

¡NO SE BAJEN LA ENCHILADA A GOLPES DE PECHO!
“LAS ENCHILADORAS DEL TREN” - TEPA EL CHICO.

¡DON'T LET DOWN THE ENCHILADA WITH CHEST
THUMPING!
“THE ENCHILADA MAKERS OF THE TRAIN”.

Aide Flores Ortiz¹

Resumen

Desde mediados del siglo XX en Tepa el Chico, municipio de Zempoala, en el estado de Hidalgo, un grupo de mujeres de distintas edades y clases sociales, vinculadas por sus parejas y maridos con los ferrocarriles, y a raíz del poco apoyo que recibían de ellos, y porque además ellas se hacían cargo del cuidado de sus familias numerosas y llevaban la batuta de las mismas, a lo cual se sumaba la falta de ingresos suficientes, decidieron reunirse y realizar un inmenso esfuerzo para poder adaptarse a los cambios que estaban experimentando. A pesar de las presiones que recibieron, con tenacidad lograron cambiar por completo sus pensamientos y actitudes, siempre con la meta puesta en engrosar los bolsillos de sus hogares. ¿Qué fue lo que lograron hacer estas mujeres, que marcó a generaciones enteras, y que hace que muchos las recuerden con nostalgia? El presente ensayo pretende acercar a extrabajadores de FNM, a científicos sociales y al público interesado, a conocer las historias de vida de las enchiladoras, a través de los testimonios de sus descendientes, los cuales se recopilaron desde la oralidad como fuente de información, gracias a lo cual podemos conocer, comprender y analizar otro lado del ferrocarril; uno exclusivo de las mujeres.

Palabras clave: enchiladoras, tren, venta, nixtamal, recuerdo.

Abstract

Since the middle of the 20th century in Tepa el Chico, municipality of Zempoala, in the state of Hidalgo, a group of women of different ages and social classes, linked by their partners and husbands to the railroads, and as a result of the little support they received from them, and because they were also responsible for the care of their large families and were in charge of them, to which was added the lack of sufficient income, they decided to get together and make an immense effort to adapt to the changes they were experiencing. Despite the pressure they received, with tenacity they managed to

completely change their thoughts and attitudes, always with the goal of increasing the pockets of their homes. What was it that these women managed to do, that marked entire generations, and that makes many remember them with nostalgia? This essay aims to bring former FNM workers, social scientists and the interested public closer to learning about the life stories of the enchiladoras, through the testimonies of their descendants, which were collected orally as a source of information, thanks to which we can know, understand and analyze another side of the railway; one exclusive to women.

Keywords: railways, enchiladoras, train, sales, nixtamal, memory.

El papel que desempeñaron las mujeres en el desarrollo y crecimiento de Ferrocarriles Nacionales de México (FNM) fue bajo, pero muy importante y significativo, pues durante su auge, solo 151 mujeres² formaron parte de las filas de ferrocarrileros, pero a las afueras del tren se cocinaba algo mucho mejor, pues cientos de mujeres trabajaban incasablemente para los ferrocarriles, pero de una manera distinta, pues eran las encargadas de alimentar al personal, de mover mercancías, de transformar la economía mexicana.

Si de mujeres ferrocarrileras se trata, las vendedoras en el tren fueron fundamentales para el crecimiento social y económico, y en especial debe hablarse de las enchiladoras de Tepa el Chico, localidad ubicada en el municipio de Zempoala, cuyo nombre deriva de la exhacienda del mismo lugar, la cual se conectaba, mediante un ferrocarril tipo Decauville, el cual contaba con una “Y”, cuatro laderos, bodega y estación formal de mampostería y tepetate, dos tanques de agua y otras construcciones e inmuebles improvisados para diversos servicios. La bodega³ fungió no sólo como casa de Norbeto Becerra Liberato,⁴ jefe de estación, sino también como sala de espera y estación, y hoy alberga una sala de lectura, un acervo documental y la presencia de fotografías y objetos de sitio.

La presencia de los antojitos mexicanos, que se consumían en los vagones y en las estaciones, se debía principalmente a que eran económicos, y su consumo muy práctico, porque estaban hechos de tortillas de maíz, que hacía innecesario el uso de platos y cubiertos, además de que, por ser de masa, eran muy llenadores. Se servían en papel de estraza y también se ofrecía el mismo tipo de papel como servilleta. En la actualidad los antojitos mexicanos se han convertido en parte fundamental de la alimentación diaria de nuestro país.⁵

La oralidad es una fuente de conocimiento, que nos permite comprender, interpretar y contribuir a crear conocimiento histórico, ya en las charlas se transmite el conocimiento del pasado a partir de la memoria. A continuación, se presentan testimonios de los hijos de las enchiladoras del tren de la comunidad de Tepa el Chico.



Estación del tren, Tepa el Chico finales del siglo XX.

Juan Crisóstomo Valdez Hernández

Nació en la exhacienda de Tepa El Chico el 27 de enero de 1944, y fue testigo del paso del Ferrocarril Mexicano y de Nacionales de México. Hoy día, con ochenta años encima, nos cuenta:

Sí, sí viaje en el tren, en el que iba de Pachuca a Ometusco; ese fue el Mexicano que le decían; fue el que transportaba los metales de las minas para Ometusco y los enviaban para Inglaterra.

Yo no tuve familiares ferrocarrileros, pero fui parte de tres generaciones de vendedoras del tren, las enchiladoras les decían, porque ellas vendían sus productos a las pasadas de los trenes de pasajeros. Mi abuelita Maximina fue la primera que empezó a trabajar aquí en Tepa, en los pasos del tren, vendiendo su comercio, sus enchiladas y su café, todo lo que era para comer.

Mi abuelita se dedicaba a hacer tamales y tlacoyitos, entonces mi abuelita se paraba a las tres de la mañana a moler su nixtamal. Desde un día para otro ponía su nixtamal lo restregaba, para quitarle todo el pellejo, lo ponía a solear y en su metate, desde tempranito, se paraba a molerlo, ¡apuro metate!, ¡apuro metate! y ya, a mí me paraba, como yo me crié con mi abuelita, me paraba a lavar las hojas de los tamales, a cambio me hacía un tamalote así enredadito para el desayuno, para que no se revoliera con los demás, yo, me ponía chulo de panzón [ríe...] y así empezó mi abuelita con su venta, al paso de los trenes.

Había varias mujeres, estaba mi abuelita Maximina, la señora Herminia, la difunta Candelaria, y ya después vinieron otras personas más modernas, más jóvenes, creo yo se compartían la manera de elaborar sopes, enchiladas y todo eso, aunque dudo que se pasaran la receta secreta, era en el tiempo que estaba parado el tren, cuando aprovechaban para vender sus enchiladas, su café, o su pulque, así vivían la vida las personas que se dedicaban a vender su comercio aquí en Tepa.

Ya después murió mi abuelita, y mi mamá siguió la tradición. Mi mamá era Julia, y pues ella continuo. Ella llevaba su nixtamal al molino de doña Rita, que anteriormente era de su mamá, doña Hermelinda; ellas se dedicaron siempre al molino, a moler las masas, los nixtamales y a la venta de comida. Aquí se vendían las enchiladas las enredaditas, aguaditas con harto chile, cebolla y queso, sus sopes, tamales y tlacoyos aquí en otros lados vendían quizás lo mismo, pero de diferentes estilos y misma sazón.

Recuerdo que había un tren especial y lo recuerdo porque era por estas fechas, que pasaba, era el tren de los peregrinos, que viajaban desde la sierra, a ver a san Antonio, en Calpulalpan, a pagar su manda o su deuda que tenían con el santo. En estos días, precisamente del 13 de junio, viajaban dos trenes con carros caja llenos de gente, de pura gente vestida de blanco, y en esos días eran los buenos para las enchiladoras, la venta de esas fechas les dejaba sus buenos centavos.

Bueno, te diré que anteriormente los trenes eran una cosa bonita, porque a mí sí me tocó ver y

subirme a las locomotoras de vapor, que, aunque contaminaban, el Mexicano, por ejemplo, venía por Sandoval, se alcanzaba a ver un ahumadero, un ahumaderón, y como yo estaba chiquito, corría a la orilla de la excavación a ver cómo pasaba el tren, yo debajo de un maderón, veía la chimenea y la maquinaria. Para mí era muy divertido, ya cuando quitaron las máquinas de vapor, ya todo fue diferente, porque ya no eran las mismas máquinas, eran las de diésel pero para mí fue muy bonito eso.

Como herencia generacional de mi mamá, pues no, ya no le siguieron con la venta, ya ninguna de mis hermanas le aprendió o continuó, pues ya se casaron y ya no siguieron la tradición, o sea que nada más fue mi bisabuela Reyes González, mi abuelita Maximina Manjarrez y mi mamá, Julia Hernández. Fueron tres generaciones que se dedicaron a la vendimia. Aquí en Tepa ya nadie continuó, solo la mamá de Juanita y Anselma, y pues ellas que le continúan, todo en leña y a la antigua.



Juan Crisóstomo Valdez Hernández, hijo de la enchiladora Julita.

Magdalena López Cortes

Originaria de Tepa el Chico, tiene 73 años y fue testigo del paso del tren El Mexicano y aquí nos comenta:

Mi mamá fue enchiladora en el tren. Ella tenía dos ventas en el día, una a las nueve y luego en la tarde a las cuatro; en algunas ocasiones en la noche. Mi madre se llamaba Dolores Cortés, y cuando yo tendría unos nueve años más o menos ella ya vendía, cuando preparaba sus sopecitos, los picábamos de las orillas. Mi hermana se dedicaba a moler, a poner a hervir el tomate, las papas, ella preparaba eso de las salsas, pero a mí me tocaba lo peor [suspira...], porque me tocaba el chile guajillo y hacerlo en el molcajete. Imagínate si era un buen trabajo para mí, pero teníamos que apurarlo, ayudar siempre, y más en las mañanas, porque teníamos que pasar a hacer eso, antes de irnos a la escuela.

Todo comenzaba a las cinco de la mañana, en mi burrito, le daba de comer, y con él juntaba la leña, yo toda una pilcata, no alcanzaba muy bien, pues ya me iba al molino y regresaba. Le ayudaba a moler el chile, a rebanar la cebolla, a moler la papa, enredar los taquitos, que a veces que es lo que me tocaba cuando no le daba tiempo a mi hermana, pero este, mi mamá hacía las tortillas para los taquitos, las gorditas para los sopos, los tlacoyos, a poner a hervir el huevo, es de lo que más o menos me acuerdo. Eso sí, las dos embarradas de chile, y todos los días era lo mismo, nuestra rutina del diario.

Nosotras íbamos al molino en el cerrito, tiempo después aquí con doña Juanita, llevamos el nixtamal y doña Rita después puso su molino, las que iban al molino, de las enchiladoras, eran doña Teófila Roldán, Julia, la señora Lulú, doña Candela también, doña Esther, doña Guadalupe, doña Herminia, la señora Lucila, de las jóvenes.

Mi abuelita fue un pilar en nuestra familia; ella también vendía, ella vendía su pulque, su café, la pobrecita les daba jarritos y ahí va avanzando el tren y les decía –¡Mi jarro!, ¡mi jarro!, pobrecita de mi abuelita, le aventaban sus jarros algunos ferrocarrileros o personas que le compraban, y pues los jarritos iban a darse estrellitas, y decía – ¡Prefiero que se rompan a que se queden con ellos!, y así. En ocasiones le hacíamos a todo, hasta de vendedoras,

pero solo nos quedábamos junto a las carretas y no vendíamos, agarraba mi abuelita la canasta y ya se ponía a vender, nos ayudaba mucho.

Igual cuando estábamos chicas, no nos subimos, pero sí vimos pasar al tren El Mexicano que le decían. Tenía una rejita y corríamos a ver el tren, estando aquí enfrente de la puerta de la casa y el paradero era aquí en la esquina, aquí en Tepa no había estación de tren del Mexicano, solo paradero. Los campamentos pues eran otra cosa, más adelante del paradero, pero esos ya se perdieron.

Mi familia también fue parte del tren, mi tío Gero fue velador de ahí de Pachuca, ya después se vino para acá, para Tepa, y siguió siendo velador hasta que salió jubilado; el tío Berna también fue ferrocarrilero, ahí en México, ahí sí ya no supe de qué, si de guarda crucero o algo así, no lo sé bien; el tío Nacho también fue ferrocarrilero, él trabajo en vía. Actualmente mi hermano Severo tiene apenas dos años que se jubiló, y ahorita mi hermano Hipólito continúa en el ferrocarril.



Magdalena y Lourdes López Cortes, hijas de la enchiladora Dolores.

Francisco Suárez Gómez

Vecino de la comunidad de Acelotla de Ocampo, de 71 años de edad, nos comparte el siguiente testimonio:

Cuando yo era muy chamaquito, me tocó viajar en Ferrocarriles Nacionales de México; nos llevaba mi mamá a la Ciudad de México y teníamos que ir caminando desde aquí hasta Tepa El Chico para agarrar el tren; era por la mañana, entonces nos íbamos hasta México, hasta la central de Buenavista, ya de ahí iban mis hermanos por nosotros.

Y sí, efectivamente, en el tren se vendía mucha comida, una muy sabrosa, como gorditas, enchiladas, café y lo que no podía faltar: el buen pulque, porque en ese entonces se vendía mucho el pulque, era su auge, era su época. Nos gustaba mucho comprar las cajetas en cajita de madera, muy ricas, les cortábamos un cachito, como para agarrarlas de cucharita, y con eso nos las comíamos.

Mi mamá llevaba tunas, quelites, quintoniles o cosas que les llevaba a mis hermanos. A veces compraba en los vagones sopes o enchiladas del tren, aunque no era lo mismo comérselos ahí, que recalentarlos, la verdad [ríe...] y sí, fueron bonitas experiencias que, aunque nos agarraba lejos, porque de aquí de Acelotla a Venta de Cruz caminando está lejos, de aquí a Tepa también es lejos, y luego caminando o en burro, pues sí era cansado.

Recuerdo muy bien que en la estación del tren de Tepa se tomaba un cafecito, se probaba una enchilada, ahora sí muy ricas. Ahí había lugares de comida, como casetitas, o como les nombraban, pero parece que así, yo recuerdo mucho a la señora Rita, ahí iban mucho los pulqueros, los que iban a embarcar los barriles de pulque para México, y ferrocarrileros, casi todos iban a comer allá con la señora Rita, pero pues las demás enchiladoras no tenían puesto, recuerdo que vendían en sus canastas unos sopes que los hacían mucho con salsa verde, con sus rábanos y trozos de queso canasto.

Yo, sí seguiría viajando en tren, el probar ese sazón de la comida, de lo que hicieran: enchiladas, tamales, lo que fuera, pues era un alimento muy rico, porque lo hacían con mucha higiene y todo natural, porque las enchiladas, las gorditas, lo que vendieran,

pues era de maíz puro, no era como hoy, que ya todo está mezclado, transgénico [hace muecas de desagrado...]. Yo creo que su presentación y el sazón, así como te las vendían, era práctico para el viaje y barato para comer, pero bueno yo estaba muy joven y pues uno nomás se daba cuenta de que había vendedoras, pero como no viajaba tan frecuentemente, pues era difícil ubicarlas y conocerlas a todas, identificar quién era quién; lo importante es que llegara uno a su destino, a salvo y a tiempo.



*Francisco Suárez
Gómez, vecino de la
comunidad de Acelotla
de Ocampo.*

Catalina Cruz Trejo

Nació en Tepa El Chico, tiene 68 años de edad, y nos comparte el siguiente testimonio:

Yo conocí varias enchiladoras de ese entonces, ya que todas esas generaciones ya son difuntas, ya fallecieron; recuerdo a la señora Chimina, de la señora Cande, de Angelita, Amelia, Dolores, Filita, Julita, la difunta Marta, la difunta Lupe, luego fue su hija Esther, y pues de las jóvenes, la señora Lucila.

La señora Rita Trejo era mi mamá, quien se dedicaba a la venta de comida, atender su molino, a la venta de enchiladas, hasta del pulque. Mi mamá les vendía a los garroteros, a los maquinistas, a toda la tripulación, a todos ellos les hacía de comer. En ocasiones mandaba a los peones de vía, que estaban trabajando, les mandaba canasta, canastitas, pues, con comida, con alguna etiqueta con nombre.

Mi mamá tenía como un puestecito, aquí abajo, porque el otro era de mi abuelita, estaba bonito ese puesto chiquito, tenía su lavaderito dividido su cocina con madera y tenía para lavar sus trastes. Ahí preparaba los alimentos y lo que casi siempre pedían eran las enchiladas de tortilla, las que ponían en la cazuela, estaba el chile hirviendo y se lo vaciaban, luego le echaban aceite pero bien caliente arriba, volvían a vaciarle más chile y le ponían su cebolla, su queso, y si había lechuga, porque pues era algo cara, cilantro, pero que sabrosas, a veces las hacían con xoconostle, porque en ocasiones me mandaban a mí a juntarlo [sorprendida mencionaba...] me daba ahí unas espinadas para limpiarlas, que pá que te cuento, también hacía tacos de papa.

Se me olvidaba... cuando hacía las tortas de canasta, ella freía el huevo con papas y luego... este, ponía el bolillo en la lumbre, en el comal, le metía o muchas le metían nada más la rebanada y el huevo y luego le echaban aceite, así quedaba como frita y con el relleno, ¡qué sabrosa torta de papa con huevo!

La comida era barata, muy barata, todo en centavos, mismos con los que mi mamá debía mantener a nueve hijos. La vida era dura, pero nadie de mi familia continuó con la tradición de las enchiladas o de la venta en el tren; mis hermanas y hermanos se casaron, se descasaron y todo, y nadie vio o

entendió quizás la importancia de continuar, pues no les interesaba.

Mi suegro fue estibador y mi marido, pues, le hizo primero, cuando estaba joven, de vigilante; aprendió el telégrafo e iba a trabajarle a los jefes, luego ya se hizo telegrafista, y ya de ahí se hizo despachador, porque no fue jefe, se brincó, fue despachador, ninguno de mis hijos quiso ser ferrocarrilero, por flojos creo yo [ríe...]

Pero aquí en Tepa, aún se continua, antes con Juanita y Anselma, que sí le siguieron, ellas son hijas de la señora Lucila, como dirían, sí le aprendieron a su mamá. Hacen recordar cada vez que probamos los sopecitos. Ahora solo con Chema podemos seguir disfrutando del sabor y, como dicen, de la sazón.



Catalina Cruz Trejo, hija de la enchiladora Rita Trejo.

Anselma Ortiz Carpio

Nacida en la localidad de Tepa el chico, en la actual calle Zacatecas, número 10, la señora Anselma es la última enchiladora de la comunidad, y nos comparte su testimonio:

Formar parte de una familia ferrocarrilera me llena de orgullo, pues mi papá fue pintor de puentes y edificios, mi esposo garrotero de camino y conductor, mi cuñado garrotero, mis hermanos fueron electricistas y encargados de mantenimiento en la casa redonda, en Valle Ceilán, en Tlalnepantla, ahora sí que en diferentes lugares trabajaban, pero toda mi familia fue ferrocarrilera, inclusive mi mamá, que fue enchiladora del tren.

Mi madre me platicaba y me comentaba que ella empezó a vender por enseñanza o apoyo de una tía, fuimos once hijos, mismos que debía mantener, así que empezó a vender desde 1962. Yo soy de 1968, o sea que mucho antes que yo naciera mi mamá ya era vendedora y ella empezó a vender sus enchiladas con otras enchiladoras que había en el pueblo, porque habían varias, yo, ya más grande, cuando ya tenía uso de razón y todo, pues ya le empecé a ayudar a mi mamá, pues a veces me tocaba llevar al molino el maíz, a moler en el metate, porque recuerdo bien que la gente que tenía en ese entonces una licuadora, que más o menos empezaban, pues eran de economía, vamos a decirlo, alta; la mayoría de la gente del pueblo pues no era de una economía buena y tenían otras maneras de cocinar, con leña, con metate o molcajete.

Aquí en la comunidad de Tepa había dos molinos, uno era de la señora Juana y otro era de la señora Rita, hasta como por el 87, los retiraron, fallecieron las señoras y pues ya no les dieron de alguna manera, por decirlo así, uso. Los familiares los empezaron a quitar, supongo que ya no quisieron tenerlos y entonces ya teníamos que ir hasta Zempoala al molino, pero ya fue muchos años más adelante, cuando nosotros asistíamos a ese molino, comprábamos los cuartillos de maíz, lo poníamos a hervir en agua con cal, y al otro día lo enjuagábamos, lo llevábamos al molino y siempre teníamos masa.

Creo que muchos piensan, que en todos lados se vendían enchiladas, pero en los únicos lugares donde estaban, era en Ventoquipa, Xolox y aquí,

Tepa. Que yo recuerde, todas las vendedoras de enchiladas tenían venta, porque tenían su propia sazón, algunas otras, era la forma de presentación de su comida, lo que gustaba. Cuando las llamaban enchiladoras era por la venta de la tortilla enrollada en cazuela, con salsa, así caldosita, entonces por ejemplo, había personas que las hacían nada más con cilantro y rodajas de rábano, otras que le ponían nada más cebolla y queso, otras le ponían lechuga y cilantro, o sea, variaba, pero el sazón en la forma de hacerlas, pues era muy especial, porque siempre cargaban hacia un lado de la canasta una cazuela y cargaban aparte una bolsita con salsa, por si consumía la salsa, a las enchiladas le ponían más chilito y su muy buen queso, ese de trozo, con su lechuga revuelta, ya nada más le volvían a poner más, y del otro lado de la canasta sus sopos, entonces esa era la diferencia entre ellas, su forma de hacerlas, su sabor en cada una, recuerdo que no solo las enchiladas eran lo que vendían, [también] sopos, tlacoyos, tacos dorados, huevos hervidos, quesadillas, pero para la gente era parejo el llamarles enchiladoras.

Pero el tiempo se las fue llevando poco a poco y la última persona en las enchiladas fue mi mamá, de las enchiladoras de este pueblo, porque fueron varias, estaba la señora Herminia, la señora Ángela, la señora Esther, la señora Guadalupe, la señora Teófila, la señora Julia, la señora Dolores y Candelaria y mi madre, la señora Lucila, ya eran muy grandes de edad al lado de ella y ella fue la última.

Aquí en Tepa el Chico, porque aquí le dicen Estación Tepa, pero es Tepa el Chico, la mayoría de las personas que ya faltaron, sus familiares no siguieron, nadie continuó con esto de la venta de los sopos. A mí siempre me llamó la atención.

Lo que sí era muy característico de las enchiladoras eran sus baberos, todas las enchiladoras traían su babero y su canasta, y en esa época pues yo recuerdo que la mayoría de enchiladoras traían sus trenzas y sus peinetotas en su cabeza. Desafortunadamente algunas no se llevaban muy bien, por ciertas circunstancias que desconozco, pero sí, a veces andaban como en grupito, unas al frente de la sala, otras por acá, cerca de la garza, otras que en los pollitos, otras en la estación. Así en diferentes lugares de ese entonces.

Creo que el viajar en el tren son vivencias que las recuerda uno y pues son bonitas, porque nunca volverán, como por ejemplo, recuerdo al señor Salomón, que vendía los refrescos, el café, en una cubeta de acero. Se les llamaba agente de publicaciones, y ya empezaban ellos a decir aquel dicho que lo hace recordar a uno –¡No se baje la enchilada a golpe de pecho!, ¡refrescos, café, café!, así mi mamá y las enchiladoras ofrecían sus productos. Lo anunciaban en los vagones y se hacían paso, porque ¡iban llenos!, ¡muy llenos! Por ejemplo, mi mamá, me decía a veces –¡Bájate conmigo!, y yo la iba a dejar a la estación con su canasta y me decía –¡Me vas siguiendo en el recorrido de los carros y a lo primero que venda te lo doy!, que en realidad me lo aventaba por una ventanilla, entonces yo iba corriendo en lo que el tren estaba parado, un tiempo en lo que firmaba el conductor el libro de registro de llegadas y salidas, así pues, yo iba siguiendo a mi mamá y de momento volaba el montoncito del papel de estraza con el dinero, el mismo papel que utilizaba para despachar, nos enredaba los centavitos, lo que ya había vendido, y ya con eso agarrábamos para gastar, pues para comprar el maíz o cualquier cosa que hiciera falta, como las velas.



*Anselma Ortiz Carpio,
última enchiladora de
Tepa*



Antiguo Molino de la señora Juana.

En mi familia quedamos tres hermanas, pero nada más dos nos dedicamos a hacer esto, antes que mi madre también nos faltara, nosotras, yo y mi hermana Juana, empezamos a seguir vendiendo los sopos que ella vendía, porque mi madre pues era muy conocida y muy buscada para los sopos, pero hace poquito pues desgraciadamente tuvimos un accidente y mi hermana falleció, entonces me quedé yo, ahorita pues la gente me sigue preguntando, ¿no habrá sopos? ¿ya no venderás? Ahorita seguí de alguna manera como lo hacíamos mi hermana y yo, ahorita lo estoy haciendo como antes, el moler en el metate la papa, este, el seguir juntando el xoconostle, el seguir con esta tradición familiar, el continuar con la sazón, para que no se pierda, esperando que mi familia lo pueda continuar.

Fuentes consultadas

Bibliografía

Bonilla Isabel, "La participación de la mujer en los Ferrocarriles Nacionales de México durante las primeras décadas del siglo XX. Un acercamiento desde las fuentes documentales del CEDIF", *Mirada Ferroviaria*, núm. 32, enero-abril, 2018, pp. 2-7, en: <https://www.miradaferroviaria.mx/la-participacion-de-la-mujer-en-los-ferrocarriles-nacionales-de-mexico-durante-las-primeras-decadas-del-siglo-xx-un-acercamiento-desde-las-fuentes-documentales-del-cedif/>

Rangel Vargas, Lucina, Raquel Díaz M.; Tilman Pfannkuch, "Elaboración de la cartografía del patrimonio cultural inmueble ferroviario", *Mirada Ferroviaria*, núm. 34, septiembre-diciembre, 2018, pp. 5-8, en: <https://www.miradaferroviaria.mx/wp>

UFET, Acervos documentales, Tepa el Chico, 2024

Vélez Rocha, Covadonga, "De tráfico y gritería: Un acercamiento a los restaurantes y a la vendimia en algunas estaciones de ferrocarril en México", *Mirada Ferroviaria*, núm. 8, mayo-agosto, 2009, pp. 37-38, en: <https://www.miradaferroviaria.mx/wp>

Citas

[1] Licenciada en Historia de México por la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, tiene un Diplomado en Creación, resguardo, conservación y difusión de documentos de historia y tradición oral, por la ENAH, ENBA, IPN y otro Diplomado en control y administración de Archivos por el ITAIH. Es Especialista en Restauración Documental y Fotográfica en Adabi de Mx. Gestora y Promotora cultural (Día del Ferrocarrilero, Programas Lectores y Locutora en Historiando-Ando). Contacto: aidefloress18@gmail.com

[2] Isabel Bonilla, "La participación de la mujer en los Ferrocarriles Nacionales de México durante las primeras décadas del siglo XX. Un acercamiento desde las fuentes documentales del CEDIF", *Mirada Ferroviaria*, núm. 32, enero-abril, 2018, pp. 2-7.

[3] Lucina Rangel Vargas, Raquel Díaz M., Tilman Pfannkuch, "Elaboración de la cartografía del patrimonio cultural inmueble ferroviario", *Mirada Ferroviaria*, núm. 34, septiembre-diciembre, 2018, pp. 5-8.

[4] UFET, Acervos documentales, Tepa el Chico, 2024

[5] Covadonga Vélez Rocha, “De tráfico y gritería: un acercamiento a los restaurantes y a la vendimia en algunas estaciones de ferrocarril en México”, *Mirada Ferroviaria*, núm. 8, mayo-agosto, 2009, pp. 37-38, en: <https://www.miradaferroviaria.mx/wp>