

Bajo los techos de Jicaltepec



Patrick Lafarge

José Jiménez

BUAP

Bajo los techos. Tradiciones orales en las riberas del río Nautla



Texto: Patrick Lafarge y José Jiménez

En el norte del estado de Veracruz se halla la región del río Nautla o río Bobos, que comprende los actuales municipios de Martínez de la Torre (ribera izquierda) y Nautla (ribera derecha), en cuyos márgenes se ha mantenido una serie de costumbres vernáculas que ante el vertiginoso ritmo de la vida actual, hoy se encuentran en vías de extinción.

Con la independencia de México se permitió la entrada al país de inmigrantes de diversas nacionalidades. En 1833, la llegada de un grupo de franceses, provenientes en su mayoría de Franche Comté (Champlitte) y Borgoña, al pueblo de Jicaltepec (municipio de Nautla), estableció un punto de encuentro cultural entre México y Francia, el cual se haría notorio en varias comunidades de las riberas.

EL FRANCÉS HABLADO EN LA REGIÓN DE NAUTLA

Durante más de 160 años el francés como lengua oral se ha mantenido vigente en los márgenes del Nautla; sin embargo, hoy esta costumbre familiar ha ido desapareciendo. En efecto, un reducido grupo de hombres y mujeres mayores había conservado el hábito de hablar el francés que aprendieron de sus padres; sin embargo, desde los años sesenta, y debido a la acción conjunta de los medios masivos de comunicación, de la escuela y de los matrimonios mixtos, los espacios para el francés oral se han visto reducidos por falta de interlocutores.

El francés del Nautla se caracteriza por ser una lengua propiamente oral, pues no posee escritura conocida, pero sobre todo por la fuerte presencia del español, la lengua dominante. Esta lengua vernácula ha sido considerada un dialecto o "patois" por algunas personas, pero se trata más bien de una variedad regional como tantas otras que existen en las provincias francesas y en otras regiones francófonas de Canadá (New Brunswick), de Estados Unidos (Luisiana) y de las Antillas (Santa Lucía, Dominica, San Barthélemy).

Durante los ochenta, el renacimiento del interés por la lengua francesa dio lugar a la organización de cursos de fle (Francés Lengua Extranjera) en las comunidades de San Rafael y Jicaltepec, bajo el auspicio de la embajada francesa en México y los acuerdos de colaboración entre Champlitte en Haute Saône y Martínez de la Torre, Veracruz. Actualmente, el francés

como lengua segunda se emplea en ocasiones especiales, como en reuniones familiares o cuando viajeros francófonos (franceses y quebequenses) visitan la zona.

LAS TEJAS EN FORMA DE ESCAMA: CIEN AÑOS DE FABRICACIÓN REGIONAL

La teja “escama” se caracteriza por su superficie rectangular y lisa, y por la curvatura en su extremo inferior, lo que le da su forma de escama, así como por un dispositivo de fijación simple llamado espiga que la asegura sobre una “alfajilla”. La textura visual de la imbricación de las tejas escama es la forma adoptada por los pobladores ribereños, que ha decorado sus techos por más de cien años. A partir de las condiciones meteorológicas y de los recursos disponibles, la necesidad, el ingenio y la experiencia han inspirado el diseño de las casas de las riberas: desde el tipo de arcilla, el proceso artesanal de amasado y horneado en la fabricación de tejas y ladrillos, se han obtenido materiales de construcción apropiados para el clima extremo del lugar (calor y humedad). Según declaraciones del señor Valo Camet, último fabricante de teja escama y ladrillo en Jicaltepec, a finales de 1950 se dejó de fabricar este tipo de teja.

El origen de la teja “escama” hoy día sigue siendo un enigma; sin embargo, sabemos que la teja escama es un perfeccionamiento de la teja cuadrada, y una prueba de ello ha sido la teja cuadrangular hallada en las Antillas y encontrada en algunas casas antiguas de Jicaltepec. En Francia, la teja escama se encuentra en edificios de los siglos XVIII y XIX, en particular en las regiones de Alsacia, Borgoña y Franche Comté.

ARTESANÍA DE MADERA: ARMADURAS, BUHARDILLAS, TECHEROS Y CARPINTEROS

Casi al mismo tiempo que la teja escama se dejó de fabricar (a fines de 1950), las armaduras de madera que la soportaban fueron sustituidas por láminas de asbesto y estructuras compuestas de hormigón de cemento y reforzadas con varilla y alambón; hoy, dichas armaduras prácticamente ya no se realizan en la región. Aunque los carpinteros autóctonos, llamados “techeros”, reparan continuamente los numerosos armazones que aún existen, es excepcional que alguno de ellos se comprometa en la elaboración de un techo de cuatro faldones o “cuatro aguas”, de dos niveles, con una o varias buhardillas. El espacio interno entre el techo y el “tapanco” sirve como espacio térmico, pues permite tener temperaturas agradables dentro de la casa en cualquier temporada; además tiene una larga lista de usos: desde bodega de objetos domésticos e implementos agrícolas o herramientas, almacenamiento de semillas, de naranjas y de lana, o como refugio en casos de peligro.

Además del trabajo de carpintería en los techos, se realizaron otros tipos de obras en madera no menos importantes y útiles, como puertas y ventanas, persianas, sillas, mecedoras, cunas, burós, mesas, vitrinas, armarios, secreters, relojes, moldes de queso, poleas para pozos, escaleras, cucharas, morteros de café, remos, yugos, mangos para arpones, hachas y martillos, “cayucos” o botes. En algunas casas de las riberas del Nautla se han encontrado grandes armarios de cedro, que representan una parte importante del patrimonio familiar de varias generaciones.

EL PAN COCIDO EN HOJA DE PLÁTANO O “PAN FRANCÉS”





La costumbre de elaborar y consumir el pan cocido en hoja de plátano, o “pan francés”, fue introducida en la región del Nautla por los inmigrantes galos, y adoptada por sus descendientes de nacionalidad mexicana. En los inicios de la pequeña colonia, los hombres y las mujeres que trabajaban todo el día en los campos empleaban a mujeres indígenas para hacer las “tortillas” (palabra utilizada por los ribereños bilingües); sucesivamente se preparó un pan de maíz cocido al horno en cazuelas de barro.

Más tarde, cuando cada casa llegó a tener su horno de ladrillos en el patio, se pudo obtener un enorme pan redondo de campo (pain de campagne) que duraba varios días; los sábados se acostumbraba hornear el pan de toda la semana.

En la época moderna, el pan se hace cada vez menos en casa, y su realización está a cargo de panaderos locales que cubren la demanda cotidiana.

Aunque es verdad que en Veracruz se es “más tortilla que pan” es necesario hacer una excepción con la ribera izquierda del Nautla. Agustín Ramírez es un panadero especialista en la elaboración del pan francés (también se le conoce como “pan de agua” o “pan de sal”), y al parecer es el último de esta tradición en la región.

Desde hace treinta años, en la comunidad de Potrero Nuevo (Martínez de la Torre), “Guti” elabora semanalmente cinco hornadas de 200 a 250 panes, que se venden en tiendas de San Rafael y alrededores. Mientras horneaba el pan –hacia el mediodía– “Guti” nos comentó que él emplea sólo levadura natural, sal y un poco de azúcar para el color; y que la textura firme y elástica que adquiere hace que se conserve durante cuatro o cinco días, sin endurecerse demasiado.

Actualmente, con ochenta años de edad, “Guti” no supo decirnos si alguno de sus hijos mantendrá esta tradición gastronómica.

EL CULTIVO DEL CHALOTE

En las tierras arenosas de la ribera derecha del Nautla, alrededor de la isla de Chapachapa, pequeño pueblo situado a cuatro kilómetros de Jicaltepec sobre el camino que conduce a Misantla, se cultiva una planta de raíz bulbosa perteneciente a la familia de las liliáceas, el chalote (*Ascalonia cepa*) o “cebollita de diente”.

Los consumidores habituales de esta pequeña cebolla, parecida al ajo y de fuerte sabor, se hallan en ambos márgenes del Nautla. El chalote reemplaza óptimamente a la cebolla blanca en algunos guisos, como los frijoles negros, las enchiladas y las carnes rojas asadas. Se conserva en lugares frescos durante siete u ocho meses.

Es considerada una planta medicinal por la gente de la región, y se recomienda su consumo para contrarrestar padecimientos del corazón, las arterias y la circulación de la sangre. El



chalote se vende en algunos locales del mercado de Martínez de la Torre, en supermercados y tiendas de comestibles en Veracruz, Puebla, México. Pero, sobre todo, es en la isla de Chapachapa, Jicaltepec, Nautla y la ribera izquierda donde esta pequeña cebolla morada se ha transformado en un ingrediente tradicional de la rica gastronomía veracruzana.

Fuente: México desconocido No. 292 / junio 2001



MÉXICO • FRANCIA
presencia, influencia, sensibilidad