página opuesta, abajo: Músicos en tránsito. Viesca.

Páginas 60 y 61: Con toda la actitud, músicos en el barrio del Ojo de Agua. Saltillo.

consideran como canción cardenche únicamente al repertorio heredado por sus abuelos y padres, y son muy respetuosos de esta herencia, de tal forma que no existen nuevas composiciones. Desafortunadamente, esta característica se ha convertido en un factor que ha contribuido al deterioro de la expresión, ya que al paso de las generaciones se han ido perdiendo muchas canciones, reduciéndose significativamente el repertorio.

Existen variantes de este canto, como el “corrido acardenchado”, formado por corridos revolucionarios o tragedias locales que se interpretan con este estilo, y también las “canciones acardenchadas”, que son piezas muy antiguas que no forman parte del repertorio heredado, pero que se interpretan con este estilo.

El canto cardenche es una expresión que se encuentra en riesgo de desaparecer, si bien existen aún en la Laguna personas de edad avanzada que lo interpretan. Prácticamente ya no hay grupos establecidos, y desde hace algunos años sólo en Saporiz, Durango, y en La Flor de Jimulco, Coahuila, existen todavía intérpretes agrupados.

Mientras que los peones de las haciendas se reunían a interpretar estos cantos, en las casas de los hacendados y en las primeras villas y ciudades se interpretaba en fiestas y reuniones la música de cuerdas, clásica y semiclásica, de autores europeos.

Los grupos populares y, sobre todo, las clases medias, tal vez con el propósito de ascender y acceder a los estratos sociales más elevados, imitaban las modas que las clases altas, a su vez, imitaban de los europeos. Así, con el paso del tiempo, la música de cuerdas se fue arraigando en el gusto de estos sectores populares, y fue entonces que pasaron de interpretar las composiciones europeas, a componer e imprimir su estilo al vals, chotis, mazurca, polka y *one-step* que conformaron con el tiempo el repertorio de la música popular de cuerdas.







No se tienen fechas precisas de la llegada de estos géneros a México, pero ya en las primeras décadas del siglo XIX se interpretaba el vals en nuestro país. Tríos, cuartetos, quintetos y típicas de cuerdas, estas últimas familiares o escolares, amenizaban todo evento social. Para entonces el oficio de músico se convirtió en una opción de ingreso extra para los habitantes de las nacientes ciudades. Normalmente se tomaba como un segundo oficio, ya que a los jóvenes se les preparaba para desempeñar algún trabajo “formal” de base, como el de carpintero, zapatero, sastre, albañil o herrero, y por la tarde y noche, o los fines de semana, se ejercía el de músico.

Si bien en la mayoría de los casos el oficio se heredaba familiarmente, se acostumbraba que los maestros músicos impartieran clases en sus casas, y normalmente el método de enseñanza que utilizaban era el de Hilarión Eslava.

La dotación instrumental de estos conjuntos de cuerda eran uno o dos violines, guitarra y contrabajo; sin embargo, también los había con arpa, mandolina, banjo y piano.

Poco a poco la música de cuerdas fue arribando a las comunidades rurales, pueblos y rancherías en donde se organizaban las cuadrillas. Estos bailes se ejecutaban en grupo: se hacían dos hileras, una de hombres y otra de mujeres, y se desarrollaban coreografías. Cuentan que éstas se aprendían de tal manera que los músicos iniciaban la pieza y lo único que los bailadores escuchaban era el inicio y el remate final, ya que las pisadas que daban hacían inaudible la música.

Cuando se proyectaba realizar un baile se formaba una cuadrilla encargada de la organización de la fiesta. Cada una de las personas integrantes de este grupo se hacía responsable de una tarea: conseguir los músicos, elaborar la comida, obtener las lámparas para la iluminación del lugar, juntar a las bailadoras... El encargado de llevarlas debía ser una persona de edad y respetable, y era quien iba de casa en casa a pedirles a los papás de las bailadoras permiso para que las dejaran asistir al baile. Asimismo, él era quien, al término del evento, tenía el compromiso de entregar en sus casas a las jovencitas.

Los músicos que amenizaban estos bailes visitaban las rancherías en determinadas fechas, ya fuera para amenizar un acto social o para acompañar a las danzas en las fiestas patronales, ya que estos grupos danzaban sones interpretados con violín y tambora, y en algunos casos se acompañaban también con arpa. Esta música tuvo su auge hacia finales del siglo XVIII y principios del XX.

En el periodo del Porfiriato llegaron al estado compañías europeas y estadounidenses, y éstas integraban bandas entre



■ Pendiente... Cortesía: Unidad Regional de Culturas Populares de Coahuila.

■ Arriba: Pendiente... Cortesía: Unidad Regional de Culturas Populares de Coahuila.

■ Página opuesta: Tres generaciones alrededor de nuestra música norteña.

■ Páginas 64 y 65: Animando la fiesta en el Santuario de Guadalupe. Saltillo.





sus trabajadores para amenizar sus fiestas. Asimismo, contrataban a un director, quien formaba a los músicos y mandaban traer las partituras de su país de origen; marchas, oberturas y piezas extranjeras eran tocadas por los trabajadores de estas empresas, quienes con el tiempo conformaban pequeños grupos musicales.

El movimiento de la Revolución Mexicana trajo consigo su música, y de ella primeramente hay que destacar el género del corrido. Si bien ya existían algunos corridos compuestos desde las primeras décadas posteriores a la Independencia, es en el periodo revolucionario cuando tomaron gran auge y cobertura nacional. El corrido fue la forma en que las grandes masas de mexicanos sin acceso a la formación escolar registraron y transmitieron la historia de este movimiento, así como de sus personajes y hechos más destacados. El género se convirtió en un medio de información de los sectores populares.

La Revolución Mexicana provocó la movilidad de grandes masas en toda la república. Las tropas viajaban permanentemente por grandes extensiones del territorio nacional y los corridos se montaban en el caballo o el tren, o caminaban junto con las tropas de federales y revolucionarios, contando –cantadas– las historias de batallas, tragedias y personajes, así como de sus caballos, incluso.

Coahuila fue uno de los estados que vivió más de cerca el nacimiento y desarrollo de este movimiento armado, y con ello del corrido como forma musical, que se convirtió a partir de ese entonces en la expresión más representativa y socorrida de las clases populares. Otra característica de este género es que sus autores se pierden en el tiempo o se diluyen entre las masas, pues los corridos son enriquecidos y reinterpretados por el



Pendiente... Cortesía: Unidad Regional de Culturas Populares de Coahuila.

Arriba: Pendiente... Cortesía: Unidad Regional de Culturas Populares de Coahuila.

Página opuesta, arriba: Pendiente... Cortesía: Unidad Regional de Culturas Populares de Coahuila.

Página opuesta, en medio: Pendiente... Cortesía: Unidad Regional de Culturas Populares de Coahuila.

grueso de la población. De esta manera mantiene su vigencia como elemento de preservación de la memoria histórica de las clases subalternas; es decir, del pueblo.

Con el paso de los años los coahuilenses han seguido utilizando el corrido para manifestar su identidad, y para dar a conocer otros sucesos que los han marcado, tales como los desastres naturales y los conflictos derivados del narcotráfico. También se hacen corridos dedicados a algunos políticos, para resaltar las bellezas naturales o para celebrar el carácter de la gente del estado o de alguna región o municipio. De este último tipo tenemos el corrido de Coahuila, el de Saltillo, el que se compuso a San Buenaventura o el dedicado a Torreón, entre otros muchos. Pero el corrido con más presencia y que pervive más entrañablemente en el gusto de los coahuilenses es tal vez el de Rosita Álvarez.

En el mismo periodo de la Revolución Mexicana se destacó la música interpretada por las bandas militares que amenizaban en el tiempo de descanso a las tropas, o cuando marchaban hacia las batallas e incluso durante las mismas. Los regimientos formaban estas agrupaciones que acompañaron —con sus oberturas y marchas— a los ejércitos prácticamente durante todo el periodo revolucionario.

Las bandas militares se convirtieron en verdaderas escuelas de música. Para quien ya tocaba, la banda lo ayudo a perfeccionar la ejecución de su instrumento, y quien sólo tocaba de oído aprendía a leer música por nota.

Al término de la etapa revolucionaria las bandas se desintegraron y los músicos que las formaban regresaron a sus comunidades, y fue entonces que formaron pequeños grupos y orquestas, y en algunos casos hasta bandas municipales o de los estados.

En los años 20 y principios de los 30 del siglo XX en los centros urbanos de Coahuila se puso de moda la música estadounidense en boga, y se formaron pequeños grupos denominados *jazz band* que interpretaban charlestón, jazz y foxtrot. Regularmente los músicos que integraban estos grupos formaban parte, a su vez, de bandas u orquestas más grandes, que ofrecían sus servicios como si fueran dos grupos en uno.

La dotación instrumental de estos conjuntos musicales era a partir de los alientos (clarinete, trombón, trompeta, saxofón) y las cuerdas (banjo, guitarra, contrabajo, violín), además de la batería como base rítmica.

En la década de los 30 la música llega a Coahuila y a todo México de distintas formas antes inéditas. La expansión de la radio y el cine traen consigo los nuevos géneros, como el tango, el bolero y la música de las orquestas, y específicamente en la segunda mitad de esta década se inicia en Coahuila la conformación de lo que se denomina como “las grandes orquestas”, las cuales se formaron en los principales municipios del estado para amenizar durante las siguientes tres décadas todo tipo de eventos. Asimismo, se pusieron de moda los salones de baile, a los que se acudía a escuchar y a mover el cuerpo al ritmo del mambo, danzón, chachachá, swing, la música de Glenn Miller y de otros compositores estadounidenses.

Las orquestas estaban conformadas por 15 o más músicos y un director, y las primeras integraban en su dotación instrumental, además de los metales, los violines, tumbas, percusiones, guitarra, contrabajo y piano, y con el tiempo desaparecieron de estas agrupaciones los violines, la guitarra y el contrabajo, que se cambiaron por la guitarra y el bajo eléctricos, mientras que el piano acústico dio su paso al teclado.



Pendiente... Cortesía: Unidad Regional de Culturas Populares de Coahuila.

Página 68: Pendiente... Cortesía: Unidad Regional de Culturas Populares de Coahuila.

Página 69: Mariachis listos para complacer a la audiencia. General Cepeda.

Páginas 70 y 71: Fara fara en el Bar Arturos 2. Saltillo.



Los músicos que integraban estos grupos tenían la necesidad de saber leer música, lo que otorgó una gran calidad a sus interpretaciones, al apearse con precisión a las composiciones originales.

La decadencia de estas agrupaciones se dio a finales de los años 60, con la llegada a Coahuila de la nueva música europea y estadounidense, así como de la tecnología que las acompañaba. Los grupos de rock o conjuntos musicales que estaban integrados por cuatro o cinco músicos dotados de instrumentos eléctricos desplazaron a los orquestas, que prácticamente desaparecieron en nuestra entidad.

También producto de la influencia de la radio y el cine llegó al estado el bolero romántico, con lo cual los tríos tomaron carta de naturalización en Coahuila. Se integraron muchas de estas agrupaciones con las que se llevaba serenata, se amenizaba en restaurantes y bares, o se acompañaba a las caravanas artísticas de las carpas que durante tres décadas circularon por todo el país. Esta música y los conjuntos que la interpretan, a diferencia de las anteriormente citadas, perviven todavía en el estado hasta la fecha.

Es también para este periodo posterior a la década de los 30 que se empezó a conformar lo que hoy conocemos en Coahuila como “fara-fara” o conjunto norteño. Este tipo de agrupación tiene su origen en los grupos de cuerdas que integraron el acordeón a su dotación instrumental; originalmente interpretaban polka, redova y mazurcas. Los primeros grupos “norteños” se componían sólo de bajo sexto, acordeón y contrabajo, y ejecutaban música instrumental, pero con el tiempo fueron integrando la tarola y, posteriormente, el saxofón y las melodías con letra. Este tipo de agrupación es, tal vez, la de más arraigo y presencia en nuestro estado, y su permanencia se debe



a su capacidad de adecuarse a las distintas modas musicales, de tal manera que hoy conocemos diversos subgéneros como el corrido norteño, el bolero norteño, la cumbia norteña y hasta el rock norteño. Por ello, hoy en restaurantes, cantinas, bares y plazas de Coahuila se puede ver constantemente a estos grupos “taloneros”, que es como nombran los músicos a los conjuntos que caminan por la ciudad ofreciendo sus servicios.

El desarrollo y cobertura de los medios de comunicación ha seguido integrando las corrientes musicales de todo el mundo dentro de Coahuila. Sería difícil, así, seguir la pista de todos los innumerables grupos, géneros y estilos que se interpretan actualmente en el estado; sin embargo, considero que son dos los principales tipos de música que hoy por hoy tienen presencia: el rock en sus distintas corrientes —que desarrollan sobre todo los jóvenes de los centros urbanos— y la cumbia —que se toca y consume tanto en el medio rural como en el urbano desde los años 70—. Estos son los perfiles sonoros más evidentes que conforman la identidad musical del Coahuila contemporáneo.









**ARTES Y OFICIOS
EN COAHUILA**



Confección de piñatas en Piñatifiesta. Ciudad Acuña.

Página opuesta: Ejemplo del muy tradicional sarape de Saltillo.

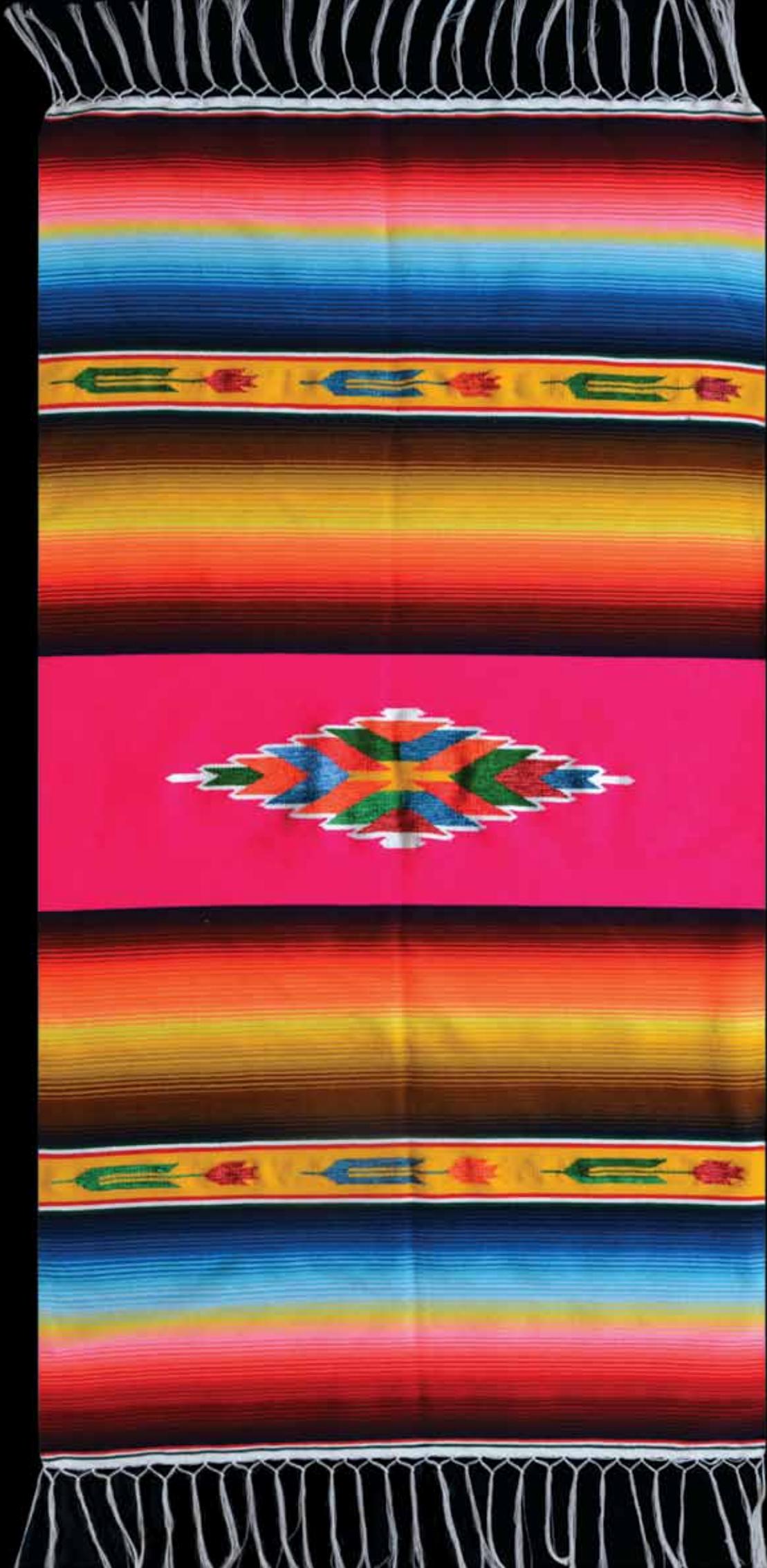
Páginas 72 y 73: Conjunto de fibras, mecates y productos textiles.

En el presente capítulo se abordan las habilidades, la inventiva y el aprovechamiento que los coahuilenses han hecho de su entorno, con el fin de crear los objetos necesarios para enfrentar su vida cotidiana o para expresarse, transformando la naturaleza por medio de la creatividad. Si bien vivimos en un medio natural semidesértico, esto no ha impedido a los habitantes de Coahuila elaborar, a partir de los escasos recursos que este entorno ofrece, los productos artesanales, herramientas, objetos y desarrollo de tecnologías con que resuelven su vida material y espiritual.

La artesanía que los coahuilenses elaboran tiene más un carácter utilitario, y esto tal vez se deba a que las difíciles condiciones de la vida en su entorno los empujaron a resolver problemas de sobrevivencia más que a dar forma a formulaciones estéticas. Sin embargo, el ingenio y la destreza de nuestros artesanos han sabido embellecer estas creaciones predominantemente utilitarias.

En Coahuila no existen propiamente comunidades con vocación artesanal como en otros estados del centro y sur del país, en donde un considerable porcentaje de la población vive de la producción de artesanías. Aquí los que desarrollan este tipo de oficio se encuentran dispersos por las distintas regiones de la entidad, trabajando en pequeños talleres, algunos dedicados de tiempo completo a la creación, mientras que otros lo hacen por temporadas, y hay quienes ejercen este trabajo como una opción de complemento a sus ingresos.

A continuación haremos referencia a las principales ramas artesanales y oficios que se han desarrollado en el estado, a la situación en que se encuentran actualmente y al aprove-





Candelilla. Ejido Eutimias. Ocampo. ■

■
Página opuesta: Candelilleros y proceso de transformación de la planta. Ejido Eutimias. Ocampo.

■
Páginas 78 y 79: Herramientas de candelilleros. Cuatro Ciénegas.

chamamiento que los coahuilenses hacen de los productos que el semidesierto ofrece.

Sabemos que los primeros pobladores de estas tierras fabricaron un sinnúmero de objetos a partir de la flora y fauna de la región, aunque muy poco se sabe de la vida de estos grupos. En las crónicas de los primeros europeos que arribaron al noroeste mexicano, así como en vestigios encontrados en cuevas mortuorias, campamentos y talleres, conocemos algunas de las destrezas de los grupos originarios para transformar los recursos en productos que les permitían cubrir sus necesidades de vivienda, vestido y alimentación, y fabricar herramientas que les facilitaban la caza, pesca y recolección de frutos, así como confeccionar objetos de ornato.

En este sentido, destacó el tejido de fibras vegetales como el ixtle, yuca, sotol, y tal vez llegó a utilizarse también el algodón. Con ellas fabricaban tocados, canastas, redes, cunas, esteras, petates, pectorales, pendientes, correas, bandas, morrales, bolsas de malla, sandalias, hilo de lechuguilla y nazas para pescar.

Habría que mencionar la gran habilidad de los antiguos pobladores para trabajar el tallado o percusión de piedra, realizando puntas de flecha para distintos tipos de caza, desde algunas de diminutos tamaños con muescas específicas para atrapar roedores o para pescar, hasta otras de mayor tamaño para cazar mamíferos más grandes, como venados, borregos o jabalíes. Elaboraban también cuchillos con mangos de madera, raspadores, navajas, hachas, cuentas para collares y morteros, entre otros enseres.

Los grupos originarios transformaron y utilizaron también los huesos de los animales que cazaban, y con ellos elaboraban agujas, buriles, punzones y pendientes. Asimismo se han encontrado en diversas zonas, a lo largo y ancho de la entidad, collares











elaborados con vértebras de serpiente, conchas de moluscos y caracoles, así como semillas para la elaboración de tocados y otros adornos. Pero éstos no eran los únicos materiales que utilizaban, y en el caso de la madera elaboraban con ella coas, arcos, flechas, lanzadores y viviendas temporales.

Durante el proceso de colonización, la mayoría de los conocimientos y tecnologías para transformar los materiales otorgados por el medio prácticamente desaparecieron. Los nuevos pobladores trajeron consigo sus propios oficios y técnicas que, con el paso del tiempo, se fueron adecuando a las condiciones de la región. En un primer momento todo fue traído del centro del país, y luego, poco a poco, se fueron desarrollando ciertos oficios en las localidades coahuilenses, a través de la existencia de artesanos que se han dedicado a la realización de pequeñas manufacturas y la apertura de algunos talleres.

- Muestrario de herrería.
- Izquierda: Fruto del trabajo. Herrería Cadena. Múzquiz. Página 81, derecha:
- Página opuesta: La detallada labor para dar forma a una pieza. Herrería Cadena. Múzquiz.
- Páginas 82 y 83: Candil y portón decorado, producidos por la Herrería Cadena. Múzquiz.



Tal vez esto explique por qué no encontramos en la entidad municipios o comunidades con una vocación artesanal generalizada, como sucede en otras entidades del país donde poblaciones enteras o gran parte de sus integrantes vive de la producción artesanal.

Señala Martha Durón en la introducción de su libro *Hombres y desempeños en Saltillo durante el Virreinato*, que posiblemente los primeros oficios que se desarrollaron a la llegada de los colonizadores de estas tierras fueron la herrería y carpintería; la necesidad de contar con herramientas y aperos de labranza le dio vida a la herrería, mientras que la construcción de muebles para dar contenido a las casas de los nuevos pobladores fue la razón del desarrollo de la carpintería.



BOY! SALOON!







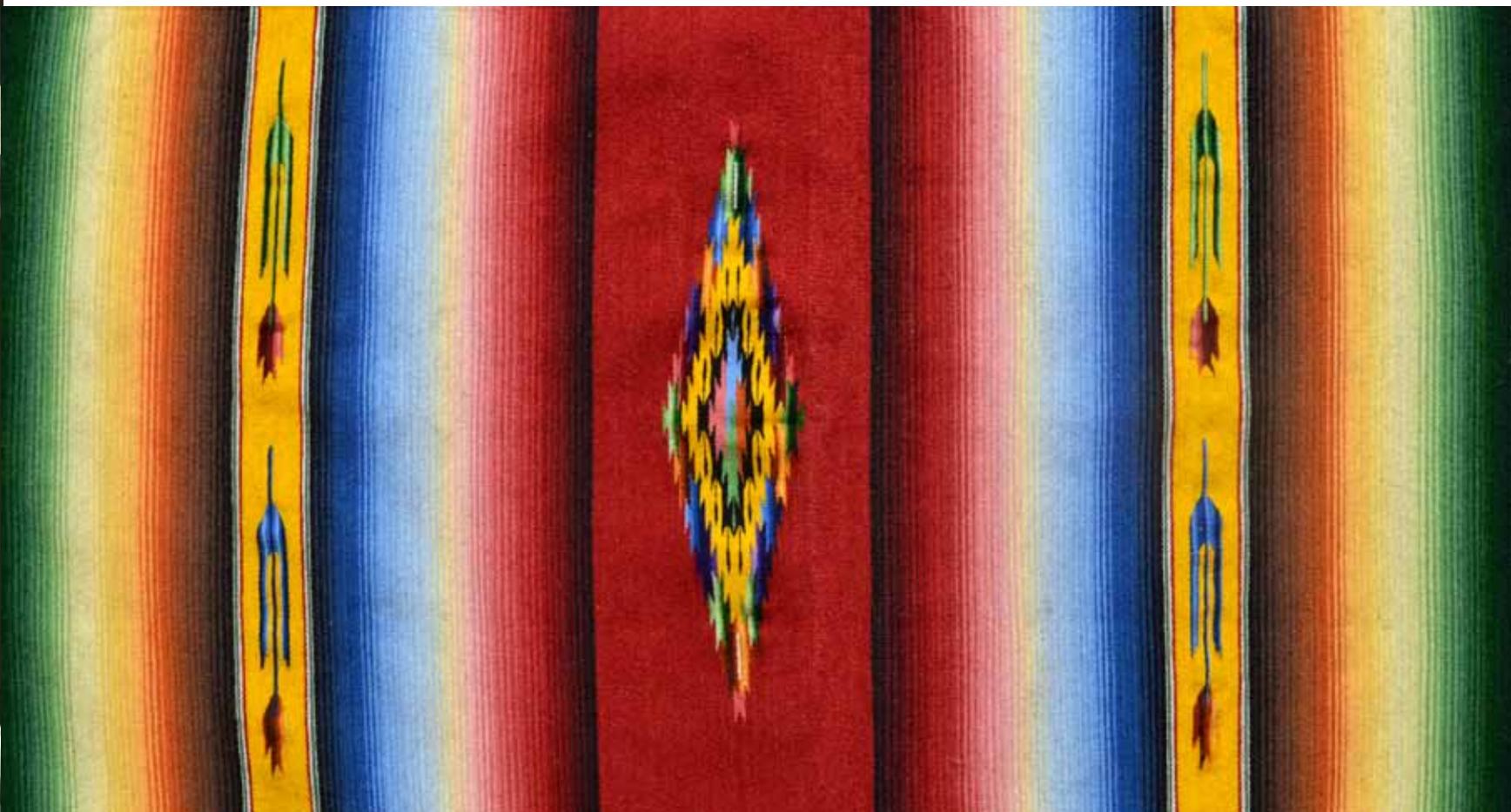
Pese a lo anterior, al paso de los siglos ha sido el tejido de fibras el trabajo artesanal que se ha hecho más característico dentro del estado. Se tejen, esencialmente, lana, algodón, ixtle, sotol, palma y tule.

En referencia a este significativo legado, iniciaremos hablando del sarape, la prenda emblemática del estado, elaborada principalmente en la región sureste, en donde destacaron por la calidad y cantidad de su producción los municipios de General Cepeda y Saltillo. Los diseños, durabilidad y hermoso colorido de estos sarapes los han hecho famosos en el país y el extranjero, y por ellos son considerados la artesanía más representativa de Coahuila. Se tiene información de que esta prenda se confeccionaba desde el época colonial, en el siglo XVIII, siendo el periodo clásico temprano del sarape entre 1750 y 1825. En ese entonces se elaboraban en trapiches que se habilitaban en algunas hacien-

■ Para elaborar ladrillos de adobe se trabaja a mano limpia, con la materia blanda y oscura. San Pedro de las Colonias.

■ Página opuesta: Adobero. San Pedro de las Colonias.





das o en telares sueltos, por parte de artesanos independientes, y luego se comercializaban en la Feria de Saltillo, una de las más importantes del norte del país. Fue desde ella que salió el sarape para ser conocido en el resto de la república, adquiriendo su prestigio como una prenda de calidad y belleza única.

Si bien en Mesoamérica las mujeres ya tejían el algodón en telares de cintura, a la llegada de los españoles se adoptaron los telares de pedal europeos, que permitían elaborar diseños más complejos y producir una mayor cantidad.

Por lo anterior es válido afirmar que el sarape de Saltillo es producto del mestizaje que se vivió a partir de la colonización de México, y si bien no se tiene claridad en cuanto a su origen, se sabe que pudo tener como antecedentes la manta española y la tilma utilizada por los indígenas.

- La policromía caracteriza al tradicional sarape saltillense.
- Página opuesta: Tejedor y telar en unidad creadora. Museo del Sarape. Saltillo.
- Páginas 88 y 89: Hilos de colores diversos.
- Páginas 90 y 91: El tejedor cumple orgulloso su labor. Museo del Sarape. Saltillo.





En la América precolombina el tejer, por lo regular, formaba parte de las tareas de la mujer, pero a la llegada de los españoles y al imponerse la tecnología europea para elaborar los tejidos, esta actividad se convirtió en una tarea de hombres, dirigida por un maestro artesano a cargo de un grupo de obreros y aprendices. La fibra que se tejía también cambió, cuando se integró la lana introducida por los españoles y producida en las haciendas del centro, bajío y norte del país. Otro aspecto que cambió fue la forma de producir las prendas; los trapiches, pequeños talleres y obrajes que se abrieron en los siglos XVIII y XIX propiciaron la especialización de los trabajadores en ciertos procesos de la confección de la prenda; así, una persona se dedicaba a escardar e hilar, otra preparaba los hilos de la urdimbre en el telar y otra tejía y daba el acabado.

Muy probablemente en la Hacienda de San Francisco de Patos, hoy General Cepeda, fue donde se montó uno de los primeros obrajes o talleres de Coahuila. Si bien en un primer momento la producción debió haber sido para consumo local, con el tiempo esta prenda se abrió hacia el mercado nacional e internacional, y se convirtió, junto con el rebozo, en una pieza emblemática del mexicano.

A finales del siglo XIX existieron en la ciudad de Saltillo grandes talleres en los que se producía este tipo de prenda, y la llegada del ferrocarril abrió mercados y facilitó la circulación del sarape como mercancía tanto hacia el resto del país como rumbo al extranjero, pero en el siglo XX comenzó el declive de esta industria y la desaparición de los grandes productores, que-







dando únicamente un puñado de pequeños talleres familiares. Actualmente el conocimiento de las técnicas para el tejido de estas prendas se encuentra en manos de muy poca gente, e incluso se puede decir que esta importante expresión artesanal estuvo en riesgo de desaparecer, por lo que desde hace algunos años el Gobierno del Estado y la Secretaría de Cultura han trabajado a favor de su recuperación, para lo cual se creó el Museo del Sarape y una escuela-taller para la formación de tejedores y la producción y comercialización de esta hermosa prenda.

El tejido de fibras vegetales es quizá la actividad artesanal que más se desarrolló en la entidad. Plantas del semidesierto como la lechuguilla, palma y sotol, además de otras acuáticas como el tule, se utilizan desde los tiempos de los primeros pobladores de esta región y se siguen trabajando hasta nuestros días. Aunque ya son pocos los talleres de tejedores y comunidades que explotan dichas plantas, sin embargo las fibras duras que se obtienen de ellas –sobre todo de la lechuguilla– continúan siendo un recurso forestal no maderable explotado en una parte significativa del estado.

La lechuguilla (*Agave lechuguilla*) es una planta originaria de los desiertos de Chihuahua y Sonora que se encuentra ampliamente presente en Nuevo León, Tamaulipas, San Luis Potosí, Zacatecas, Durango y Coahuila, en la región norte del país, mientras que en el centro y sur del territorio mexicano se puede encontrar en Oaxaca, Hidalgo y el Estado de México. De ella se extrae la fibra denominada ixtle, una de las que más se explota y trabaja actualmente en las comunidades rurales del estado. Si bien la elaboración de productos con esta fibra se ha visto afectada en las últimas décadas por la entrada de otros de origen industrial a base de hule y plástico, aún encontramos artesanos que elaboran y comercializan piezas de ixtle a nivel local.



Hilos en carretes.

Página opuesta: Rigor y cuidado caracterizan el proceso de elaboración. Museo del Sarape. Saltillo.



Lechuguillas en su estado natural.

Página opuesta: El proceso del ixtle conlleva diversas etapas y personas. Ixtlero, estropajos de fibra y tejedora aquí se muestran. Saltillo.

La lechuguilla es una planta con hojas o pencas suculentas que llega a medir alrededor de 40 cm. de alto, en forma de roseta con un diámetro de unos 55 a 60 cm. Se recolecta una vez que alcanza su máximo tamaño y se talla manualmente o en máquina para extraer la fibra, la cual se deja secar. A partir de ese momento el ixtle se puede teñir o hilar para iniciar su tejido o anudado, ya que gran parte de los productos que se elaboran con él se hacen a partir de ir anudando la fibra. Dependiendo de lo que se vaya a elaborar se utilizan distintas partes de la planta; de las pencas de la parte exterior del cogollo se obtiene fibra más dura y de menor calidad, mientras que de las pencas que están más al centro se obtiene una más blanda y mejor.

Las herramientas, maquinaria y materiales que se utilizan para la recolección, tallado y tejido de la fibra son: la cogollera –para recolectar la planta–, el huacal –para transportarla–, telares, guillotina, tarango, curtidora de hilo, piker, talladora, machete, agujas, bastidores para hiladora, pinzas, alambre, hilo y pintura vegetal.

Los productos que se elaboran con el ixtle son: cinchos, reatas, riendas, morrales, huaraches, escobetas, cinturones, coronas, mochilas, redes, tapetes, canastos, almartigones, hamacas, mantones, persogas, madrinas, lienzos para queso, estropajos, esferas, bolsas, tendedores, carpetas, porta celulares, jaboneras, guantes, aretes, collares, pulseras, juguetes –muñecas y pequeñas escobas–, entre otros.

Existen en el estado comunidades dedicadas exclusivamente a la extracción del ixtle. A lo largo del año los recolectores-talladores de éstas migran constantemente en busca de la planta. Cada vez son menos quienes trabajan la fibra, y ahora la gran mayoría vende el ixtle como materia prima, sin imprimirle trabajo alguno,





Lechugilla recién cortada. Ejido Hipólito. Ramos Arizpe.

Página opuesta, arriba: Ixtlero. Ejido Hipólito. Ramos Arizpe.

Página opuesta, abajo: Madejas de mecate de ixtle ya teñido.

Página 98: Bolsas realizadas con ixtle.

dado que es muy apreciado por la industria de fabricación de cepillos, brochas y cuerdas, incluso a nivel de exportación, pues en mercados como el europeo empieza a cobrar un interés renovado el aprovechamiento de las fibras naturales.

Aunado a los usos antes descritos, cabe decir que la planta tiene, además, propiedades medicinales, pues se usa como anti-diabético y analgésico, para atender golpes internos, dolor de riñón y hemorragias.

Otras de las fibras que se tejen son la de la palma de desierto, conocida como palma china (*Yucca filifera* / *Yucca baccata* / *Yucca canaliculata*), y la del sotol (*Dasyilirion wheeleri*). Esta última planta es utilizada principalmente para la producción de la bebida alcohólica así llamada; sin embargo, la hoja delgada y larga se presta para tejerla, y con ella se elaboran tapetes, principalmente.

También podemos citar aquí al maguey, que al igual que el sotol se utiliza para la producción de una bebida, en este caso el aguamiel o miel de maguey, y a partir de ella el pulque. Sin embargo, los usos que tiene son considerablemente más variados que el sotol: se aprovechan las pencas de la planta para llevar a cabo con ellas el cocimiento de la barbacoa; todo el maguey se utiliza también como valla o cerca, y el quiote, que nace de su centro, se usa para armar vigas que se utilizan en los techos; asimismo, es una importante fuente de fibra para tejer, y con ella se elaboran sombreros, tapetes, tortilleros y hasta flores de ornato —estas últimas se elaboran en el municipio de Ramos Arizpe y son conocidas por los lugareños como “chimales”.

Debido a muy diversos factores, los productos hechos con estas plantas nativas del semidesierto coahuilense son cada día menos comunes, muy pocos artesanos los elaboran, y no sólo se están perdiendo las técnicas artesanales, sino





también los conocimientos que de generación en generación se heredaban de padres a hijos acerca de las plantas, sus ciclos, propiedades y usos.

En algunas comunidades ubicadas a la vera de ríos, pozas y ciénegas, en las regiones Centro-Desierto y Carbonífera, crece el tule, el cual provee de una fibra que también tejieron los grupos originarios, y que en la actualidad se utiliza para la elaboración de muebles. En el caso de la tribu kikapú, asentada en el municipio de Múzquiz, ésta lo usa para construir su casa tradicional.

Otra planta proveniente del ecosistema acuático del semidesierto es el carrizo, que los coahuilenses convertimos en material de construcción con el cual hacemos techos, corrales y cercas, adornamos las naguillas de la danza de matlachines y armamos las estructuras de los papalotes.

Página opuesta, arriba, izquierda:
Huarachería El Norteño. Torreón.

Página opuesta, arriba, derecha:
Huaraches de piel. Torreón.

Página opuesta, abajo: Riendas de
piel realizadas en la Talabartería
Múzquiz. San Buenaventura.

Páginas 100 y 101: Silla de
montar bellamente trabajada en la
Talabartería Guajardo. Monclova.

Página 102: Productos y
herramientas que los hacen
posibles. Talabartería Guajardo.
Monclova.

Página 103: Escena de una
jornada de trabajo en la
Talabartería Hernández. Allende.

Curtir y trabajar pieles ha estado presente en Coahuila desde sus primeros pobladores. Actualmente existen talleres de talabartería prácticamente en todo el estado, y destacan por su vocación vaquera las regiones Carbonífera, Centro y Laguna, pero sobresale en la ciudad de Saltillo la elaboración de botas finas que tienen reconocimiento nacional por su gran calidad.

En los talleres de talabartería los productos más elaborados son: cintos, fundas –para pistola, navaja o cuchillo–, sillas de montar, chaparreras, chalecos, calzado, fustes, riendas, hebillas y correas, entre otros.

La materia prima esencial para esta labor es el cuero, y el que mayormente se trabaja es de bovino; sin embargo, se pueden encontrar talleres que trabajan con cuero de cabra y de oveja. En el caso de la comunidad kikapú, se curte y trabaja la piel de venado,















con la que producen una gamuza que es la base para la elaboración de su calzado tradicional, las teguas bordadas con chaquira.

Los oficios y artesanías que hasta aquí se han abordado son las de más presencia en la entidad, en cuanto a cobertura geográfica y duración a lo largo del tiempo. Sin embargo existen algunas expresiones que se desarrollan exclusivamente en un determinado municipio. Tal es el caso de los trabajos en tenistete, especie de cantera porosa de tonalidades amarillas y beige, que esculpen en el municipio de Parras de la Fuente. Esta roca es convertida por los parrenses en fachadas, fuentes y adornos para jardín de dimensiones considerables, o en objetos más pequeños como ceniceros y pisapapeles, entre otros.

El tallado de madera, aunque es una actividad relativamente nueva, se hace con gran maestría en algunos ejidos de Cuatro Ciénegas, así como en el serrano municipio de Arteaga.

- Molduras de tenistete. Parras de la Fuente.
- Página opuesta: Sello talabartero. Talabartería Guajardo. Monclova.
- Página 106: El cincel como extensión de la mano, para elaborar figuras decorativas de tenistete. Parras de la Fuente.
- Página 107: Detalles de molduras y ladrillos de tenistete. Parras de la Fuente.







Trabajos elaborados en madera de mezquite. Cuatro Ciénegas.

Página opuesta: Diversos enseres son posibles gracias al corte y tallado del mezquite. Cuatro Ciénegas.

Páginas 110 y 111: Trabajo de ornamentación en madera, así como algunos de los productos que ofrece Muebles Rústicos Don Chon. Múzquiz.

El deshilado hace décadas fue una actividad manual muy común en varios municipios del estado, si bien por lo regular no con fines comerciales, sino más bien de auto consumo. Desafortunadamente, en la actualidad esta práctica doméstica desaparece con rapidez. Hoy quedan pocas personas, en su mayoría de edad avanzada, que aún lo realizan, produciendo notables trabajos entre los que destacan centros de mesa, cubrecamas y manteles.

En los últimos años ha surgido un sector específico representado por la neoartesanía o artesanía urbana. En las









Páginas 112 y 113: La exploración de formas y colores caracteriza los trabajos de la neoartesanía urbana. Manoarte. Saltillo.

principales ciudades del estado encontramos noveles artesanos que trabajan con piedras semipreciosas, cueros, alambres y resinas, elaborando accesorios personales tales como collares, pulseras, anillos, bolsas, aretes, pipas, etc.

Si bien este tipo de trabajo artesanal se desarrolló primero en el Distrito Federal así como en diversos lugares tradicionalmente turísticos de nuestro país, actualmente un número considerable de jóvenes coahuilenses con vocación creativa han hecho de esta actividad su modo de vida.

Finalmente, cabe mencionar y reconocer la confección de los bellos trajes y accesorios de las danzas tradicionales de nuestro estado –matlachines, pluma y caballitos– como valiosas elaboraciones propiamente artesanales, generadas tanto en comunidades rurales como en sectores populares urbanos, y que son fiel reflejo de la destreza y creatividad de los coahuilenses.





A close-up photograph of a woven basket filled with several traditional Coahuila pastries. In the foreground, a large, round, light-colored roll is topped with a thick layer of cinnamon and sugar. To its left is a smaller, round, golden-brown roll. In the background, a large roll is covered in dark chocolate with white icing drizzles. Another roll is covered in a thick layer of chopped nuts. The basket is made of light-colored woven straw or reeds.

**LA COCINA
EN COAHUILA**



Corte fino acompañado de vino.
Montero Nueva Cocina
Rústica. Saltillo.

Página opuesta: La jugosa carne
a las brasas es todo un símbolo
de la identidad norestense.

Páginas 114 y 115: Canasta
representativa de nuestra rica
repostería coahuilense.

Comer es un acto biológico, cocinar es un acto cultural. México es un país con una gran diversidad, y se cuenta en él prácticamente con todos los climas y suelos, además de medio centenar de grupos indígenas, la población mestiza y los grupos de extranjeros avecindados, todos ellos aportando sus conocimientos y productos gastronómicos. Gracias a esta herencia recreada de generación en generación, México se ha convertido en un paraíso gastronómico.

Para los mexicanos la comida va más allá del mero acto de alimentarse. Lo que ingerimos está íntimamente relacionado con nuestra religiosidad, nuestros mitos, costumbres, ritos y festividades.

Si bien nuestra gastronomía es resultado de las aportaciones de distintas culturas, su base y raíz es la cocina de los pueblos originarios de Mesoamérica, y por ello las bases culinarias indígenas permean en todas nuestras tradiciones gastronómicas regionales.

Al hablar de la cocina de México tenemos forzosamente que destacar la triada formada por el maíz, el frijol y el chile, que han sido la base de nuestra alimentación. A partir de estas bases ha sido enriquecida la cocina indígena con las aportaciones de los europeos durante la Colonia y, sobre todo, en el siglo XIX, cuando se puede hablar ya de una gastronomía propiamente mexicana, que recibe y aporta, a su vez, con respecto al arte culinario mundial. Antes del siglo XIX la cocina en México estaba diferenciada según el estrato social al que se pertenecía, y por ello los españoles peninsulares y criollos reproducían la cocina europea con algunos elementos indígenas, mientras que el resto de la población se alimentaba a partir esencialmente de la cocina heredada por los indios.



Para dimensionar la riqueza y desarrollo gastronómico de los indígenas mesoamericanos, sólo diremos que el maíz, base de nuestra alimentación, llevó ocho milenios de domesticación, y en ese periodo se obtuvieron 70 familias de la planta. Hay mazorcas de distintos colores: amarillo, blanco, azul, negro, rojo, y también de variados tamaños, así como hay diversos maíces adaptados a climas y suelos particulares.

Los españoles que llegaron a la conquista de estas tierras primero integraron a su alimentación los ingredientes, platillos y técnicas autóctonas que aquí encontraron. Poco a poco trajeron consigo elementos para reproducir su cocina nacional, que a su vez ya había sumado conocimientos e ingredientes árabes y africanos. Con el transcurso del tiempo otras influencias de Francia, Italia y Filipinas fueron hechas nuestras, dando como resultado las muy variadas cocinas regionales de México.

Algunos de los productos traídos por los españoles fueron el trigo, la caña de azúcar, el ganado vacuno y los lácteos que de éste derivan, así como el cerdo y el pollo. De igual forma, una aportación muy importante fue la de freír los alimentos, cosa que los grupos originarios de América no hacían y que potenció nuestra gastronomía.



La cocina está ligada a la vida familiar; se crea y se prueba ahí, en el hogar, fruto de la memoria y la innovación en constante juego. Miles de mujeres anónimas, en sus laboratorios domésticos, han contribuido durante siglos a la creación de la gastronomía nacional y a la educación de nuestro paladar.

Si comer no es un simple acto de satisfacción física, es porque tiene implicaciones más profundas, en lo cultural, social y económico. La comida nos permite identificar el grupo del que proviene un individuo, así como la zona geográfica donde se vive, ya que es un elemento que nos da identidad.

En este sentido, es importante destacar que en México coexisten varias cocinas regionales diferenciadas de forma marcada. Entre otras, hay la sureña, la de la costa y la norteña, cada una con ingredientes, fórmulas y maneras distintas de preparar los alimentos; mas, sin embargo, todas están preñadas con la triada maíz, frijol y chile.

En el presente trabajo haremos referencia a la cocina de Coahuila, que forma parte de la cocina norteña o, más específicamente, norestense, y la cual es semejante en todos los estados con los que compartimos clima, suelo e historia. Escribió Vasconcelos: “Donde termina la civilización y empieza la carne asada”, para referirse a la situación cultural de la región y a la rudimentaria gastronomía de esta parte del país, que es más austera debido a que se vive en el desierto, donde la flora y la fauna son escasas. Aun así, los pueblos que habitaron esta región desarrollaron una cultura que les permitió vivir en ambientes más hostiles, lo

que habla de una gran riqueza cultural basada en la capacidad de adaptación, por medio de conocimientos que les han permitido aprovechar al máximo su entorno hasta nuestros días. Sin embargo, hay que reconocer que a nivel nacional el proceso amplio de mestizaje se desarrolló en el centro y sur del país, debido al sedentarismo de los pueblos indígenas de dichas regiones, y no en el norte de México, donde el nomadismo de los pueblos originarios no permitió de igual manera este proceso. Los mestizajes representan por lo regular un enriquecimiento cultural, que en nuestro caso no se vivió de manera generalizada, y ello repercutió, a su vez, en la conformación de nuestra singular gastronomía.

Los grupos de migrantes que colonizaron estas tierras y las repoblaron a lo largo de la historia no sólo aprendieron a sobrevivir en el desierto, sino que desarrollaron su cocina a partir de aprovechar los escasos frutos y las condiciones que el semidesierto impone, logrando elaborar los exquisitos platillos que hoy conforman nuestra cocina nortehña tradicional.

Abordaremos en estas páginas algunas de las comidas festivas, los platillos tradicionales y los productos alimenticios más característicos de nuestro estado, aunque es entendible que por cuestión de espacio habrá algunas involuntarias omisiones. No se abordará aquí el tema de la dieta cotidiana de los hogares coahuilenses, ya que sería tópico para todo un libro. En cambio se harán descripciones muy generales de la preparación de algunos platillos, sin pretender que estas sean consideradas como las recetas definitivas de cada guiso, ya que la intención no es hacer un recetario sino más bien un recuento de lo que conforma de manera representativa nuestra cocina.

Cocinar con leña, a las brasas, es aún la forma básica con la que en muchos hogares de las zonas rurales de Coahuila se pre-



- Frijoles charros mostrados en cucharón.
- Arriba: Alambre cocinado a las brasas.
- Página 118: Puesto callejero de antojitos. Fiesta del 6 de agosto. Saltillo.



Infaltables y curativos, el puchero de res y el menudo.

Página 121: Servidos en platones de hierro para mantenerse calientes: machitos cortados a la manera tradicional, trozos de carne asada y una cabecita de cabrito.

Páginas 122 y 123: Cabritos en canal y a las brazas. Mesón El Principal. Saltillo.

para los alimentos. Este procedimiento le da un sabor y aroma único a la comida; un ahumado con esencias de madera que añoramos los coahuilenses.

Poner a las brazas la carne es lo más práctico para cocinarla, y esto ha acompañado a los coahuilenses siempre: desde los pobladores originarios hasta los colonizadores y migrantes que se avecindaron aquí, y así hasta nuestros días.

PONER A LAS BRAZAS

La carne asada es, tal vez, el platillo con el que la mayoría de los coahuilenses nos identificamos. Prácticamente en todos los hogares se cuenta con un asador o una parrilla lista para preparar este alimento. Tan es así que hablamos de “las carnes asadas”, y aquí nos referimos a las reuniones con familiares, amigos o compañeros de trabajo, y que bajo cualquier pretexto organizamos los coahuilenses para convivir, comunicarnos e integrarnos en torno a donde se asa la carne. Es todo un ritual al aire libre colocar el asador, encender y poner a punto el carbón, proceso que nos convoca a todos los asistentes a participar en la elaboración de los alimentos que conforman una “carne asada”.

Vivir en un estado productor de ganado de engorda permite que el acceso a la buena carne esté prácticamente garantizado para una amplia parte de la población. A su vez, las fórmulas del marinado de la carne son tantas casi como hogares hay en Coahuila. Se acompaña con frijoles charros, chilacas asadas rellenas de queso, quesadillas, salchicha para asar, bombas (tortillas tostadas sobre el asador con queso fundido y salsa, o con chorizo o rajas), papas asadas (condimentadas con mantequilla, sal y pimienta o rellenas de queso), salsas de todos colores y sabores, cebollas cambrey asadas o empapeladas y nopales asados.









Otro platillo a las brasas que se elabora en Coahuila es el cabrito al pastor, que es más común y sabroso en las regiones Sureste y Centro del estado. Para prepararlo se utilizan cabritos de leche; es decir, recién destetados. Una vez listo para iniciar su preparación, se adoba y se asa el animal completo, mientras que con las vísceras se hacen los machitos. Estos se preparan con el corazón, hígado, riñón y asadura, todo picado y enredado con la tripa, para luego asar o freír el conjunto. Finalmente, para aprovechar todo el animal, la cabeza se envuelve en papel aluminio y se pone sobre el asador.

Con el cabrito se prepara también la fritada, principalmente en la región Centro del estado. Los ejidos 8 de Enero y La Cruz, del municipio de Frontera, son visitados especialmente para degustar este rico platillo, un caldo espeso que incluye trozos de carne, vísceras y la sangre del cabrito, además de chile y yerbas de olor. Parecida a la fritada es la patagorría, la cual se ha preparado específicamente en la región Norte de la entidad. Este es un platillo que se cocina ya muy poco, y se hace con el consomé del borrego o cabrito, las vísceras, tomate y condimentos.

LA RELIQUIA (EL ASADO Y LAS SIETE SOPAS)

La reliquia es una pequeña parte de la vestimenta de un santo, o una astilla de la cruz, o un objeto bendecido; sin embargo, en la región de la Laguna la reliquia es una ofrenda a algún santo, y conlleva una comida para toda la comunidad, en la que se prepara el asado y las siete sopas. Este alimento for-

ma parte prácticamente de todas las fiestas, tanto religiosas como cívicas y sociales de la región.

Tradicionalmente, este convite culinario lo ofrecía una persona al adquirir un compromiso con su santo de devoción o al heredarlo por tradición familiar. Se preparaba con un año de anticipación, comprando una cría de cerdo, que a lo largo del año se iba engordando y, a la par, cada que se surtía el mandado, la persona guardaba alguna bolsa de sopa de pasta, y como no siempre se conseguía el mismo tipo de sopa, al final del año se tenían pastas de fideo, estrellas, macarrón, letras, etc. Un día antes de la fecha de la ofrenda se monta el altar, y durante la noche y la madrugada se preparan los alimentos, se guisa la carne de puerco para el asado y las sopas son fritas con la manteca del cerdo.

Se acostumbra montar un altar y convocar a la danza, luego se empieza a orar y, al terminar el rezo, se inicia la repartición de la comida. En algunos lugares aún se acostumbra que quienes primero comen son un niño y un anciano, y enseguida el resto de la comunidad, siendo las personas más cercanas a la familia que ofrenda y los danzantes quienes comen en el lugar, mientras que los demás invitados llevan las viandas en las que se les sirve para que coman en su respectiva casa. Jamás puede sobrar alimento, por lo que la reliquia termina hasta que se reparte toda la comida.

En la Laguna es durante la fiesta en conmemoración de San Judas Tadeo, el 28 de octubre, cuando más reliquias se observan. Un gran número de calles son cerradas, se montan los altares a “San Juditas” —como le nombran los laguneros al santo—, se reza y se danza prácticamente durante todo el día, y tanto en las ciudades como en las comunidades rurales se observan las filas de comensales con sus viandas esperando a que se les sirva. Son tantos los altares que algunas familias se ponen de acuerdo para visitar



- Preparación de guisado en una gran cazuela para la reliquia. Viesca.
- Página opuesta, izquierda: Fritada del Restaurante El Cimarrón. Frontera.
- Página opuesta, derecha: Fritada decorada con una ramita de perejil. San Buenaventura.





dos o tres de los lugares para recoger la reliquia, la cual se come en los siguientes dos o tres días. No es necesario que se conozca a la familia que organiza la ofrenda, pues se reparte a cualquier persona que esté formada.

El asado se elabora a base de chile ancho seco (pero a quien le gusta el picante, puede agregarle chile cascabel o de árbol); los chiles correspondientes se asan, y luego son licuados con agua, ajo y sal; cuando la mezcla se está guisando se agrega laurel y cáscara de naranja, aunque algunos la condimentan también con orégano y clavo. Luego se sirve junto con las sopas, y en ocasiones encima de las sopas, de las que normalmente se sirven tres o cuatro tipos de pasta, además de arroz.

LA DISCADA

Este guiso se elabora con carnes de res y puerco, chorizo, tocino, cebolla, chilaca y tomate. Se pican los ingredientes y se van

■ Asado con chile colorado y las típicas guarniciones de arroz y frijoles.

■ Página opuesta: Cocinar y servir para la reliquia siempre es un acto colectivo. Viesca.

agregando al disco de acero, donde inicia su cocimiento al calentarlo por debajo con leña. Cuando la discada se reseca o se va a recalentar, se agrega un poco de cerveza, lo cual le da un sabor muy especial. Dada su popularidad, este platillo ha conocido numerosas variantes, y ahora ya existen discadas con muy distintos ingredientes, e incluso las hay a base de vísceras, de mariscos, etc. El nombre del platillo se debe a que originalmente se preparaba en un disco de arado, que estaba adaptado con patas. Hoy ya los venden elaborados para tal fin, y aunque no son discos de arado mantienen su forma, que es como la de los sartenes chinos. Se acostumbra comer la discada en tacos, se calientan las tortillas en el mismo disco y los comensales se preparan los tacos sirviéndose directo de él.

En el norte del estado la discada suele llevar una mayor variedad de ingredientes. Ciudad Acuña.







Empaquetado y presentaciones de la carne seca marca Kikapú. Múzquiz.

Página opuesta: La histórica Casa Madero, representada con sus instalaciones y finos productos vitivinícolas. Parras de la Fuente.

Página 132: Procesamiento de las uvas, Casa Madero. Parras de la Fuente.

Página 133: Antigüedad y modernidad en la Casa Madero. Parras de la Fuente.

Páginas 134 y 135: Barricas cargadas de historia. Casa Madero. Parras de la Fuente.

LA CARNE SECA Y EL CORTADILLO

En la región Carbonífera es quizá donde se prepara la mejor carne seca del estado. Con ella los coahuilenses preparamos el caldillo de carne seca, el machacado con huevo, los “frijoles Pancho Villa” (a partir de frijol de la olla, con carne seca y salsa), o simplemente la comemos con limón, a manera de botana. Secar la carne fue el mejor modo en que los pobladores del desierto aprendieron a conservar este alimento, que hoy identifica a la cocina norteaña.

El cortadillo es otro platillo presente prácticamente en toda la entidad, y se elabora a base de carne de res en trozos, a veces con papas igualmente cortadas, y siempre con salsa de chile.

En San Buenaventura se guisa el picadillo turco, que es a base de carne de chiva, con nuez, pasa, cacahuete, frutas secas, y va condimentado con pimienta y comino.

BEBIDAS

En el estado se elaboran vinos de muy buena calidad, entre los que destacan los de Parras de la Fuente y los de Cuatro Ciénegas,





Página 136, arriba: Campo de vides del que surgen los vinos Ferrifño. Cuatro Ciénegas.

Página 136, abajo: Proceso de embotellamiento. Bodegas Ferrifño. Cuatro Ciénegas.

Página 137, arriba: Sotol y sotolero. Candela.

Página 137, abajo, izquierda: Tlachiquero del ejido Puebla. Saltillo.

Página 137, abajo, derecha: Extracción del pulque. Rancho La Gloria. General Cepeda.

donde se elaboran vinos de mesa tintos, blancos, dulces, así como aguardientes y licores de frutas, Resalta la Feria de la Uva que organizan los parrenses entre el primer viernes y el segundo domingo de agosto, cuando se realiza un desfile, la coronación de la reina, la danza de matlachines y se representa la vendimia tal y como ocurría desde hace cinco siglos. Por su parte, en Cuatro Ciénegas la Feria de la Uva es celebrada del 28 de julio al 6 de agosto.

En la entidad también se produce —aunque no a gran escala— el sotol, cuya denominación de origen integra a los estados de Chihuahua, Durango y Coahuila.

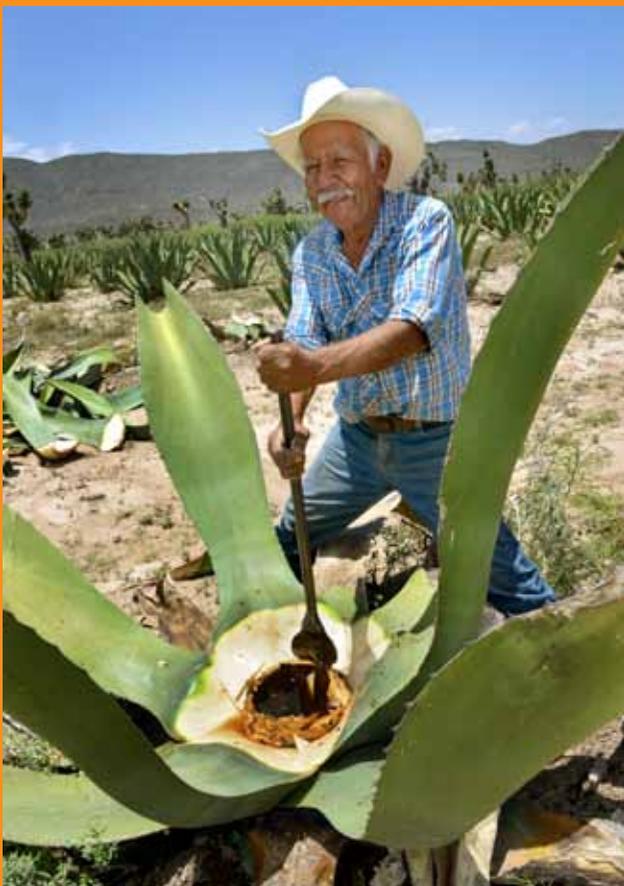
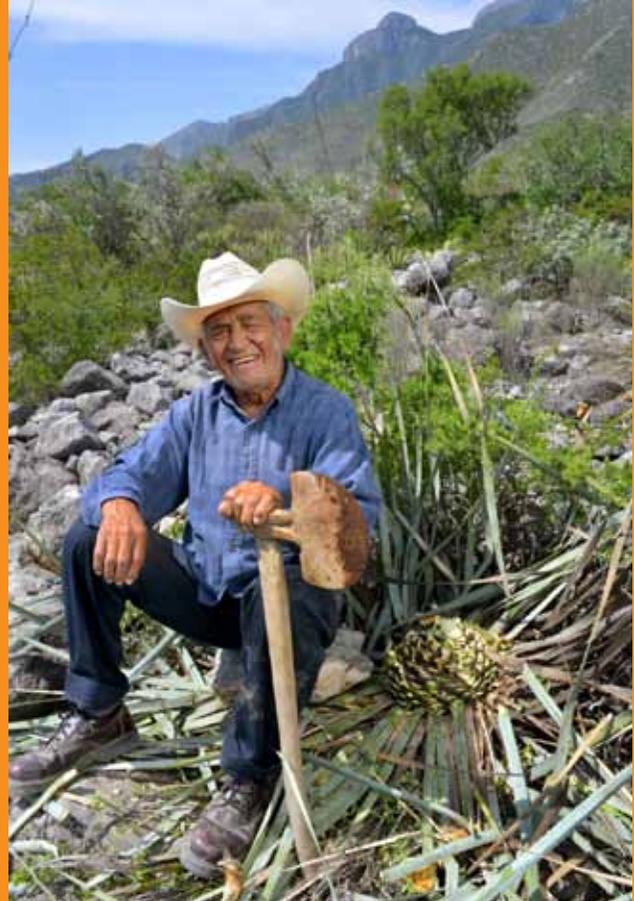
La producción de pulque, aguamiel y miel de maguey, herencia de origen tlaxcalteca, se continúa realizando a muy baja escala en la región Sureste.













Los ingredientes indispensables para hacer el pan de pulque.

Página opuesta: Chorreadas de pan de pulque.

Página 140, arriba: Elaboración y exhibición de panes de pulque. El Merendero Saltillo.

Página 140, abajo, izquierda: El piloncillo es utilizado para diversos panes.

Página 140, abajo, derecha: Variedad de empanadas ofrecidas por Pastelería y Dulces Regionales Martha's. Múzquiz.

Otros de los productos alimenticios más característicos de la entidad son los siguientes:

LOS PANES

El pan de pulque, que principalmente se elabora en la región Sureste, en Saltillo y Ramos Arizpe; a partir de él se hacen empanadas de piloncillo con nuez, bollos y chorreadas.

El pan ranchero o de cocedor se elabora prácticamente en todo el estado, pero goza de más presencia en la región de la Laguna, donde suelen elaborarse tanto el pan citado como las empanadas de calabaza y las gorditas de horno, que deben su nombre precisamente al horno donde se elaboran, el cual suele estar construido dentro de los patios de las casas en las zonas rurales, y que está hecho de adobe y enjarrado con lodo. Su forma es de medio círculo y se calienta con leña; una vez alcanzada la temperatura necesaria, se retiran las brasas del interior, se colocan las charolas con los productos a cocinar y se tapa la entrada del horno con una lámina.







En las regiones Centro, Carbonífera y Sureste se elabora el pan de acero, llamado así por el sartén muy grueso y con tapa que se coloca directamente sobre las brasas, luego se cubre y encima también se coloca carbón. Este pan se prepara con manteca, azúcar, leche bronca y harina de trigo. De forma similar, se elabora también en el acero el llamado pan de maíz, que es a base precisamente de maíz quebrado, y al que en municipios como Sacramento suele agregársele trozos de chicharrón prensado para condimentar aún más su delicioso sabor salado.

■ Cuidadosa preparación de empanadas de calabaza. Nadadores.



Pan de maíz que se vende en Pollos Jualín. Nadadores.

Página opuesta, arriba: Pan de acero del ejido 8 de Enero. Frontera.

Página opuesta, abajo: Muestra de las célebres campechanas de Parras de la Fuente.

Página 144: Dos etapas del proceso de elaboración del pan. Panadería Tradicional Conchita. Candela.

Página 145, arriba: Muestras del pan de maíz y del pan de trigo, tanto de horno como de acero.

En Parras de la Fuente, por su parte, se hacen las campechanas. Su preparación se lleva a cabo en forma casera; gran número de familias elaboran y venden este producto, que es un pan pequeño de pasta hojaldrada y en forma rectangular. Delgadas y crujientes, las hay con cacahuete granulado encima, ajonjolí o nuez. En el municipio de Viesca, por su parte, se elaboran unos panecillos de color rosado que los viesquenses llaman “mamones”.

En Allende sobre todo, en las fiestas de XV años o en las bodas se acostumbra ofrecer un pan que nombran “puchas”, elaborado en aceros.

En San Buenaventura y alrededores se sembró durante muchos años el trigo, y a la fecha se elaboran las semitas de harina de esa especie de grano.

LA TORTILLA DE HARINA

Característica del norte mexicano, en Coahuila la tortilla de harina principalmente forma parte de la dieta cotidiana en las regiones Sureste, Centro y Carbonífera, y en el resto del estado se consume en menor medida. Son famosos los taquitos con esta tortilla en la región Centro y en la Carbonífera, las palomas y los burritos en la Sureste, los tortillones en la Laguna, además de las gorditas de nata o las integrales de dulce, con cajeta o mermelada.

Las gorditas tienen gran semejanza con las tortillas de harina y se preparan en todo el estado, pero la región más “gordera” es la Laguna; prácticamente en cada esquina encuentra uno puestos, triciclos o personas con hieleras, tinas o canastas con gorditas. Las hay de maíz, harina e integrales, y están preparadas al comal, fritas, sudadas, calentadas al carbón, o al horno o cocedor, todas rellenas de muy variados guisos.





Página 145, abajo: Suculento conjunto de semitas. San Buenaventura.

Página 146, arriba, izquierda: Ardua labor cotidiana en la Tortillería Arauz. Monclova.

Página 146, arriba, derecha: Preparación en serie de tortillas de harina, en la taquería Las Isabeles. Sabinas.

Página 146, abajo: Ya emplatados, succulentos tacos de harina en Las Isabeles. Sabinas.

Página 147, arriba: Rellenado de tamales tradicionales. Sacramento.









- Izquierda: Las llamadas “tortas ahoga-perros” de Nueva Rosita.
- Página 148, arriba, izquierda: Gorditas Pascual. Torreón.
- Página 148, arriba, derecha: Gorditas de cocedor. Torreón.
- Página 148, abajo, izquierda: Vendedor callejero de Gorditas El Compa. San Pedro de las Colonias.
- Página 148, abajo, derecha: Gorditas al carbón. Torreón.
- Página 149: Las gorditas de cocedor saliendo del horno. Restaurante Nayely. San Pedro de las Colonias.







Nogaleras y sus frutos. Allende.

Página opuesta: Una marea de leche y
nuez convertida en exquisitas piezas.

Dulcería Marthel. Parras.

DULCERÍA

Destacan por su producción y calidad los dulces de Parras, Saltillo, Cuatro Ciénegas y Muzquiz. La dulcería en Coahuila se hace a base de frutas de temporada, como el higo, dátil, chabacano, membrillo, semilla de calabaza, cacahuete, amaranto, nuez y piñón. De igual forma, se hacen la cocada, dulce de leche, ates, mermeladas, frutas cristalizadas (camote, biznaga, calabaza, dátil) y muégano. Por su parte, en la región Centro, en los municipios de Nadadores y Sacramento son característicos y deliciosos los conos con cajeta; en Arteaga se destaca la cajeta de membrillo; en Viesca se lleva a cabo la Feria del Dátil, donde se elaboran con ese fruto dulces, conservas, galletas y panes, además del dulce de leche quemada de cabra; y en Parras se realiza la Feria del Dulce y la Nuez, el 2 de noviembre.





Panes mamonos y uno de los cazos para la elaboración de dulces. Dulcería Ja & Ge. Viesca.

Página opuesta, arriba: El llenado de conitos dentro de la Pastelería y Dulces Regionales Martha's. Múzquiz.

Página opuesta, abajo: Dulces de leche, greñudas de coco y camotes. San Pedro de las Colonias.

Páginas 154 y 155: Conitos de Sacramento.













Variada oferta en un puesto de dulces. Fiesta del 6 de agosto. Saltillo.

Página 156, arriba: Colocación de cocadas para su secado. Dulcería Don Mario. Parras.

Página 156, abajo: Elaboración de dulces en Parras y oferta repostera a los automovilistas en la calle principal de Sacramento.

Página 157: Conglomerado de bolitas de dulce de leche con nuez. Dulcería Marthel. Parras.

Página 160, arriba: Chorizo y quesos ofrecidos en la Pastelería y Dulces Regionales Martha's. Múzquiz.

Página 160, abajo: Chorizo artesanal de San Buenaventura.







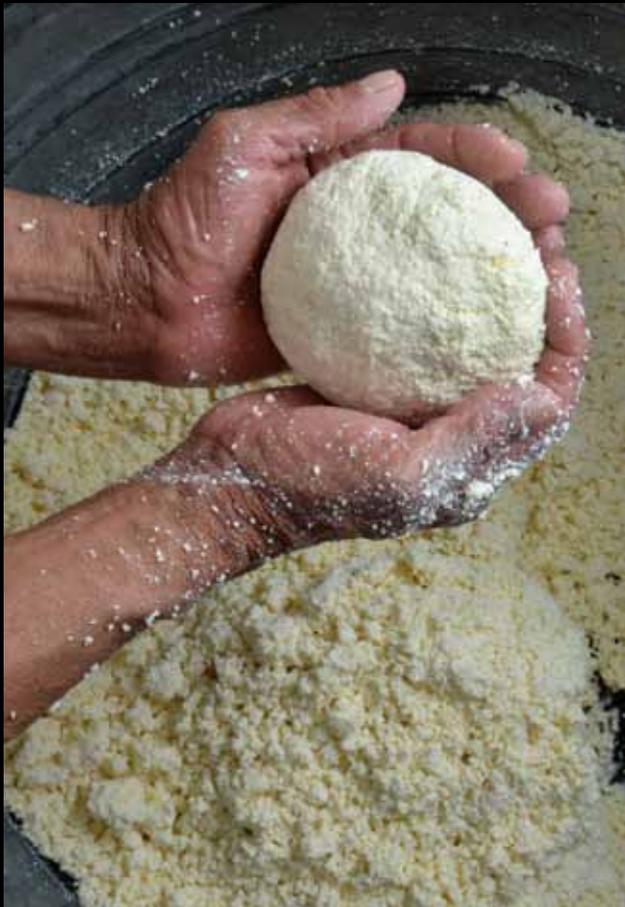
Página opuesta, arriba: Ganado lechero del Rancho La Gloria. General Cepeda.

Página 161, opuesta: Elaboración de quesos. Ibarra Lácteos. San Pedro de las Colonias.



Dentro de los demás productos alimenticios característicos que se elaboran en el estado vale la pena mencionar también el chorizo, siendo el de Múzquiz el más reconocido por su delicioso sabor; asimismo, se producen quesos industriales y artesanales, destacando entre los primeros los producidos en la región de la Laguna, y en cuanto a los artesanales mencionamos los que se elaboran en las regiones Centro y Sureste, particularmente en Arteaga y en General Cepeda, donde se hace un queso de borrega exquisito. Y en cuanto a los tipos que más se elaboran, tenemos principalmente el queso fresco, el asadero, las cuajadas y el queso de cabra.

Mención especial amerita el famoso nacho. Fue en Piedras Negras donde nació este popular entremés, que fue inventado por don Ignacio Ayala en el año de 1943, cuando recibió de improviso en su restaurante a un grupo de personas –turistas estadounidenses que hicieron una escala en su trayecto vacacional–.





Sus clientes le pidieron algo de botana, pero la cocinera ya había salido de su turno y don Ignacio no tenía qué ofrecerles. Lo único que encontró en su cocina fueron tortillas, queso amarillo y chiles jalapeños, y les preparó totopos bañados con los dos últimos ingredientes. Cuando las personas le preguntaron a don Ignacio por el nombre de tan delicioso entremés, evidentemente no lo tenía, y por ello acordaron llamarlo *Nacho's Special*; lo demás es historia. Actualmente se realiza en esta ciudad el Festival Internacional del Nacho, del 23 al 25 de octubre, y en él se premian las categorías del nacho tradicional, el más exótico y el más grande.

Las herramientas de las que echamos mano los norteños para cocinar la mayoría de los alimentos que describimos anteriormente son el asador, el disco y el ataúd, que es un cajón de madera o lámina, el cual tiene en el fondo una charola para recoger los líquidos que suelta la carne al cocinarse; en medio hay una parrilla en la que se coloca lo que se va a cocer, y en la parte de arriba lleva una plancha de acero que tapa el cajón y que sirve de base para poner el fuego. Regularmente se preparan ahí el borrego y el cabrito, pero a veces se cocina también el cerdo. El cocimiento que el borrego o el cabrito adquieren con este sistema da a la carne un punto intermedio entre el asado al carbón, que es reseco, y el hecho en barbacoa, que es jugoso.



El horno o cocedor es otro accesorio que utilizamos para cocinar; si bien mayormente se preparan en él pan y gordas, también se cocina ahí carne. Y en este listado de instrumentos culinarios hay que incluir el acero, del que ya hablamos anteriormente, y el pozo para elaborar la barbacoa.

Los productos vegetales que el desierto ofrece para alimentarnos y que nuestra gente ha sabido recolectar y preparar son los siguientes: cabuches, mezquite, biznaga, quiote, noa, sotol, orégano, garambullos, flor de palma, quelite, la quija (tuna del nopal rastrero), pitaya, coquillo y duraznillo. Y en las partes serranas cultivamos manzana, pera, membrillo, piñón, maguey y chile piquín, primordialmente.

En Coahuila, como en todos los estados fronterizos del septentrión mexicano, existe una fuerte presencia de alimentos

■ Membrillos y uvas, dos de las frutas más emblemáticas de nuestra entidad.

■ Página opuesta: Los celeberrimos nachos del Charcoal Grill. Piedras Negras.





y productos estadounidenses que de forma paulatina han hecho presencia en nuestras cocinas y dietas, sobre todo en el ámbito urbano. Los medios de comunicación ejercen a su vez una influencia preponderante sobre los usos y gustos gastronómicos de la gente; sin embargo, Coahuila se nos presenta aún como un territorio con un fuerte arraigo hacia la cocina tradicional y, por ello, consideramos que a futuro todavía sabremos resolver los embates del mercado, ya sea integrando plenamente ciertos alimentos, o reinventándolos y adaptándolos a nuestra cocina regional.

- Mezquite y elaboración del pinole derivado de él. Francisco I. Madero.
- Página opuesta: Flor de palma, en Ocampo, y orégano, en Ramos Arizpe. Dos de los productos silvestres más utilizados en la cocina coahuilense.



Cabuches emplatados, y otros
en estado silvestre. Sierra de
Zapalinamé. Saltillo.

Página opuesta, arriba: Grupo de
conservas envasadas.

Página opuesta, abajo,
izquierda: Botanas Chore, a
base de cacahuates sazonados
especialmente en Múzquiz.

Página opuesta, abajo, derecha:
Vendedora torreonense de
nopales y pipián.









**GRUPOS ÉTNICOS
DE COAHUILA**



Anciana kikapú.

Página opuesta: Chakoka Aniko,
el gran jefe.

Páginas 168 y 169: Detalle de los
acabados exteriores de una choza.

Páginas 172 y 173:
Chozas kikapús.

Los grupos étnicos de Coahuila

Entrevista con Carlos Valdés

¿Está de acuerdo en que los mascogos y kikapús son los grupos étnicos más relevantes de Coahuila?

Si estamos hablando de los que existen ahora, sí. Los grupos étnicos que actualmente existen son los mascogos y kikapús; los que había antes desaparecieron. Esos dos provienen del norte, de Estados Unidos; no son propiamente locales.

Kikapús

¿Cuál es su origen?

Llegan a nuestro estado tras una larga migración, no por gusto, porque todos los grupos se desplazaban temporalmente buscando los animales, siguiendo las manadas de búfalos o bien la cosecha de los frutos, pero en este caso no. Se trata de un grupo presionado por otros grupos indígenas que tenían más poder, grupos coaligados o confederados como la Liga Iroquesa, que van empujando a los kikapús hacia abajo. Ellos van huyendo continuamente, hay una larga migración de 200 años. Es excesivo lo que ellos tuvieron que caminar huyendo y relacionándose con otros grupos y con colonos de diversos tipos; al inicio los franceses, posteriormente los ingleses, los españoles, y terminarían finalmente con los mexicanos, en parte en el imperio mexicano con Maximiliano, e inmediatamente después con Juárez.

Llegaron empujados por otros grupos, y al final sus enemigos ya no eran los iniciales. Ellos tuvieron que pasar por todo Estados







Unidos y terminar luchando con apaches, comanches, criques y todos estos grupos muy poderosos que ya habían transformado su cultura, que habían pasado de andar a pie al caballo, y del arco y las flechas a los rifles y rifles de repetición. Eran enemigos muy poderosos y también, aunque la palabra suene fuerte, despiadados, no porque fueran malas personas sino porque era la lucha por la sobrevivencia de todos los grupos. Entonces los kikapús tuvieron que reaccionar en el mismo sentido y se hicieron extraordinarios perseguidores, desarrollaron el sentido del análisis de los elementos y se hicieron huelleros e intérpretes y persiguieron a sus enemigos incansablemente, para combatirlos.

¿Cuál era su actividad principal a su llegada a Coahuila?

Inicialmente eran cazadores-recolectores, pero ya habían adquirido cambios en sus aspectos culturales más importantes, por ejemplo, en la comida: ya habían adaptado alimentos de los colonos, como el maíz y la carne de los caballos y las mulas. También en su transformación hubo la adaptación del caballo. Los kikapús llegaron en oleadas, en varios grupos y en carretas; eso indica que ya habían adoptado la forma de vida americana para el traslado.

¿En qué términos legales y políticos llegan a adoptar su actual territorio?

Estos indios norteamericanos llegaron empujados por los colonos ingleses y por las grandes tribus. Si en un momento dado los sioux, por ejemplo, oprimieron a los kikapús y a los mascogos, también hay otros grupos que iban combatiéndolos. Los kikapús llegaron como todos los demás, como los lipanes, los apaches y los comanches, huyendo de seres más poderosos que ellos y también se combatían entre sí. De ahí que tanto los Estados Unidos como los españoles y, posteriormente, el gobierno mexicano hicieron alianzas con unos o con otros para atacar a terceros. Esto, por

supuesto, creó conflagraciones a veces muy perversas en cuanto a lo que decía yo. Por ejemplo, cuando los comanches agarraban mezcaleros, los ultimaban salvajemente y los kikapús incurrían en lo mismo.

Existió esta problemática causada por los colonos y los kikapús encontraron una forma de adaptarse, es decir, de apoyar a la naciente nación mexicana, y en ese sentido fueron bienvenidos, porque todo el norte de Coahuila o de Nuevo León y gran parte de Chihuahua eran atacados constantemente por los lipanes o por los apaches de distintos tipos, como los faraones o nadenes. Los kikapús se prestaron a ingresar de alguna manera al ejército mexicano como grupos de apoyo; ellos son muy bravos y muy capaces, entonces el gobierno creó una alianza, que existe por escrito, para que los kikapús guarden la frontera. Entonces se les dio una tierra cerca de Piedras Negras, luego otra en Nava, después otra en Múzquiz y así fueron caminando y asentándose en diversos lugares, con la obligación de cuidarlos. Fue tan importante su presencia o tan temible que los comanches rodeaban estos lugares para no enfrentarse con ellos.

¿Cómo es su estructura social?

Es necesario hacer una aclaración: hablar de cómo fue su organización social sería cuestión de un trabajo muy extenso, pero cómo tuvieron que adaptar su organización, eso se puede ir viendo en la medida en que ellos se militarizaban y ya, en ese sentido, se volvió una organización de corte absolutamente jerárquico, en la que hay un jefe y todos los demás obedecen, cosa que ellos desconocían. Antes había una organización muy abierta en la que ellos se ponían de acuerdo para hacer algo; no quiero decir que eran democráticos, pero acordaban cuándo migrar, cuándo ir de cacería para atacar o defender, pero alguien podía decir que no y nadie lo recriminaba, había la posibilidad de disentir. Posteriormente no, alguien que estuviera en contra de un acuerdo general era considerado enemigo, aunque estuviera en la tribu. Hubo este cambio en el sentido en que los militarizó, pero con la perspectiva norteamericana o mexicana, en la que su papel era combatir y matar. Les entregaron tierra a cambio de eso, les dieron armas, dinero y perros de labranza.

¿Cuál es su cosmovisión o su religión?

Ellos tenían la cosmovisión que tenían las grandes tribus del norte, una concepción con la idea de una especie de dios creador y poseedor de todo, que había dado a los hombres la tierra, las aguas, el pescado, los castores; una especie de panteísmo porque dios lo había hecho.

Esto cambió radicalmente cuando dejaron de vivir en los grandes lagos matando castores, siendo tramperos, y de lo que pudieron sobrevivir fue de hacer una relación con los franceses y los jesuitas. En los





Niño kikapú.

Página 175, arriba: Manejo de un corcel de carreras en una caballeriza kikapú.

Página 175, abajo: Aspectos de la labor de curtido de la piel de venado.

200 años de persecución y caminatas, la tribu se hizo muy pequeña y necesariamente tuvieron que cambiar. Del culto al espíritu del búfalo, de depender de los largos inviernos y tener que adaptarse a buscar leña y comida para todo el invierno, con actividades como secar carne y secar pescado o buscar nueces, en la medida que fueron hacia el Sur todo eso fue cambiando: en vez del búfalo estuvo el venado, después vinieron los caballos, etcétera. Es un pueblo que ha cambiado radicalmente su cultura. Si se los preguntas a ellos te dicen que no, pero históricamente está demostrado. La Liga Iroquesa empujada por los franceses les hizo mucho daño.

¿Qué religión o qué prácticas religiosas podemos identificar ahora?

Lo que ahora plantean es una especie de síntesis ya muy acomodada de lo que fue su religión, una relación con el Sol como la que existe en toda América, como dador de la vida, y con los elementos naturales, pero ahora es la exaltación del Gran Espíritu, que es un poco una creación o un invento de los indígenas frente a los primeros protestantes que ingresaron a Estados Unidos, y también cuentan con algunas influencias de los anarquistas alemanes que entraron en el siglo XIX. Respecto a eso hay algo que es muy bello pero también es falso: mucho de lo que se dice del pensamiento indio fue escrito por anarquistas, no es exactamente el pensamiento de ellos a pesar de ser hermoso. Sí coincide, sí amaban a los ríos y al pescado y le pedían permiso a los árboles antes de cortarlos, pero no es que fueran ecologistas o que tuvieran esas ideas que ahora hemos romantizado.

¿Esta religión, entonces, está mediada o responde al cristianismo?

Mucho; esto se puede ver claramente en las adaptaciones que se hicieron en muchos lugares, en los que se va trasladando en for-

ma del Gran Espíritu, que es una concepción panteísta a un dios protector o un dios personal que ellos nunca tuvieron, pero eso es mucho más profundo y más claro en los mascogos, que tienen una transformación radical, con una cosmovisión cristiana y protestante, tal vez metodista, y la influencia cuáquera es evidente.

¿Nos podría hablar más de la relación entre kikapús y anarquistas?

No la conozco en el caso de los kikapús, pero existe la relación entre otros grupos y los anarquistas, quienes vinieron a Texas. Llegaron muchos y traían la idea de un socialismo naciente en Europa, incluso idealizado, porque aún no se daba en Europa, y encontraron que los indios eran eso: había comunidad, todos trabajaban para todos, las mujeres traían leña para todos, el que cazaba un búfalo lo repartía entre todos; es decir, ellos encontraron que Marx tenía razón y que el socialismo es posible.

Estaban equivocados porque acá existían otros procesos mentales y miles de años de experiencia en la que, si la gente no hubiera podido, por ejemplo, participar unos con otros para ayudarse, no hubieran sobrevivido. Es muy común el tabú de lo sucio y lo limpio, en el sentido de que la persona que mata a un animal, un venado o un oso o bisonte, queda impura por haber derramado sangre; por tanto, como es un ser humano impuro, no puede tocar al animal aunque lo haya matado, y si lo tocara tendría que abandonarlo. Él, entonces, llama a la aldea y la gente viene por el animal, lo destazan y lo reparten, pero el cazador no puede probarlo. Este es un tabú muy interesante y bello, porque el hombre fuerte, el cazador, el joven, el huellero, le da a los demás de comer y él no come. A experiencias como ésta —que aún existen en lugares como Chiapas, Oaxaca e incluso en los pueblos yakis— la interpretación de los europeos fue: “aquí está el socialismo” y realmente no era así, es algo parecido pero no es socialismo, porque no existen esos conceptos en estos pueblos, y mucho menos conceptos como la lucha de clases.

¿Cuál es la organización social de los kikapús actualmente?

Ellos han ido adaptándose y cambiando muy violentamente en los últimos 50 o 60 años, porque de ser cazadores, de haber sido defensores de alguna manera de México frente a los americanos mismos —puesto que eran muy bravos como combatientes—, ya una vez que se fueron quedando encerrados en sus comunidades regresaron un poco a lo mismo: la cacería, las ceremonias, los rituales, los mitotes y fiestas importantes para ellos, y es en estas fiestas en las que hablan con dios, conciertan matrimonios y otras cosas importantes.



Esto va a quedar un poco como folklore y van a ir dejando lentamente la cuestión de la cacería, porque en parte los americanos, por ese problema de mala conciencia que tienen, les reparten tierras en Oklahoma, donde ellos originalmente no tenían nada que ver. Hay un gran territorio allá donde la mayoría de los kikapús se refugian, y los otros quedan acá: un pequeño grupo en Coahuila y el otro en Bavispe, Sonora.

Se van adaptando a lo que hay; los de Coahuila siempre van a tener problemas con el gobierno porque no aceptan la educación. Sobreviven yendo a trabajar a Estados Unidos como cosechadores. Actualmente se transformó de nuevo su vida, con las casas de apuestas y casinos.

¿Están entonces semi-insertos en el sistema social al que entran y del que salen?

Sí, totalmente, esto se ha dado en muchos grupos de Estados Unidos. Permiten que otras personas manejen sus recursos económicos con tal de que les repartan ingresos, como en el caso de la instalación de casinos: ellos reciben una cantidad cada mes y viven bien y felices.

¿Qué podemos decir de sus danzas rituales y de su música?

Yo pienso que ellos y muchos grupos de los Estados Unidos han inventado o han recreado la danza del Gran Espíritu, eso ya se ha demostrado en algunas regiones, que existe mucha influencia de los bautistas y otros grupos religiosos. Estos grupos étnicos han hecho una creación o recreación de una cultura milenaria que en realidad no existió o que ellos no saben cómo fue. La conquista norteamericana sobre estos indios fue tan brutal y tan salvaje que no les permitieron conservar nada absolutamente y no sobrevive gran cosa de su cultura. Mucho es inventado, como esos grandes penachos y otras indumentarias, y los kikapús mucho de lo que usan es inventado.



- Último tapete original tejido por los kikapús, conservado celosamente en su comunidad.
- Página 178, opuesta: Elaboración de artesanías de chaquira, como estos coloridos aretes.
- Página opuesta, abajo: Par de teguas.
- Página 181: Verbena popular correspondiente al máximo festejo de los mascogos.
- Páginas 182 y 183: Las expresivas miradas de los niños mascogos.

¿De su artesanía qué se puede afirmar?

La artesanía es lo que tiene más que ver con sus orígenes. Por ejemplo, los vestidos, los hombres que usan pantalones; eso en México nunca se usó porque no era necesario, pero ellos con sus ropas y trajes o las mujeres con sus faldas de cuero, demuestran reminiscencias de lo que trajeron desde el Norte, porque no habrían sobrevivido al invierno septentrional sin este tipo de ropas en las que combinaban el cuero y la lana del búfalo. También son tejedores, hacen teguas. Actualmente todo lo hacen de venado, y han desarrollado mucho últimamente la artesanía de chaquiras, que, eso sí, no es original de ellos.

En todos sus productos existen adaptaciones. Lo que se ve en los grandes trajes originales sí se parece mucho a lo que ahora hay, pero hecho de otra manera por las posibilidades que tenían.

¿Podría hablarnos acerca de su gastronomía?

Son comedores de carne, fundamentalmente, y además se alimentan con los frutos que les rodean en su región.

¿Cuál es su población actual?

Es un grupo pequeño que emigra continuamente desde su comunidad hacia la frontera, Eagle Pass. Tal vez son 200 en total.

¿Qué problemáticas enfrentan actualmente?

El problema es que en su contacto con el gobierno mexicano y sus políticas paternalistas que tienden a resolverles todas sus cosas, ellos han desarrollado mucho oportunismo. Tienen permiso de matar venados, tienen permiso de tener armas que nadie en el país puede tener más que ellos, y luego un hombre kikapú sale y puede matar seis venadas hembras y nadie puede decirle nada porque “es una cuestión cultural”. Estas cosas son inventos, porque en Estados Unidos esto no está permitido. Cuando algún alcalde les aprieta, ponen una queja ante Gobernación, y como hay un tratado entre Estados Unidos y México de respeto absoluto a sus creencias, pues llegan reclamos de Estados Unidos a México y entonces todo se deja. Es muy común también que tiren una cerca de un particular para entrar a su rancho a matar venados.

En estos procesos de adaptación y cambio, ¿cuáles son sus transformaciones culturales más notables?

Han perdido el sentido étnico y han creado uno que les conviene. Es un grupo que tiene y aprovecha ventajosamente su posibilidad de contar con las dos nacionalidades. También la drogadicción es un problema que han enfrentado.



¿Algo que desee agregar?

Hay un grupo de kikapús en Bavispe, Sonora, que era desconocido anteriormente y sí son parientes de ellos. Trajeron una vez a integrantes de ese grupo kikapú y en el vinieron dos ancianas, de 94 y 96 años, y dijeron que se habían emocionado mucho al visitar el río Sabinas, porque ellas viven cerca de un río pero el suyo va hacia donde se oculta el sol, y el Sabinas va hacia donde nace. Una de ellas nació en Múzquiz.

Mascogos

¿Cuáles son los orígenes de los mascogos?

Éste es un grupo más ignorado y su origen es más confuso. Si los kikapús fueron empujados colectivamente, se mantuvieron juntos y por eso sobreviven. Los mascogos fueron un grupo atacado por otras tribus y también por los ingleses, y se fueron refugiando en diversos lugares y aliándose con otros pequeños grupos. Se trata de personas que sí tienen un antecedente étnico pero que precisamente incorporaron a su grupo a negros que escaparon de sus amos. Esto los volvió delincuentes, ya que no se podía proteger a negros huidos porque tenían dueño. Lo anterior los obligó a que huyeran a la Florida y de ahí vinieron a México, porque se enteraron de que desde que se tocaba el suelo mexicano se era libre. Esto lo difundieron los abolicionistas de Estados Unidos, quienes promovían a México como país de la libertad.







Preparación de la comida comunitaria.

Página opuesta: Mamá con sus hijas compartiendo vestimentas de confección y colorido similares.

Páginas 186 y 187: Mascogos a caballo.

Página 188: Proliferan los huevos cocidos dentro del menú de los festejos mascogos.

Desde Florida llegaron a México mezclados. Hay una fotografía de la entrada de los mascogos a México, donde una negra viene conduciendo un carretón lleno de trastes y niños, y otras personas vienen a caballo pero son negros y algunos son indios; esto fue más o menos en 1860, y la llegada definitiva fue en 1866. También hay una pintura en el Museo de Chapultepec de un viaje que hacen los kikapús y los mascogos para visitar al emperador Maximiliano. Aparece él rodeado de indios y algunos son negros, pero visten todos iguales con sus ropas hechas de cuero.

¿Cuáles son sus actividades principales actualmente?

Es un grupo que no hizo tratado con Juárez como los kikapús, sino que él les regaló tierra sin ningún acuerdo. Ellos son dueños de sus terrenos pero en una relación de ejidatarios; son poseedores pero no propietarios. Durante muchos años han trabajado para los ricos de la región e incluso para los kikapús, bastantes de ellos han sido sirvientes de los kikapús, pues éstos, en realidad, no labran. Los mascogos son trabajadores temporales, y las mujeres suelen ser sirvientas que trabajan en las casas de Múzquiz.

Ellos sí tienen escuelas y dependen en mucho del gobierno. Tienen una religión cristiana y conservan sus cantos cristianos. Muchos de estos cantos con temáticas religiosas tienen su origen en la etapa esclavista, y en ellos se exalta la libertad de Moisés y se habla también de la venganza imaginaria, cuando cantan que irán al cielo. Estos cantos han sobrevivido ya 150 años.

¿Existe en esta condición de trabajo algún prejuicio basado en la racialidad?

Existe en parte, pero no directamente. Es más bien por ser pobres que tienen que trabajar para terceros, pero también por tener muchas cualidades. La mujer es muy reputada por ser trabajadora, limpia, ordenada y buena cocinera; el hombre es elegido por en-







cima de cualquier otro por ser un gran vaquero, y cualquier ganadero prefiere un mascogo aunque sea cuarterón. Tienen la fama de ser excelentes en las labores ganaderas.

¿Qué idioma hablan?

Inglés y español.

¿Cuál y cómo es su estructura social?

Su estructura social es bastante parecida a la de nosotros. Anteriormente eran familias extensas pero actualmente no tanto. Ahora se trata de familias nucleares debido a los cambios en la economía mexicana. Anteriormente también existía una gran influencia de las mujeres, como en el caso de Gertrudis Vázquez, quien era la gran matrona; toda la gente se reconocía en ella y la obedecía, pero ella ya murió y no hay ahora otra mujer como ella.

¿En qué términos políticos habitan este territorio?

Como mexicanos, pero existe intercambio con Estados Unidos. A veces emigran hacia allá o viene algún familiar de ellos. Pero se sienten mexicanos.

¿Cuál es su religión?

Tal vez son principalmente bautistas, pero tienen influencias de los primeros bautistas metodistas del siglo XIX que predicaban el fin del mundo.

¿En sus prácticas religiosas podemos ver elementos preexistentes al cristianismo?

Tal vez en tiempos de su llegada a Coahuila, pero no creo que ahora podamos encontrar algo. Eso se nota más en la construcción de las casas –que tiene influencia africana–, en algunos alimentos que preparan y, sobre todo, en la manera en que los preparan. Ellos todavía muelen sus semillas y el maíz sobre troncos



Página opuesta: Sirviendo alimentos para la colectividad.

Páginas 190 y 191: Algunos de los hombres más longevos de la comunidad.

Páginas 192 y 193: Las raíces de la negritud se manifiestan en diversos grados y en todas las edades entre los mascogos.

Página 194: Olla al fuego manteniendo la comida caliente, en espera de los visitantes dispuestos a conocer a los grupos étnicos más relevantes de Coahuila.

Página 196: Ornamento de tenistete realizado en Parras de la Fuente, en el que se representa una vid.

que van ahondando con el trabajo. Esto es raro y se encuentra aún en ellos.

¿Qué más podemos decir sobre su gastronomía?

Son muy diversos sus gustos, han captado cosas de Estados Unidos o de grupos americanos y de México. Tienen alimentos como la polenta, que se hace a base de maíz, pero también preparan platillos muy mexicanos con picante y preparan muchos pasteles parecidos a los de los norteamericanos.

¿Qué se puede decir de su música?

Su música es nada más estadounidense. Tienen una influencia muy clara de los gospel, y conservan eso no nada más en su forma musical melódica, sino con el acompañamiento que a menudo es con las palmas y los pies. Esto es una herencia del esclavismo, porque no tenían otra posibilidad, no tenían instrumentos; entonces los sonidos que acompañan al canto son de manos y pies. Actualmente usan algunos instrumentos como guitarras, bajos y percusiones.

¿De las danzas originarias qué subsiste?

Las danzas pretendidamente son africanas, pero no lo creo. Son de los africanos esclavizados que, al estar amarrados, no tenían otra posibilidad que bailar juntos y en círculos, pero el ritmo sí es evidentemente africano.

¿De sus artesanías qué se puede decir?

Con excepción de sus instrumentos para cocinar, no hay mucha producción. Los vestidos que utilizan en las fiestas tienen mucha influencia americana, con falda larga, y usan prendas parecidas todas las mujeres.

¿Qué problemáticas tienen?

Muchas; precisamente por no ser guerreros ni famosos como los kikapús, se les ha relegado demasiado. Hace unos diez años, por



los cambios que hay en la naturaleza, dejó de fluir la acequia que pasaba por su comunidad y que les daba de beber. El gobierno no hizo nada, hasta que un rico de Saltillo se preocupó y fue y les ayudó a desazolver la acequia para que volvieran a tener agua. En cambio a los kikapús lo que pidan se les da. Los mascogos tienen una relación de omisión por parte del gobierno y de dependencia absoluta.

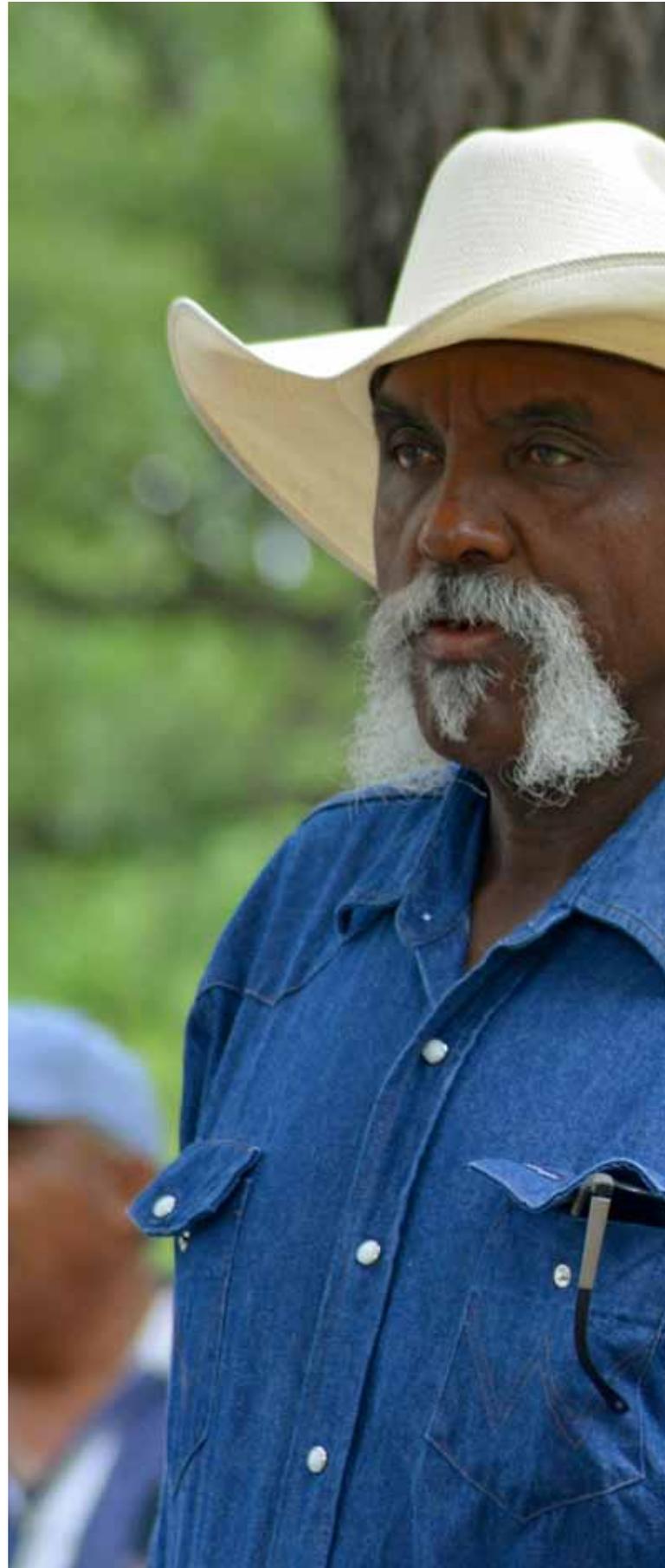
Después de tantos cambios y procesos ¿en qué estado está su cultura ahora?

Se han adaptado a lo que han podido. Si venían huyendo desde Estados Unidos de sus opresores, aquí tuvieron que hacer lo que podían, con su pobreza, con sus instrumentos de labranza. Pero perdieron su lengua original.

¿Los mascogos han sido alcanzados por el problema o la necesidad de la inmigración a Estados Unidos?

Algunos van, ellos mantienen parentescos allá, pero en general se quedan. Respecto a la identidad, podemos decir que anteriormente sí había cierta vergüenza en los jóvenes de su negritud, pero después de que Gertrudis Vázquez y otras mujeres empezaron a mostrar sus cantos que son bellísimos, se han ganado su lugar, y actualmente los jóvenes están aprendiendo estos cantos para mostrar y preservar su identidad.

Entrevistador: Enrique Chacón.











AGRADECIMIENTOS



Culturas populares de Coahuila



Se terminó de imprimir en Saltillo, Coahuila, el XX de septiembre de 2014.
El tiraje fue de 2,000 ejemplares. La impresión estuvo a cargo de Quintanilla Ediciones.
La tipografías usada fueron Adobe Caslon Pro y Gotham.