

PAPAS DEL AGUA ALIMENTO PREHISPÁNICO

POR HÉCTOR CRUZ GONZÁLEZ BEJARANO
CRONISTA MUNICIPAL DE VILLA DE ALLENDE

(2019-2021)

Es una planta acuática de la especie del carricillo, que se da en los pantanos pero no en cualquier lado afortunadamente San José Villa de Allende goza de este rico alimento, que se da en el Barrio de la Cabecera de Indígenas en el paraje denominado pareje “chiquito” (la cienega)



Pareje “Chiquito” (La Cienega)



Ojo de Agua que escurre hacia el pantano

En la temporada de noviembre a marzo son muy pocas las personas que se dedican a este oficio, ya que corren riesgos porque al introducir medio cuerpo al pantano para poder lograr sacar la papa que parece un camotito, corren el peligro de maltratarse el cuerpo con algunas varas, piedras, piquetes de víbora, vidrios, reumatismo hasta sumirse en el mismo pantano.



Así es como son las matas de papa de agua acabada de sacar

Una vez que ya lograron sacar cierta cantidad, por decir una o dos cubetas se van a su casa, lavan y limpian muy bien las papas para posteriormente colocarlas en una olla de barro con agua y sal para ponerlas al fuego (fogón) durante 5 o 6 horas y estas queden bien cocidas, de lo contrario si no le tantean el fuego, tienden a amargarse. Una vez que ya están bien cocidas vienen al pueblo da San José Malacatepec hoy San José Villa de Allende, para vender sus papas en el tianguis o simplemente van casa por casa con una cubeta de plástico con las papas envueltas en servilleta o nylon para conservarlas bien calientes, las cuales viene evaporando, y así poderlas vender por medidas que ellos ya traen, la cual cuesta \$20.00 pesos.

María del Carmen
Sánchez López,
vendiendo papas



\$20.00 pesos
medida de papas

En la actualidad, casi la mayoría de la gente de este lugar les gusta comprar este rico alimento, además escaso, que no se conoce en cualquier lugar. Hay quien lo disfruta caliente con sal, con cascara o sin cascara, ya que así tiene algunas propiedades; sobre todo que son diuréticas y son buena para los riñones, se pueden dorar como papa normal o hay quien las guisa con alguna salsa (chile guajillo y pulla).



Papas calientitas acabadas de salir de la olla listas para disfrutarlas.

Así es, que si algún día tienes la oportunidad de probar este rico alimento, ya sabes que existen algunas comunidades de este municipio en donde se producen, pero sobre todo las personas que vienen a vender este alimento son de la comunidad de Barrio de la Cabecera de Indígenas, perteneciente a este municipio.

Mucha de la gente que sacaba hace muchos años ya murió, hoy en día queda muy poca gente de este barrio, las únicas personas que ejercen este oficio y que de ahí obtienen por lo menos en esta temporada algunos centavos son: María del Carmen Sánchez López, Guadalupe Bueno de la Palma, Guadalupe López Morales Isabel Lugardo García, Maribel Silverio, Ignacia Martínez López, motivo por el cual defienden este pantano.

FUENTE

María del Carmen Sánchez López
Barrio de la Cabecera de Indígenas
Hortencia Díaz Santana
Barrio de Santiago
Valentín Estrada
Barrio de la Cabecera de Indígenas