



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MEXICO**  
POSGRADO EN ANTROPOLOGÍA  
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS/  
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES ANTROPOLÓGICAS/  
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES SOCIALES

LA ALIMENTACIÓN MESOAMERICANA: LA COMIDA RITUAL EN EL PUEBLO  
TOTONACO DE COXQUIHUI, VERACRUZ

TESIS  
QUE PARA OPTAR POR EL GRADO DE:  
MAESTRÍA EN ANTROPOLOGÍA

PRESENTA:  
ERIKA MARÍA MÉNDEZ MARTÍNEZ

TUTOR  
DR. ANDRÉS MEDINA HERNÁNDEZ  
POSGRADO EN ANTROPOLOGÍA, UNAM

CIUDAD DE MÉXICO, OCTUBRE DE 2017



Universidad Nacional  
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

**Biblioteca Central**



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

**DERECHOS RESERVADOS ©**  
**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.



## AGRADECIMIENTOS

A la Coordinación del Posgrado en Antropología y al Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México, por el apoyo institucional y académico que me han brindado para formarme como Maestra en Antropología.

Al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) por la beca otorgada para realizar mis estudios de Posgrado y concluirlos por medio de esta tesis.

Al Doctor Andrés Medina Hernández por haber creído en este proyecto, por guiarme en la construcción de esta propuesta, por ser mi Maestro y brindarme las bases teóricas y metodológicas de la Antropología.

A la Maestra María Cristina Barros Valero, por sus valiosas observaciones que me ayudaron a mejorar el resultado final de este trabajo. Su lucha por la defensa de la milpa y el maíz es toda una enseñanza.

Al Doctor Luis Alberto Vargas Guadarrama, por sus observaciones tan pertinentes y enriquecedoras, sin duda mi primer referente en los estudios de la antropología de la alimentación en México.

A las Doctoras Catharine Good y Sarah Bak-Geller por sus valiosas aportaciones y sugerencias para mejorar la calidad académica de esta tesis.

A María y Martín, mis padres, quienes me han acompañado y apoyado durante este recorrido. A mi sobrino Gael, ese rayito de sol, quien con sus abrazos siempre me ha dado fuerzas para levantarme de nuevo.

Al profesor Diego García Osorio, quien me ha escuchado, leído y me ha dado sus puntuales comentarios sobre este proyecto académico, que sin lugar a dudas han sido muy valiosos y constructivos, pero más lo ha sido su solidaridad y su compañía en este viaje que se llama vida, muchas gracias por estar.

A mis compañeras guerreras Brenda Hernández, Enriqueta Lerma y Judith Sánchez, porque ellas me han acompañado en esta vida y me han enseñado a luchar, a construir, a querer. De una u otra forma, ustedes han estado presentes siempre.

A mis compañeras en este camino de la antropología de la alimentación, que me han enseñado tanto: Karen, Claudia, Yuriria, Berenice y Elena.



A la Doctora Laura Elena Corona, por haberme recibido en el grupo de Historia Culinaria y en el que este proyecto fue escuchado en diversas ocasiones, las aportaciones sin duda ayudaron a la construcción de esta tesis.

Sinceros, sentidos e infinitos a las mujeres y hombres del pueblo totonaca de Coxquihui, porque me han permitido conocer su cultura y su historia. En especial a las señoras Celia, María, Carmen, Magali, Brígida, Marisol, Gudelia, Cerolina, Araceli, Sonia y Claudia, por todas sus enseñanzas en los espacios de la cocina, de la fiesta y de la familia. Así como a los señores Marcelo, Mateo, Rafael, Andrés, Jorge Luis, Ramos, Humberto, Jorge Emilio y Vicente, por todas las historias de la milpa, de las danzas y de las fiestas. Sin ustedes, este trabajo no hubiera sido posible.

# ÍNDICE

<b>RELACIÓN DE MAPAS, CUADROS Y FOTOGRAFÍAS .....</b>	<b>9</b>
<b>INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>13</b>
<b>CAPÍTULO 1. ESTADO DE LA CUESTIÓN Y PERSPECTIVAS TEÓRICAS: LA ETNOGRAFÍA TONACA Y LOS ESTUDIOS DE LA ALIMENTACIÓN EN MÉXICO .....</b>	<b>31</b>
1.1 Estudios arqueológicos e histórico-antropológicos en el Totonacapan y la sierra tonaca de Veracruz .....	32
1.2 Etnografía de los pueblos tonacas de Veracruz .....	34
1.3 Estudios antropológicos sobre el hambre, ofrendas alimentarias y los usos de la comida en la vida ritual .....	43
1.4 Nutriología, antropología física y antropología de la alimentación en México: Luis Alberto Vargas Guadarrama .....	48
1.5 Reproducción cultural y alimentaria en México: Catharine Good Eshelman y Laura Elena Corona de la Peña .....	50
1.6 Estudio de la antropología de la alimentación en México: Paris Aguilar Piña .....	52
1.7 La alimentación mesoamericana: estudio y análisis de la comida ritual en el pueblo tonaca de Coxquihui, Veracruz .....	53
1.7.1 La alimentación mesoamericana: ritual, rito y ofrenda .....	53
1.7.2 “Comer” en lenguas mesoamericanas .....	59
1.7.3 La alimentación mesoamericana: adquisición, preparación y consumo de los alimentos .....	60
1.7.4 La comida ritual .....	63
<b>CAPÍTULO 2. COXQUIHUI, PUEBLO TONACA DE LA SIERRA DE PAPANTLA .....</b>	<b>67</b>
2.1 Coxquihui en la Sierra de Papantla .....	69
2.1.1 La población .....	74
2.1.2 La lengua .....	75
2.1.3 Coxquihui, sus caminos y sus relaciones comerciales .....	77
2.2 Datos etnográficos de Coxquihui .....	80
2.2.1 Los lugares sagrados en Coxquihui .....	86
2.2.2 El ciclo agrícola .....	91
2.2.3 La “mano vuelta” .....	95
2.3 Relaciones sociales en las ceremonias del ciclo de vida .....	96
<b>CAPÍTULO 3. ORGANIZACIÓN SOCIAL Y RELIGIOSA PARA EL CICLO ANUAL FESTIVO .....</b>	<b>101</b>
3.1 Acerca del Sistema de cargos religioso en Coxquihui .....	103

3.2	Los cargos: fiscales y mayordomos .....	107
3.2.1	Fiscales .....	110
3.2.2	Mayordomos .....	112
3.2.3	Consejo de ancianos .....	117
3.2.4	Danzantes .....	117
3.2.5	Músicos .....	133
3.2.6	Especialistas .....	135
<b>CAPÍTULO 4. CICLO ANUAL FESTIVO EN COXQUIHUI .....</b>		<b>139</b>
4.1	Calendario del ciclo anual festivo .....	139
4.1.1	Fiesta de la Candelaria .....	142
4.1.2	Semana Santa .....	146
4.1.3	Fiesta Patronal de San Mateo Apóstol .....	154
4.1.4	Día de Muertos .....	160
4.1.5	Fiesta de la Virgen de Guadalupe .....	166
4.1.6	Posadas y el Nacimiento del Niño Jesús .....	169
4.1.7	Año Nuevo y cambio de autoridades religiosas .....	170
<b>CAPÍTULO 5. LA ALIMENTACIÓN MESOAMERICANA: LA COMIDA RITUAL EN EL CICLO FESTIVO DE COXQUIHUI .....</b>		<b>173</b>
5.1	Los espacios alimenticios .....	173
5.2	La adquisición de los alimentos .....	174
5.2.1	La cría de los animales .....	175
5.2.2	La recolección .....	176
5.2.3	La caza .....	177
5.2.4	La compra .....	179
5.2.5	La agricultura .....	180
5.2.5.1	La milpa .....	181
5.2.5.2	El traspatio .....	183
5.3	La preparación de los alimentos .....	183
5.3.1	La cocina .....	184
5.3.2	Acciones mecánicas .....	185
5.3.3	Técnicas de cocción .....	186
5.3.4	La gastronomía .....	192
5.4	El consumo de los alimentos.....	207
5.4.1	La comida diaria .....	208
5.4.2	Modos de ingestión .....	210
5.4.3	Las comidas rituales .....	212
5.4.3.1	La Cena del Señor Jesús: petición de lluvias .....	212
5.4.3.2	La Fiesta de San Mateo Apóstol: agradecimiento de las cosechas .....	223
5.4.4	La vajilla y los modales en la mesa .....	234
5.4.5	La dicotomía frío-caliente .....	238
5.4.6	El alimento en los procesos terapéuticos .....	241
5.4.7	El alimento y su función simbólica .....	242
5.4.8	La digestión: otra cocina .....	247
5.4.9	El código gustativo totonaca .....	249

<b>CONCLUSIONES .....</b>	<b>255</b>
<b>FUENTES CONSULTADAS .....</b>	<b>263</b>
Bibliografía .....	263
Páginas electrónicas .....	270
<b>APÉNDICES .....</b>	<b>273</b>
Apéndice 1. Listado de fauna silvestre y doméstica comestible .....	273
Apéndice 2. Listado de plantas comestibles, medicinales y de uso ceremonial .....	274
Apéndice 3. Listado de frutas, verduras, tubérculos, quelites y semillas comestibles .....	275
Apéndice 4. Ingredientes de las principales bebidas y comidas rituales .....	278
Apéndice 5. Relatos de Coxquihui .....	284
1. Cómo llegó el Señor San Mateo a Coxquihui .....	284
2. El Señor San Mateo y el Cerro del <i>Akgmuxni</i> .....	286
3. Cuando perforaron el Cerro del <i>Akgmuxni</i> .....	288
4. El cerro del <i>Akgmuxni</i> es la casa del Señor San Mateo .....	290
5. San Mateo traía sus semillas .....	291
6. San Mateo tiene sus semillas .....	292
7. Nos visitan en Todos Santos .....	293
8. El hombre que no quiso ofrendar en Todos Santos .....	295
9. El hombre que no quiso compartirle maíz a su mamá .....	296
10. El origen del maíz y la danza de los Tejoneros .....	296



## RELACIÓN DE MAPAS, CUADROS Y FOTOGRAFÍAS

### MAPAS

Mapa 1. Ubicación del estado de Veracruz Ignacio de la Llave en la República Mexicana .....	69
Mapa 2. Coxquihui y municipios colindantes .....	70
Mapa 3. Zonas que conforman el Totonacapan .....	71
Mapa 4. Límites del Totonacapan en el siglo XVI y en la época actual .....	72
Mapa 5. División municipal del Totonacapan actual .....	73
Mapa 6. Municipios del Totonacapan veracruzano .....	77
Mapa 7. Localidades, regiones y rutas previas a la invasión española .....	82
Mapa 8. Localidades, regiones y rutas coloniales .....	82

### CUADROS

Cuadro 1. Población de Coxquihui de 1995 al 2010 .....	74
Cuadro 2. Población de Coxquihui a nivel municipal y por localidad (2010) .....	74
Cuadro 3. Porcentaje de totonacas mayores de cinco años, sobre el total de población de esta edad (2005) .....	75
Cuadro 4. Alfabeto totonaca .....	76
Cuadro 5. Periodos de lluvias, secas y cosechas en la Sierra Norte de Puebla y en la Sierra de Papantla .....	92
Cuadro 6. Agricultura en Coxquihui, 2013 (el total de superficie sembrada, cosechada y el valor de la producción incluyen el resto de cultivos del municipio) .....	93
Cuadro 7. Lista de mayordomos del ciclo anual festivo de Coxquihui ...	113
Cuadro 8. Danzas religiosas en Coxquihui .....	121
Cuadro 9. Instrumentos de música de las danzas religiosas .....	133
Cuadro 10. Calendario del ciclo anual festivo de Coxquihui .....	139
Cuadro 11. La Semana Santa (del sábado 4 al domingo 12 de abril del 2009) .....	147
Cuadro 12. Fiesta Patronal de San Mateo Apóstol (del 19 al 29 septiembre) .....	155
Cuadro 13. Día de Muertos (del 31 de octubre al 2 de noviembre) .....	161
Cuadro 14. La Virgen de Guadalupe (11 al 13 de diciembre) .....	166
Cuadro 15. Posadas (16 al 23 de diciembre) y Nacimiento del Niño Jesús (24 de diciembre) .....	169
Cuadro 16. La cría de animales .....	176
Cuadro 17. La recolección .....	177
Cuadro 18. Animales de la milpa .....	178
Cuadro 19. La compra .....	180
Cuadro 20. La agricultura .....	180
Cuadro 21. Periodos de cosechas de maíz en Coxquihui .....	181
Cuadro 22. Sistema y técnicas de cultivo .....	181
Cuadro 23. La cocina .....	185

Cuadro 24. Acciones mecánicas que modifican el estado de los alimentos .....	185
Cuadro 25. Técnicas de cocción .....	190
Cuadro 26. Tareas que acompañan y/o se realizan con la técnica del hervido .....	191
Cuadro 27. Transformaciones del maíz: tortillas y totopos .....	191
Cuadro 28. Preparación de las tortillas de maíz .....	195
Cuadro 29. Tipos de tortillas (blandas y duras) .....	196
Cuadro 30. Tipos de tamales .....	197
Cuadro 31. Tipos de hojas .....	203
Cuadro 32. Bebidas más consumidas en Coxquihui .....	206
Cuadro 33. Comidas principales .....	208
Cuadro 34. Modos de ingestión .....	210
Cuadro 35. Colecta para la Cena del Señor .....	213
Cuadro 36. Organización para la preparación de la Cena del Señor ..	214
Cuadro 37. Alimentos y comidas preparados con maíz para la Cena del Señor Jesús .....	218
Cuadro 38. Comidas preparadas en contextos rituales .....	233
Cuadro 39. Calidad de los alimentos .....	239
Cuadro 40. Tipología de gustos entre los totonacas de Coxquihui .....	250

## **FOTOGRAFÍAS**

Fotografía 1. Panorámica de Coxquihui .....	89
Fotografía 2. Iglesia de Coxquihui .....	98
Fotografía 3. Placa en la que se explican las labores realizadas por los fiscales y mayordomos en la iglesia de San Mateo Apóstol .....	111
Fotografía 4. Mantenimiento a la iglesia de San Mateo Apóstol .....	112
Fotografía 5. Placa en la que se anuncia la remodelación en el interior de la iglesia, realizada por los mayordomos .....	114
Fotografía 6. Ceras adornadas, procesión de la cera de la Virgen de Guadalupe .....	115
Fotografía 7. Voladores en el atrio de la iglesia de San Mateo Apóstol .....	124
Fotografía 8. Quetzales danzando en el atrio de la iglesia .....	124
Fotografía 9. Negritos Reales, Fiesta Patronal de San Mateo Apóstol .....	125
Fotografía 10. Negritos en procesión hacia la iglesia .....	126
Fotografía 11. Tejoneros o <i>Lakaxkutinín</i> en el atrio de la iglesia .....	130
Fotografía 12. Toreadores danzando en la entrada de la iglesia, Fiesta Patronal de San Mateo Apóstol .....	130
Fotografía 13. <i>Lakapiskuyus</i> en la casa de la familia que da la posada .....	131
Fotografía 14. <i>Huehue</i> en su personaje de payaso, Fiesta Patronal de San Mateo Apóstol .....	132
Fotografía 15. Un Viejo en su personaje de dama, durante las posadas .....	133
Fotografía 16. Cueteros, Fiesta Patronal de San Mateo Apóstol ... ..	136

Fotografía 17. Mujeres totonacas entrando a la iglesia .....	144
Fotografía 18. Bendición de las ceras en el atrio de la iglesia .....	145
Fotografía 19. Mujeres comiendo con sus hijos en la cocina del mayordomo de San Ramos .....	149
Fotografía 20. Artesas con comida en el atrio de la iglesia .....	154
Fotografía 21. San Mateo Apóstol adornado con chiles jalapeños o cuaresmeños .....	157
Fotografía 22. Mayordomo y familiares adornando al santo patrono .....	159
Fotografía 23. La madre del Mayordomo Mayor sahúma a San Mateo Apóstol .....	159
Fotografía 24. Guajolotes en el traspatio, casa del Mayordomo Mayor .	175
Fotografía 25. Maíz almacenado, casa del señor Miguel Julián .....	184
Fotografía 26. Cocina instalada en el traspatio para preparar la comida, casa de la Mayordoma de la Virgen de Guadalupe chica .....	188
Fotografía 27. Preparando la masa, casa del señor Ramos Pérez Jiménez .....	194
Fotografía 28. <i>Xkijit</i> en el traspatio, casa del señor Lázaro Gaona Gómez .....	202
Fotografía 29. Moliendo el recaudo para los tamales. Fuente: trabajo de campo, diciembre del 2009 .....	203
Fotografía 30. Hombres preparando las tortas de haba con pescado y capeados con maíz .....	219
Fotografía 31. Compadre del mayordomo friendo los pescados capeados de maíz .....	219
Fotografía 32. El santo patrono es adornado con vainilla y ajonjolí, Cera de San Mateo Apóstol .....	224
Fotografía 33. Mujeres torteando, casa del Mayordomo Mayor .....	225
Fotografía 34. Mujer volteando las tortillas, casa del Mayordomo Mayor .....	225
Fotografía 35. Tortillas para la comida de San Mateo Apóstol .....	226
Fotografía 36. Almacenando las tortillas para la comida de San Mateo Apóstol .....	226
Fotografía 37. Preparación del arroz, afuera de la casa del Mayordomo Mayor .....	227
Fotografía 38. Comida en casa del Mayordomo Mayor .....	228
Fotografía 39. Fogón acondicionado para cocer el arroz, casa del Mayordomo del Segundo San Mateo .....	228
Fotografía 40. Chicharrones, tortillas y café en el altar familiar del Mayordomo del Segundo San Mateo .....	229
Fotografía 41. La gente llegando a la casa del Mayordomo del Segundo San Mateo .....	230
Fotografía 42. Danzantes de Los Negritos llegando a la casa del Mayordomo del Segundo San Mateo .....	230
Fotografía 43. Mujeres echando tortillas, casa del Mayordomo del Tercer San Mateo .....	231



Fotografía 44. Preparando el mole en casa del Mayordomo del Tercer San Mateo .....	231
Fotografía 45. Cuchara de tarro para guisar el arroz, casa de la Mayordoma de la Virgen Chica .....	235
Fotografía 46. Cucharas de tarro para mover el atole agrio, casa del Mayordomo del Nacimiento del Niño Jesús .....	236
Fotografía 47. Guaje para las tortillas, casa de la señora Celia García Gómez .....	238
Fotografía 48. Mazorcas de maíz en el altar familiar del señor Marcelo Julián Pérez .....	243
Fotografía 49. Mazorcas en el altar de la iglesia de Coxquihui .....	244

## INTRODUCCIÓN

Este trabajo acerca de la alimentación y la comida tiene su punto de partida en las historias que mi madre me ha contado sobre su lugar de origen, que también es el mío. Mi madre nació en un pueblo llamado Coxquihui, en donde la mayoría de las personas hablan totonaco y ella lo habla. Esta población mexicana se ubica en la Sierra de Papantla, también conocida como el Totonacapan. En este lugar se realizan fiestas organizadas por los mayordomos y las personas de conocimientos, aquí el maíz es muy importante así como lo son las comidas.

Mi madre me contó historias sobre las comidas y los muertos, dice que cada año vienen a nuestras casas a comer y se llevan la comida que se les ofrendó en el altar, por eso el Día de Muertos hay que ponerles comida y bebida en el altar, que también cuando se festeja un cumpleaños o cuando se celebra el día de algún santo, ellos viene y comen. Pero sólo se comen la esencia, porque si uno prueba la comida días después ya no tiene sabor, pues los muertos ya se lo llevaron, es decir, ya se lo comieron. También dice que a los muertos hay que ponerles siete tortillas -ni más, ni menos-, su comida, agua (pues cuando llegan tienen sed) y una veladora. Y cada vez que se ofrenda algo en el altar, hay que rezarles e invitarlos a que vengan a probar lo que se ha preparado.

Y la comida, dice mi madre, viene de la milpa, ella me platica que el pollo con ajonjolí se prepara con chayotes, calabazas, chile, ajonjolí y jitomate y se puede comer cualquier día, y que las *púlaclas* son un tipo de tamal de maíz que llevan calabaza, chayote, frijol, gasparitos, jitomate, cilantro y chile y que se comen en Semana Santa. Pero cuando se trata de una fiesta importante como la Fiesta Patronal del pueblo, se tiene que preparar mole con carne de guajolote o puerco, tortillas de maíz y arroz.

Desde hace unos años pude escuchar estas historias de los labios de las personas de Coxquihui, vi cómo preparaban los tamales, el mole, los totopos, las tortillas, y las comí una vez, dos veces, muchas veces... La preparación de la comida ritual es un trabajo femenino, las mujeres son quienes tienen el conocimiento de las recetas, la preparación, las técnicas de cocción y de las

ofrendas. Y mi madre es una de esas mujeres, que pese a que salió de su pueblo hace más de 30 años, tiene en su memoria y en sus manos el conocimiento (y la habilidad) de sus antepasados, que también son los míos.

Gracias a ella y a sus historias es que me atreví a conocer la mía, pues tuve la oportunidad de ir al pueblo de mi madre a realizar trabajo de campo, y no sólo vi la preparación de las comidas, también vi los rituales, las ofrendas, las danzas, los arreglos florales y las ceras ornamentadas, acompañé a las mujeres en las cocinas y a los mayordomos en las procesiones; a partir de ahí mis dudas acerca de la comida ritual crecieron y con base en los datos etnográficos y en los bibliográficos es que planteo el estudio de la alimentación mesoamericana a partir del análisis de la comida ritual que se prepara en las fiestas para la petición de lluvias y el agradecimiento de cosechas en Coxquihui.

La justificación académica y social parte de un estado de la cuestión general sobre la alimentación, que en México se ha estudiado y analizado desde diferentes disciplinas y perspectivas teóricas, los primeros trabajos de investigación en México surgieron de revisar los problemas de nutrición y desnutrición entre los pueblos indígenas y fueron realizados por etnólogos y antropólogos, así como por nutriólogos. De acuerdo con Arturo España Caballero (1988), María del Carmen León García (2002), Ana Silvia Ortiz Gómez *et. al* (2005) y Pedro Rodríguez Ruiz (2012), quienes han realizado una revisión histórico-antropológica al respecto, indican que los estudios sobre alimentación no sólo se han enfocado a estudiar los cambios y continuidades, o desde una perspectiva médica, sino que también han tenido una intencionalidad política y social. Un primer acercamiento a estos estudios permite conocer los enfoques teóricos y metodológicos de estos trabajos, así como las etapas históricas en que se realizaron.

Hacia la década de los años ochenta del siglo XX, Arturo España Caballero (1988) planteó una reflexión respecto a los estudios que sobre la alimentación y la nutrición se habían hecho en México. España identificó cinco periodos que le posibilitaron ver la influencia que los enfoques teóricos de la antropología tuvieron en el área de la alimentación (España, 1988: 82).

España considera que la primera etapa está integrada por los cronistas y viajeros, quienes realizaron descripciones acerca de los productos alimenticios tradicionales y destacaron la frecuencia en el consumo del maíz, frijol, chile y calabaza: Juan Badiano, Fray Bernardino de Sahagún y Francisco Hernández

En la segunda etapa se estudió la alimentación y se le identificó como una de las partes constituyentes de la cultura. Durante el porfiriato se identificó una concepción racial a partir de los diferentes tipos de alimentación, entonces se habló de tres razas: la del trigo, la del maíz y la del arroz. Francisco Bulnes sostenía que la superioridad de un pueblo radicaba en que su dieta se basaba en el consumo de trigo, por lo tanto, resultaba obvio que quienes habían alcanzado la superioridad eran los europeos y estadounidenses. En este periodo destaca el trabajo de Luis Meza quien refutó esta teoría e indicó que son las condiciones sociales e ideológicas las que inflúan en el progreso de la evolución y no las raciales (España, 1988: 83)

La tercera y cuarta etapa se caracterizan porque en los estudios sobre alimentación y nutrición, concluyeron que la alimentación de los grupos indígenas no tenía una calidad nutritiva. Esta dieta basada en el maíz, frijol, chile y calabaza, principalmente, no cumplía con los valores nutritivos, es decir, que su alimentación era deficiente y por lo tanto había que incorporar nuevos productos que cubrieran dichas carencias, o bien, como también se propuso, cambiar su dieta por completo, pues esta no sólo presentaba “necesidades y carencias”, sino que también era la respuesta para sacarlos del “atraso económico”, que a su vez era el factor de su “atraso cultural” (España, 1988: 81).

Y finalmente, hay una etapa en la que la alimentación dentro del campo de la antropología deja de ser estudiada en su relación con el contexto cultural, y es retomada por los antropólogos físicos quienes se interesan por buscar las alteraciones que una deficiente alimentación puede provocar en un individuo. Es decir, la antropología física se enfocó al estudio valorativo de la nutrición (España, 1988: 82).

Destaca que hacia la década de los años veinte se realizaron estudios cuyos resultados indicaban que el régimen alimentario de los indígenas,

principalmente vegetariano (en donde el maíz ocupaba un lugar importante en su dieta), era insuficiente (España, 1988: 83-84).

Hacia la década de los años cuarenta, marcada primero por los avances alcanzados en materia agraria durante el cardenismo y posteriormente anulados por el “avance industrial” impuesto, bajo la consigna de “unidad nacional” avilacamachista, se dejó de lado la propuesta de “conocer para mejorar” y optaron por “desconocer y descalificar” la vida indígena. Y con el apoyo de fundaciones como la Rockefeller y la Kellogg”, se crearon en América Latina instituciones nacionales de nutriología.

Producto de investigaciones realizadas con el apoyo de dichas fundaciones, algunos antropólogos concluyeron que para mejorar la alimentación indígena, era necesario incorporar en su dieta otro tipo de alimentos, o bien “modificar el régimen alimenticio” de determinado grupo indígena, como propuso Juan Comas. En este periodo no sólo destacaron los estudios cuyo objetivo era incorporar nuevos alimentos o modificar la dieta, sino también aquellos que relacionaban los alimentos con la salud, por ejemplo, la desnutrición (España, 1988: 84-85).

Otros estudios realizados en esta década, fueron los influenciados por la corriente culturalista, y en ellos se analizaron los hábitos, creencias, costumbres, mitos, tabúes, preparación, distribución y función de los alimentos, un ejemplo es el trabajo de Silva Rendón sobre la alimentación tarasca; Enrique Beltrán señaló que ciertos alimentos como el maíz, frijol, chile y calabaza tuvieron influencia en el “desarrollo de nuestro pueblo”, así como en sus características culturales (España, 1988: 86).

En la década de los años sesenta, destacaron dos propuestas opuestas, por una parte Margaret Mead, quien se pronunció por modificar los hábitos alimenticios de los indígenas, quienes de acuerdo a su percepción, se resistían a “cambiar” y por ende a “mejorar su vida” (España, 1988: 87). Guillermo Bonfil, no conforme con la explicación culturalista, propuso que era la superestructura ideológica la que influía tanto en lo biológico como en lo sociocultural, por lo tanto, y rebasando la concepción culturalista de la alimentación, explicó que esta no era

ajena ni a las condiciones naturales ni sociales de la comunidad (España, 1988: 88).

En conclusión, subrayó Arturo España, los estudios sobre alimentación dentro del campo de la antropología, estuvieron enfocados –la mayoría de ellos- a cambiar los hábitos y costumbres indígenas, porque representaban una cultura atrasada. Por otra parte, evidenciaban que no ha sido un área de investigación continua, es decir, ha sido descuidado por los antropólogos, o bien, ha aparecido como una cuestión aislada o como un requisito en los estudios etnográficos.

Estos estudios sobre la alimentación que comenzaron a realizarse sistemáticamente en la década de los años cuarenta, por una parte para introducir alimentos procesados y sustituir alimentos indígenas considerados “deficientes”; también evidencian que fueron realizados principalmente entre los grupos indígenas de México. Muchos antropólogos que trabajaron en el campo de la alimentación, indicaron que las deficiencias de las dietas indígenas estaban más relacionadas con un atraso cultural que con los problemas sociales existentes en el país (España, 1988: 90).

María del Carmen León García (2002) aborda en su libro *La distinción alimentaria de Toluca. El delicioso valle y los tiempos de escasez, 1750-1800*, la historia de la alimentación en la Nueva España. Este trabajo parte de una perspectiva antropológica e histórica bajo tres directrices temáticas: consumo, abasto y escasez de alimentos en la Ciudad de Toluca. La autora realizó una investigación documental que incluyó una revisión de obras representativas de historiadores que han estudiado aspectos del abasto y la escasez de alimentos en otras ciudades de la Nueva España del siglo XVIII cercanas a Toluca, como Guadalajara, Puebla, Querétaro y Valladolid.

Después de una revisión bibliográfica acerca de las obras dedicadas a la historia de la alimentación en México, León García presenta seis líneas en las que se ha analizado el tema: 1) la comida como elemento de la identidad nacional (que en los años cuarenta se caracterizó por la ausencia de una explicación histórica y por la producción de literatura gastronómica con pocos datos documentados); 2) desde la etnohistoria y a partir de los años sesenta, se han desarrollado estudios

de los sistemas de producción agropecuaria de las épocas mesoamericana y colonial); 3) desde la historia económica y a partir de los años sesenta, se realizaron estudios enfocados en los flujos de producción agrícola, ciclos económicos, precios, sistemas de distribución y abasto de alimentos a ciudades coloniales así como del México independiente; 4) la perspectiva médica que se ha interesado en los índices nutricionales de los alimentos; 5) desde la etnología se han realizado estudios que consideran que el hombre es ante todo producto de una cultura y por lo tanto explota, transforma y come los alimentos de acuerdo a costumbres determinadas por la historia de la cultura; y 6) y la propuesta desde la historia antropológica de la alimentación, que reflexiona sobre “las maneras de comer como prácticas cotidianas pero marcadas por una lenta transformación” (León, 2002: 27).

La investigación de León García, dedicada a la ciudad de Toluca y su valle de 1750 a 1800, está centrada en la cultura alimentaria, partiendo de los ejes temáticos del abasto, consumo y escasez de alimentos y su relación con la Ciudad de México (León, 2002: 27).

Ana Silvia Ortiz Gómez, Verónica Vázquez García y Margarita Montes Estrada (2005), plantean en el artículo “La alimentación en México: enfoques y visión a futuro”, analizar el estudio de la alimentación en México, y para ellos exponen cuatro perspectivas: la alimentación como un asunto de Estado, las investigaciones económicas, los estudios antropológicos y los estudios nutricionales.

La primera perspectiva se refiere a los estudios que abordan a la alimentación como un asunto de Estado y se han enfocado principalmente a dar cuenta de los cambios en la producción y distribución de alimentos básicos. Desde la política pública los conceptos que se han utilizado son autosuficiencia, soberanía y seguridad alimentaria y han servido para describir el papel que ha “representado” el Estado, sin embargo, estos, ya han sido retomados y redefinidos tanto por la academia como por la sociedad civil (Ortiz Gómez *et. al*, 2005: 12-16). Por otra parte están las investigaciones de tipo económico, que se han enfocado al análisis del patrón alimentario nacional (Ortiz Gómez *et. al*, 2005: 16-18).

Las autoras indican que en México se han realizado otros estudios sobre alimentación y han sido divididos en dos grupos: la antropología de la alimentación (Manuel Peláez, Héctor Bourges, Luis Alberto Vargas, Igor De Garine, Monserrat Gispert y Claudia González, José N. Iturriaga de la Fuente), y la antropología de la nutrición (Mario Humberto Ruz, Gonzalo Aguirre Beltrán), mismos que se han desarrollado dentro de un contexto sociocultural y con una mirada etnográfica (Ortiz Gómez *et. al*, 2005: 18-22). Finalmente, también se han realizado investigaciones desde el enfoque nutricional, con el fin de estudiar el consumo de alimentos *per capita* y el estado nutricional de la población (Ortiz Gómez *et. al*, 2005: 22-26). Las autoras señalan que aún falta realizar estudios con una perspectiva de género y para ello proponen estudiar la seguridad alimentaria a partir de la unidad doméstica para identificar las desigualdades de género respecto al acceso a los productos, así como en la distribución y consumo de alimentos (Ortiz Gómez *et. al*, 2005: 28-29).

De acuerdo con Pedro Rodríguez Ruiz (2012), en algunos países de Europa como Francia, Inglaterra y España, así como en Estados Unidos, se ha desarrollado una subdisciplina de la antropología que recibe el nombre de “antropología de la alimentación” y su sustento teórico está en las corrientes teóricas antropológicas: funcionalismo, estructuralismo y materialismo histórico (Rodríguez Ruiz, 2012: 33-34). Destaca entre los primeros estudios funcionalistas, el trabajo de Alfred Reginald Radcliffe-Brown (1922) y de Audrey Richards (1939); entre los estudios socioculturales de la alimentación con base estructuralistas sobresalen los de Claude Lévi-Strauss (1972, 1975, 1996) y Mary Douglas (1979); y bajo el enfoque materialista se encuentran los de Marvin Harris (1985), Fernand Braudel (1984), Jack Goody (1982) y Sidney Mintz (1979).

La propuesta de Rodríguez Ruiz es estudiar antropológicamente la alimentación partiendo del concepto de “cultura alimentaria o sistema alimentario”, el cual permite la inclusión de la dimensión simbólica y material. Señala que las investigaciones en México con enfoque culturalista y funcionalista sobre la alimentación indígena sólo han contribuido a reafirmar la idea de que la alimentación indígena es atrasada e incompleta, y propone reflexionar al respecto



y modificar esa visión para poder documentar no sólo los cambios y transformaciones de la cultura alimentaria, sino también su vínculo a los sistemas económico y político (Rodríguez Ruiz, 2012: 60-61).

Entre los estudios antropológicos sobre el hambre, las ofrendas de alimentos y los usos rituales de mediados del siglo XX a principios del siglo XXI, se encuentran los de Guillermo Bonfil Batalla (1962), Evon Z. Vogt (1979), Catharine Good Eshelman (2001, 2004), y Michel Graulich y Guilhem Olivier (2004).

En México, destacan tres líneas de investigación antropológica (con diferentes enfoques teóricos) que han marcado los estudios de la comida, la cultura alimentaria y la alimentación. Una de ellas es la que ha dirigido Luis Alberto Vargas Guadarrama (1984, 2003, 2014), (Vargas y Casillas, 2003), (De Garine y Vargas, 2006) con base en las disciplinas de la Nutriología y la Antropología Física; a él se le debe el nombre de “antropología de la alimentación” en México.

La segunda línea es la propuesta por Catharine Good Eshelman y Laura Elena Corona de la Peña (2011), la cual se enfoca al estudio de la reproducción cultural y alimentaria en México, partiendo de la Historia y la Antropología, así como en el trabajo etnográfico. Finalmente se encuentra la línea propuesta por Paris Aguilar Piña (2014), cuya línea sobre el estudio de la alimentación está basada en la propuesta de Michel de Certeau sobre de la *construcción de lo cotidiano* como sustento conceptual para una construcción teórico-crítica en la antropología de la alimentación.

Los párrafos anteriores exponen el panorama de los estudios de la alimentación en México, las disciplinas que han abordado el tema, así como los diferentes enfoques teóricos. Sin embargo, han quedado de lado aquellos trabajos antropológicos que han abordado el tema de la comida en contextos rituales, misma que es parte esencial en las ofrendas que se hacen en los ritos de petición de lluvia o de agradecimiento de las cosechas (y en otras ceremonias y actividades comunitarias, por ejemplo, curación, tequio, bendición de una casa, entre otras), realizadas por las personas de los pueblos de tradición mesoamericana, en los cuales, se continúa con el cultivo del maíz.

Entre los pueblos de tradición mesoamericana se encuentran los totonacos de la Sierra de Papantla en el estado de Veracruz, los primeros estudios arqueológicos e histórico-antropológicos del Totonacapan fueron realizados por Walter Krickeberg (1933), José García Payón (1947, 1952, 1953, 1976), Isabel Kelly y Ángel Palerm (1952), Ángel Palerm (1952-1953) y Lorenzo Ochoa (1989). Entre los más recientes se encuentran las investigaciones realizadas en la Sierra totonaca veracruzana por Victoria Chenaut (1995, 1996), Emilia Velázquez Hernández (1995, 1996), José Luis Blanco Rosas (1996) y Mercedes Guadarrama Olivera (1996).

Destacan también los trabajos de Alain Ichon (1973) y Carlo Antonio Castro (1986), quienes realizaron investigaciones en comunidades totonacas de la Sierra Norte de Puebla, las cuales son un referente imprescindible en dentro de los estudios etnográficos de los rituales. También sobresalen las tesis de los biólogos Virginia Evangelista Oliva y Mirna Mendoza Cruz (1987) y Gustavo Morales García y Guadalupe Toledo Olazcoaga (1987). Las etnografías con datos actuales de los pueblos totonacas de Veracruz son de principios del siglo XXI, entre ellas se encuentran las de Erik Alí Castillo Cerecedo (2009) y Elizabeth Peralta González (2009, 2010, 2011).

Por lo tanto, en el primer capítulo se presenta un estado de la cuestión acerca de la etnografía totonaca y de los estudios antropológicos de alimentación que se han realizado en México, con el fin de plantear una propuesta que defina la alimentación mesoamericana a partir del estudio y análisis de la comida ritual que se prepara en un pueblo totonaca de la Sierra de Papantla, Veracruz.

Para definir una propuesta y las características de la alimentación mesoamericana y la comida ritual, se parte de exponer los planteamientos de Alfredo López Austin, Andrés Medina Hernández, Johanna Broda, Sybille de Pury-Toumi y de Perla Petrich.

### **Planteamiento del problema**

De acuerdo con Alfredo López Austin (1994, 2006), Andrés Medina Hernández (2015, 2016), Johanna Broda (2004), Sybille de Pury-Toumi (1997) y Perla Petrich (1985), los pueblos mesoamericanos se caracterizan por compartir la actividad

agrícola, en específico el cultivo de la milpa, en donde el protagonista es el maíz, es decir, estos pueblos siguen todavía con una agricultura mesoamericana, y con ello con una serie de ritos y de ofrendas que se realizan en un determinado espacio y cada determinado tiempo.

El pueblo totonaca de Coxquihui tiene como base el cultivo del maíz y se observan los siguientes aspectos: se cosecha maíz (dos veces al año) y otros productos de la milpa como frijol, chile y calabaza; se realizan peticiones de lluvia para que no se pierdan las cosechas; se hacen ofrendas a los santos, a las deidades y a los muertos para pedir agua y buenas cosechas y también para agradecer por los alimentos; se preparan grandes cantidades de comida en temporada de secas o de cosecha; estas comidas rituales tienen como base el maíz.

En Coxquihui, la comida ritual se prepara para agradecer las cosechas o para pedir agua para las milpas, por lo tanto se realiza en periodos determinados y por personas de conocimiento; las comidas deben incluir alimentos que tengan como base el maíz como tortillas, tamales y atoles, así como otros productos de la milpa y animales alimentados con maíz.

La comida ritual se ofrenda primero en los altares familiares para alimentar a los santos, a las deidades y a los muertos, luego se comparte con los humanos; los totonacas saben que a través de esta ritualidad se posibilita un equilibrio vital que les provee de sus alimentos que se cosechan en la milpa, principalmente del maíz.

Ante este planteamiento, mi hipótesis es que la alimentación mesoamericana tiene como eje el ciclo agrícola del maíz, en torno a ello, los totonacas de Coxquihui preparan comida para pedir agua para las milpas y agradecer las cosechas, estos ritos forman parte del ciclo anual festivo en donde se hacen presentes la ritualidad y las ofrendas destinadas a los santos, las deidades y los muertos, de esta forma, el maíz es devuelto en forma de bebida o comida a quienes los proveen de alimentos y les permiten sembrar en un espacio liminar.

Y de acuerdo a ello mi objetivo general fue analizar los elementos que conforman la alimentación mesoamericana partiendo de la comida ritual que se prepara para las peticiones de lluvia y el agradecimiento de las cosechas de maíz, en un pueblo totonaca de la Sierra de Papantla, Veracruz.

Para poder desarrollar mi objetivo general planteé como objetivos específicos:

- A) Presentar un estado de la cuestión de los estudios antropológicos de la comida y la alimentación que se han realizado en México, así como de los trabajos etnográficos que se han enfocado al estudio de la cultura totonaca veracruzana.
- B) Exponer una propuesta teórica-metodológica para el estudio de la alimentación mesoamericana, partiendo del análisis de la comida ritual en una comunidad totonaca de la Sierra de Papantla.
- C) Aportar datos etnográficos actuales de un pueblo del Totonacapan (del contexto socio-cultural).
- D) Detallar el ciclo anual festivo.
- E) Especificar las formas de adquisición, preparación y consumo de los alimentos.
- F) Explicar las diferentes técnicas de cocción de los alimentos.
- G) Describir la comida diaria y la comida ritual (la comida que se prepara para cada fiesta que forma parte del ciclo anual festivo).
- H) Interpretar los datos etnográficos acerca de la comida ritual que se prepara para la petición de lluvias, así como la que se elabora para el agradecimiento de las cosechas de maíz.

### **Diseño metodológico**

En términos metodológicos, para este trabajo se consideró el trabajo de campo y la investigación documental, ambos se complementaron a lo largo de varios periodos, pero cabe subrayar que la base de esta tesis radica en el trabajo de campo, durante el cual se realizó el registro etnográfico.

Con base en la investigación documental, se construyó un estado de la cuestión que por un lado, ha permitido conocer aquellos trabajos monográficos y etnográficos que se han realizado acerca de la cultura totonaca veracruzana, y por otro, identificar algunas líneas de investigación acerca de la antropología de la alimentación, la comida y la cultura alimentaria en México. De igual forma, se identificó la perspectiva teórica que ha permitido explicar los datos etnográficos. Las referencias bibliográficas han sido principalmente antropológicas y etnológicas, así como aquellas afines a estas disciplinas como Historia, Etnohistoria, Arqueología y Biología.

Respecto a los estudios etnográficos se consideraron los trabajos que se han enfocado al estudio de la cultura totonaca veracruzana, en específico, los que se han realizado en el Totonacapan y en la Sierra de Papantla (están incluidas las propuestas de Alain Ichon y de Carlo Antonio Castro, quienes realizaron investigaciones entre los totonacos de la Sierra de Puebla). De igual forma se incluyeron aquellos estudios antropológicos sobre la comida y la alimentación en México. Y finalmente se expusieron los planteamientos teórico-metodológicos de quienes han estudiado la cosmovisión de las sociedades mesoamericanas con el fin de construir una propuesta teórica para el estudio de la alimentación mesoamericana, partiendo del análisis de la comida ritual.

De acuerdo con Johanna Broda (2004), una manera de conocer los elementos mesoamericanos de los ritos agrícolas y de las fiestas, es a través de la etnografía que se realiza en los pueblos indígenas actuales. Por ello, este trabajo tiene entre otros objetivos, aportar datos etnográficos actuales de un pueblo del Totonacapan (principalmente de su contexto socio-cultural y ritual).

Entre el 2009 y el 2016 (exceptuando los años 2011 y 2012) realicé nueve temporadas<sup>1</sup> de trabajo de campo en el municipio de Coxquihui, un pueblo totonaca ubicado en la Sierra de Papantla en el estado de Veracruz (México); en estos periodos pude registrar los datos etnográficos de los ritos, las ofrendas y la comida que se prepara para cada fiesta. Con base en estos datos etnográficos

---

<sup>1</sup> Con una duración aproximada de 15 días cada una, las temporadas fueron realizadas en abril de 2009, septiembre de 2009, noviembre de 2009, diciembre de 2009, diciembre de 2010, julio de 2013, febrero de 2014, abril de 2015, abril de 2016.

pude establecer un calendario anual festivo; también me permitieron explicar el papel que representa la comida ritual que se prepara para las fiestas en Coxquihui y que forma parte de la alimentación mesoamericana.

La referencia del trabajo etnográfico la retomo de Rosana Guber (2015), quien propone realizar esta labor procurando un equilibrio entre observar y participar en las diferentes actividades sociales que realizan los miembros de un grupo o comunidad. El recurso etnográfico explicado por Guber tiene dos aspectos relevantes: la observación participante y la entrevista no dirigida (Guber, 2015: 69-91). Y agrega que el trabajo de campo –periodos en los que se obtienen los datos etnográficos y se convive con las personas de la comunidad-, la teoría y el sentido común permiten realizar un ejercicio llamado reflexividad (Guber, 2015: 51).

Aunado a ello la autora señala que los datos que se obtienen en campo, deben ser registrados e incluir aquellos que se observan y que se oyen: “... las etnografías no sólo reportan el objeto empírico de investigación –un pueblo, una cultura, una sociedad-, sino que constituyen la interpretación-descripción sobre lo que el investigador vio y escuchó” (Guber: 2015:18).

La información que obtuve en campo la registré por escrito, principalmente las entrevistas y conversaciones informales que realicé en fiestas, en el mercado y en algunas cocinas en donde no fue posible grabar porque no hubo condiciones (ya sea porque se escuchaba más la música o los cantos), también se documentaron recetas y datos obtenidos a partir de la observación participante. Estos datos se registraron en diarios de campo y fueron ordenados de acuerdo con las temáticas que se desarrollaron en este trabajo: ciclo agrícola; ciclo anual festivo; espacios alimentarios: adquisición, preparación y consumo.

También se registraron las imágenes, principalmente fotografías. Así como el audio de las entrevistas, todo ello con el fin de preservar la información y poder apreciar la relación entre el trabajo de campo y la teoría, a través del análisis de los datos etnográficos (Guber, 2015: 94).

Los datos que recabé por medio de entrevistas no dirigidas y con profundidad, basadas en un guión y con preguntas abiertas -que en el caso de los hombres se puso énfasis en la información referente al ciclo agrícola y los rituales,

así como sus funciones como mayordomo, y en el caso de las mujeres su labor como molenderas, las comidas que preparan para cada fiesta, las cantidades que usan, la organización y las ofrendas-, me permitieron hacer la reconstrucción de un ritual agrícola, de una fiesta, de la procesión para la petición de lluvia y la preparación de algunas comidas. Así como conocer la llegada del santo patrono al pueblo, la importancia de ofrendar a los muertos y un mito totonaca acerca del origen del maíz.

Los testimonios de las personas con conocimientos, como campesinos, mayordomos, molenderas y adultos mayores –y que están presentes a lo largo de este trabajo-, dieron su autorización para que estas entrevistas quedaran registradas en grabaciones de audio.<sup>2</sup> La participación de los actores se determinó de acuerdo a su experiencia y sus conocimientos como molenderas (mujeres que tienen el conocimiento para preparar las comidas rituales), mayordomos o campesinos (hombres que tienen el conocimiento del ciclo agrícola y ritual); ellos son:

Señoras Celia García Gómez (es comerciante y ha participado como molendera), Carmen García Rivas (se dedica al hogar y ha participado como molendera), Magali Gómez Juárez (se dedica al hogar y ha participado como molendera), María Martínez Luna (es comerciante y se dedica al hogar), Brígida González, Marisol Bautista, Gudelia García Gómez, Cerolina Jiménez (se dedican al hogar y han participado como molenderas), Araceli García Aldana y Sonia Morgado García (cocineras en su propia fonda).

Señores Marcelo Julián Pérez (es campesino y ha participado como mayordomo), Mateo Simón Sánchez (es campesino y carpintero, ha participado como mayordomo), Rafael Medina Lobato (es campesino y ha participado como mayordomo), Andrés Gómez (es campesino, y ha participado como jefe de danza y mayordomo), Jorge Luis Gómez (ha participado como mayordomo), Ramos Pérez Jiménez (es campesino y ha participado como mayordomo), Humberto

---

<sup>2</sup> Cabe subrayar que así como me fue permitido tomar fotografías (previo permiso) en la mayoría de las fiestas, en las procesiones, en la iglesia y en las cocinas, y grabar el audio de las entrevistas, de igual forma me fue autorizado (previo permiso) incluir en este trabajo el registro escrito, fotográfico, la transcripción de las entrevistas y los nombres completos de los entrevistados.

Martín Salazar (es comerciante y ha participado como mayordomo), Jorge Emilio Márquez Quintero y Vicente Jiménez García (son campesinos y han participado como mayordomos).

Gracias a las entrevistas pude conocer un espacio al que no me fue posible acceder: la milpa. Este lugar es completamente masculino, por lo tanto los datos que presento, los obtuve a través de las entrevistas a campesinos y mayordomos hombres, quienes me explicaron los ciclos de cultivo, los productos que cosechan y los ritos que se practican en torno al ciclo agrícola.

Para el análisis de los datos encontrados durante el trabajo de campo en la comunidad totonaca de Coxquihui, tomo como referencia la propuesta que Perla Petrich (1985) realizó a partir de una investigación de carácter etnolingüístico entre los mochó de Motozintla, Chiapas, respecto a los campos semánticos de la alimentación, el maíz, los procesos agrícolas y las técnicas culinarias. La autora plantea que para conocer más acerca del maíz como base de la alimentación de los mochó, primero deben identificarse los hábitos alimentarios y las jerarquías partiendo de cómo se clasifican los alimentos, es decir, las formas de adquisición, preparación, y consumo.

La adquisición considera la cría de animales, la recolección, la caza, las compras, la agricultura –considerando los productos que se obtienen de la milpa y del traspatio- (Petrich, 1985: 80-89). La preparación de los alimentos puede situarse entre la cosecha y el consumo, aquí pueden distinguirse las diferentes formas de preparado del maíz, los tipos de cocción y los ingredientes (Petrich, 1985: 89-106). El consumo de los alimentos está determinado por diferentes factores, por ejemplo, un horario, un lugar, y de acuerdo a la ocasión –los mochó preparan los alimentos solos o combinados (Petrich, 1985: 106-133).

Para explicar el planteamiento conceptual de los datos obtenidos en campo, me apoyaré en las aportaciones Sybille de Pury-Toumi (1997) quien en su ensayo sobre la lengua y la cultura de los nahuas de la Sierra Norte de Puebla, explica que es en la lengua materna donde se elabora nuestro pensamiento, y en cada una de ellas, como en este caso el náhuatl, se formula una representación del mundo misma que le permite a los hombres constituirse como individuos.



De Pury-Toumi identificó que “comer” y “hacerse comer” en lenguas indígenas, es decir la cuestión metafórica en náhuatl, es parte de una representación del mundo establecida por la agricultura, en específico por el ciclo del maíz. De ahí la importancia de conocer en lengua totonaca los productos de la milpa y de traspatio, las técnicas de cocción y el nombre de las comidas y bebidas rituales, pues esta es una vía para conocer la manera en que los hombres y mujeres de Coxquihui conciben el mundo a partir de la ritualidad en torno al ciclo anual festivo que está regido por el ciclo agrícola.

Explicado el diseño metodológico, a continuación se describe de manera breve, la información que se encuentra en cada capítulo, así como en los apéndices. En el primer capítulo se expone el estado de la cuestión en tres partes, la primera abordará la relación de trabajos de la etnografía totonaca de la Sierra de Papantla, Veracruz, así como de etnografías totonacas de la Sierra Norte de Puebla; la segunda parte abarca los estudios antropológicos de la alimentación (y de disciplinas afines como la Antropología Física, Etnología, Historia, Ethnohistoria) que se han realizado en México, así como una reflexión de los enfoques teórico-metodológicos que han dirigido estas investigaciones; y en la tercera parte se presenta una propuesta teórica-metodológica para el estudio de la alimentación mesoamericana, a partir de la cual podré realizar el análisis de los datos etnográficos de la comida ritual que se prepara en Coxquihui.

En el segundo capítulo presento la información geográfica, el contexto histórico, datos etnográficos socio-culturales tanto de Coxquihui como del Totonacapan: la descripción de los lugares sagrados, el ciclo agrícola y las relaciones sociales en las ceremonias del ciclo de vida. Para ello partí de la investigación documental y de los datos obtenidos en el trabajo de campo.

En el tercer capítulo explico la organización a partir de los cargos religiosos que existen en Coxquihui (fiscales, mayordomos, danzantes, músicos y el Consejo de ancianos), y que hacen posible la realización del ciclo anual festivo. En este apartado enfatizó el papel de las danzas, en específico la de Los Tejoneros, porque en Coxquihui se recogió una versión del mito totonaca sobre el origen del

maíz. Los datos etnográficos que aquí se presentan fueron recabados durante el trabajo de campo.

En el cuarto capítulo presento los datos etnográficos de las fiestas que se realizan en Coxquihui, incluyo el calendario del ciclo anual festivo, la estructura de cada fiesta, su organización, así como los elementos que conforman cada una de las fiestas, uno de ellos es la comida, el otro es el desarrollo de los rituales que forman parte del ciclo agrícola.

En el quinto capítulo expongo los datos etnográficos de los espacios alimentarios -la adquisición, preparación y consumo de los alimentos-, el papel del maíz en la cocina, así como de otros productos que forman parte de la base alimentaria de los totonacos de Coxquihui. También propongo una interpretación de la comida ritual que se prepara para la petición de lluvias y el agradecimiento de las cosechas: la fiesta patronal de San Mateo Apóstol. Ello, a partir de los elementos que caracterizan la alimentación mesoamericana, para realizar dicho análisis parto del planteamiento teórico y metodológico propuesto en el Capítulo 1, así como de los datos que se presentan en los capítulos 2, 3 y 4: del ciclo agrícola, de la organización social y religiosa, del ciclo anual festivo, de la participación de las danzas y la representación del mito totonaca acerca del origen del maíz.

Considerando el trabajo etnográfico y la investigación documental, cierro este trabajo con las conclusiones, y presento una síntesis en la que manifiesto los alcances, limitaciones y dudas que se hicieron presentes durante la realización de este trabajo, tanto en el estado de la cuestión como en el planteamiento de la propuesta teórica-metodológica para el estudio y análisis de la alimentación mesoamericana y de la comida ritual; finalmente expongo una reflexión respecto a conocer el contexto de los totonacas en la segunda década del siglo XXI.

Al final de esta tesis se han anexado cinco apéndices, los primeros tres listados incluyen nombres científicos y en lengua totonaca de la fauna silvestre y doméstica comestible; de las plantas comestibles y de uso ceremonial; y de las frutas, verduras, tubérculos, quelites y semillas; los cuales son mencionados a lo largo de los cinco capítulos. El cuarto, contiene la lista de ingredientes de las principales comidas y bebidas rituales; ello con el fin de que el lector observe la

diversidad de productos de la milpa y del traspatio que son cosechados y recolectados por los pobladores totonacas. Finalmente, el quinto apéndice incluye una serie de relatos recuperados en campo y que fueron compartidos por mujeres y hombres de conocimiento, entre ellos, *molenderas*, campesinos y mayordomos, en ellos se da cuenta de cómo llegó el santo patrono San Mateo Apóstol a Coxquihui, su relación con el Cerro del *Akgmuxni* y su vínculo con las semillas; así como aquellos que mencionan la importancia de ofrendarle a los muertos, de compartir el maíz con los familiares (y vecinos), y una versión del mito totonaca acerca del origen del maíz, relacionada a la danza de los Tejoneros.

## **CAPÍTULO 1. ESTADO DE LA CUESTIÓN Y PERSPECTIVAS TEÓRICAS: LA ETNOGRAFÍA TOTONACA Y LOS ESTUDIOS DE LA ALIMENTACIÓN EN MÉXICO**

Para poder analizar el papel que tiene la comida en contextos rituales en un pueblo totonaca veracruzano, fue preciso realizar previamente una investigación bibliográfica, la cual estuvo delimitada espacial, temporal, teórica y metodológicamente. Lo que el lector encontrará en las siguientes líneas es una relación de los trabajos etnográficos que se han enfocado al estudio de la cultura totonaca veracruzana, en específico, los que se han realizado en el Totonacapan y en la Sierra de Papantla (también se incluyen las propuestas de Alain Ichon y de Carlo Antonio Castro, quienes realizaron sus investigaciones entre los totonacos de la Sierra de Puebla).

De igual forma, presentaré una relación de estudios de la comida y la alimentación en México que se han desarrollado con propuestas teóricas y metodológicas propias de la Antropología (y de disciplinas afines como la Etnología, la Historia y la Ethnohistoria),<sup>3</sup> y se encuentran en el siguiente orden: Estudios antropológicos sobre el hambre, ofrendas alimentarias y los usos de la comida en la vida ritual; Nutriología, antropología física y antropología de la alimentación: Luis Alberto Vargas Guadarrama; Reproducción cultural y alimentaria en México: Catharine Good Eshelman y Laura Elena Corona de la Peña; Estudio de la alimentación en México desde el empirismo abstracto: Paris

---

<sup>3</sup> Para tener un panorama más detallado de los trabajos que han abordado los temas de la historia de la cocina, el encuentro de las cocinas en el contexto de la invasión española, la cocina mexicana y el papel de la comida en la construcción de la “identidad mexicana”, desde una perspectiva, histórica, antropológica y gastronómica, se pueden consultar los siguientes estudios: *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana* de Jeffrey M. Pilcher (2001); *Comida y conquista: consecuencias del encuentro de dos mundos*, coordinado por Janet Long (2003); *Los libros de la cocina mexicana* de Cristina Barros (2009); *La cocina también es laberinto. Mujeres: génesis de una historia* de José Luis Juárez (2016).

Otros temas que se han abordado en los últimos años entre los académicos e investigadores de México, son los relacionados a la defensa del maíz nativo y la milpa, así como los peligros que enfrenta en la actualidad el campo mexicano por la siembra de maíz transgénico por parte de empresas transnacionales como Monsanto (entre otras), y por lo tanto también el sistema alimentario mexicano. Al respecto se pueden revisar las siguientes referencias: *Sin maíz no hay país*, coordinado por Gustavo Esteva y Catherine Marielle (2003); *El maíz en peligro ante los transgénicos: un análisis integral sobre el caso de México*, coordinado por Elena R. Álvarez-Buylla y Alma Piñeyro Nelson (2013); *Hagamos milpa, fortalezcamos la agricultura campesina*, coordinado por Adelita San Vicente Tello (2017).

Aguilar Piña. Y finalmente expondré una propuesta teórica-metodológica para el estudio de la alimentación mesoamericana, que me permitirá hacer el análisis de los datos etnográficos a partir de la comida ritual que se prepara en un pueblo totonaca de la Sierra de Papantla, Veracruz.

### **1.1 Estudios arqueológicos e histórico-antropológicos del Totonacapan y la sierra totonaca de Veracruz**

Los primeros datos arqueológicos y antropológicos que se conocen del Totonacapan se atribuyen a Walter Krickeberg (1933), José García Payón (1947, 1952, 1953, 1976), Isabel Kelly y Ángel Palerm (1952), Ángel Palerm (1952-1953).

Años más tarde, Lorenzo Ochoa realizó una recopilación de textos sobre la historia y la cultura de los huastecos y totonacos titulado *Huastecos y totonacos. Una antología histórico-cultural* (1989). En esta antología, el arqueólogo destacó los trabajos de Fray Bernardino de Sahagún, José García Payón, Ángel Palerm y Walter Krickeberg, pioneros en las investigaciones de la cultura totonaca.

Emilia Velázquez Hernández, en su libro *Cuando los arrieros perdieron su camino. La conformación regional del Totonacapan* (1995), hace un análisis de las relaciones comerciales en la conformación regional (principalmente se enfocó a la comercialización agrícola y los sistemas de mercadeo), en su estudio explica cómo una región se organiza internamente, la vinculación que tiene con otras regiones, y cómo se relaciona con un sistema mayor del cual es parte. El dato que retomo de la autora es el que se refiere a la conformación del Totonacapan, región que hacia el siglo XVI se extendía de la costa del Golfo de México, pasando por Puebla, y hasta Acaxochitlán -en el actual estado de Hidalgo (Velázquez Hernández, 1995: 30).

Victoria Chenaut (1995) presenta en el libro *Aquellos que vuelan: los totonacos en el siglo XIX*, un trabajo histórico-antropológico en el Totonacapan, en donde se han registrado las estrategias a las que recurrieron los totonacos (movilizaciones, levantamientos y resistencia), por lo tanto ellos han sido actores, que a lo largo de la historia, han tomado decisiones en esta serie de cambios y transformaciones. La autora recupera las aportaciones de Isabel Kelly y Ángel

Palerm, antropólogos que estudiaron la región totonaca a finales de 1940 y quienes también definieron los límites del Totonacapan para el siglo XVI (Chenaut, 1995: 15); y menciona que en el siglo XIX (excepto por los trabajos de Kelly y Palerm), los cambios ocurridos en las fronteras del Totonacapan no habían sido ni estudiados, ni definidos, y sólo Emilia Velázquez Hernández (1995) había elaborado un mapa y en él señalaba que la población totonaca actual se encuentra dispersa en la Sierra Madre Oriental -en los límites que hacen colindar los estados de Puebla y Veracruz- (Chenaut, 1995: 17).

El libro titulado *Procesos rurales e historia regional (sierra y costa totonacas de Veracruz)*, que coordinó Victoria Chenaut (1996) reunió trabajos de investigaciones histórico-antropológicas en la sierra y costa totonaca de Veracruz. El material lo obtuvieron de primera mano producto del trabajo de campo y de archivo. La coordinadora señaló que una de las razones por las que se realizó este trabajo es porque la región no había sido lo suficientemente estudiada por los científicos sociales.

En este volumen se encuentran tres textos que abordan cuestiones de territorialidad, formas de comercialización y sistemas de mercadeo, y conceptos de espacio y tiempo sagrado entre los totonacas de Veracruz, estos trabajos son un antecedente histórico-antropológico para entender la forma de organización, religión, ritualidad y vida social de los totonacos de la sierra.

Entre ellos se encuentra el trabajo de José Luis Blanco Rosas (1996), titulado “La muerte de Quihuikolo. Territorialidad de tres municipios totonacos del siglo XX”, que son Chumatlán, Coxquihui y Zozocolco, y lo que presenta el investigador es un acercamiento a la concepción indígena del territorio, así como una revisión de la tenencia de la tierra y a la transformación en el paisaje (1996: 122). La investigación de Emilia Velázquez Hernández (1996), “Mercados y tianguis en el Totonacapan veracruzano”; se ubica en las referencias del análisis regional y de la teoría del “lugar central”, y toma en cuenta que los intercambios no sólo se refieren a lo económico, sino también a los culturales, ideológicos y políticos (1996: 158).

Mercedes Guadarrama Olivera (1996) presenta en su capítulo “El espacio y el tiempo sagrados en tres comunidades totonacas de la Sierra de Papantla”, la relación entre ambos conceptos -espacio y tiempo sagrados- entre los totonacos de Chumatlán, Coxquihui y Zozocolco, y señala la vigencia de una forma de pensar ligada al calendario agrícola y a los rituales de fertilidad, para ello hace un repaso de los lugares y seres sagrados. También analiza la organización de los momentos sagrados (1996: 192); explica que los danzantes son parte de un sistema religioso y describe la relación que tienen con la naturaleza. También explica que los danzantes son parte de este sistema religioso.

Por otra parte, Rubén Croda León (2005), compila en el libro titulado *Entre los hombres y las deidades. Las danzas del Totonacapan*, una serie de textos descriptivos y contemporáneos, realizados durante las dos últimas décadas del siglo XX y los primeros años del XXI, a través de los cuales se explica uno de los elementos representativos de los totonacos de la región de Papantla: las danzas.

De acuerdo a esta antología, en el Totonacapan veracruzano se tienen registradas alrededor de 20 danzas que se han clasificado como: Danzas de vuelo (danza del Volador, danza de los Quetzales y danza de los Guaguas); Danzas de recreación mítica (danza de los Tejoneros); Danzas de conquista y cristianización (danza de Malintzin, danza de moros y españoles, danza de los ormezas, danza de santiagueros y danza de San Miguelitos); Danzas de reminiscencias coloniales (danza de los toreadores, danza de los negros de plumaje, danza de los negritos); Danzas de navidad (danza de matarachín, danza de *lakapíjkuyu*, danza de los “viejos” o *lakakgolo*, danza *xochitinij*); Danzas de ancestros. Todos Santos y Carnaval (el matarachín y el rito del dios dual, el matarachín y los viejos, danza de los huehues o carnavales) (Croda, 2005). Este trabajo, permite conocer elementos simbólicos y míticos de la cultura totonaca, y su relación con el ciclo agrícola y con los muertos, a través de las danzas.

## **1.2 Etnografía de los pueblos totonacas de Veracruz**

Los trabajos etnográficos sobre los totonacos de Veracruz no son numerosos, por ello voy a iniciar este apartado mencionando los trabajos de Alain Ichon y Carlo

Antonio Castro, autores que realizaron trabajo de campo en la Sierra Norte de Puebla, con la intención de conocer la ritualidad, las creencias y la religión de los totonacos en el caso de Ichon (1973), y la ceremonia de tránsito llamada “el compadre tlacuas”, en el caso de Castro (1986). Así como los trabajos etnográficos más recientes realizados en la sierra totonaca de Veracruz, por Elizabeth Peralta González (2009, 2010, 2011) y Erik Alí Castillo Cerecedo (2009). Mención aparte merece el trabajo de Cora Govers (2013) acerca de la representación, ritual y la reciprocidad entre los totonacas de Nanacatlán, en la Sierra Norte de Puebla, y las aportaciones etnográficas de los biólogos Virginia Evangelista Oliva y Mirna Mendoza Cruz (1987), Gustavo Morales García y Guadalupe Toledo Olazcoaga (1987), acerca de los calendarios agrícolas y de la flora medicinal en el municipio de Coxquihui.

La concepción del mundo de los totonacas de Veracruz ha sido poco estudiada, por esta razón, el trabajo de Alain Ichon es un referente dentro de los estudios de la cultura totonaca. En su trabajo titulado *La religión de los totonacas de la sierra* (1973), el autor se propuso describir las creencias y prácticas religiosas tradicionales de los totonacas del norte de la Sierra de Puebla, para ello llevó a cabo su investigación en cinco comunidades: Mecapalapa, Pantepec, Jalpan, Pápalo y San Pedro Petlacotla. Ichon parte de que los totonacas tienen una noción sobre la concepción del mundo, que es dinámica, y está presente un complicado simbolismo de números y colores, lo que determina no sólo el funcionamiento del universo, la vida y la muerte de los hombres, también el desarrollo de los rituales. Algunos números, dice, se ajustan perfectamente y forman parte de los mitos, leyendas y del ritual totonaco (Ichon, 1973: 37-38).

Ichon explica la cosmogonía y recurre a los tres mitos que ayudan a entender la idea que tienen los totonacas acerca de la creación del mundo: el mito que describe al Diluvio, al Nacimiento del Sol y del nacimiento del Dios del Maíz. De igual forma, clasifica en tres grupos a los dioses y señores totonacas e indica que es a ellos a quienes se les dan ofrendas, mismas que pueden ser: florales, pecuniarias y alimentarias (Ichon, 1973).



El trabajo de Alain Ichon, describe las creencias y las prácticas religiosas tradicionales de los totonacas de la Sierra Norte de Puebla, elementos que son un referente para comprender la ritualidad de los totonacas de la Sierra de Papantla, Veracruz.

Hacia la década de 1950, Carlo Antonio Castro realizó trabajo de campo en los municipios de San José Amixtlán, Cuautotola y Tlayehualantzingo, de la Sierra Norte de Puebla, con tres propósitos, el primero era describir la ceremonia que aún se realizaba en algunas comunidades totonacas, “el compadre tlacuas” (en náhuatl), “*ta’ kumpare hwa’y*” (en totonaca amixteca) o “comida de los compadres” (en castellano), esta ceremonia o rito de tránsito la realizaban los totonacas y era un acontecimiento importante porque convertía al totonaco en un verdadero miembro de la comunidad (Castro, 1986: 7).

El segundo objetivo fue interpretar esta ceremonia de iniciación con elementos teóricos del trabajo de Ricardo Pozas e Isabel H. de Pozas (*estructura-intraestructura*). El tercer objetivo fue iniciar un análisis sobre dicho ritual para descubrir el sistema religioso de los totonacas amixtecas (Castro, 1986: 12-16).

El trabajo de Castro sobre la ceremonia de tránsito del *compadre-tlacuas* –banquete de los compadres-, detalla no sólo una fiesta, sino además la comida que se comparte con la comunidad y la forma en que se organizan para realizar los preparativos. A través de la descripción y el análisis de la comida de los compadres Castro, trata de comprobar el carácter religioso de dicha ceremonia considerando dos conceptos: religión y ritual (Castro, 1986: 120).

A principios de este siglo fue posible conocer datos etnográficos actuales de los totonacas de la sierra de Papantla, en el proyecto *Los pueblos indígenas de Veracruz: atlas etnográfico*, coordinado por Enrique Hugo García Valencia e Iván A. Romero Redondo (2009), mencionan que los pueblos indígenas de la Huasteca, el Totonacapan y la Sierra de Zongolica ubicados en el sur de Veracruz, estaban experimentando fenómenos sociales y culturales provocados por el proceso de mundialización, de ahí la necesidad de conocer lo que se suscitaba en los albores del siglo XXI (García Valencia y Romero, 2009: 11). Para los fines de

esta investigación sólo mencionaré los trabajos que aportan información de los pueblos del Totonacapan.

Elizabeth Peralta González (2009) presenta dos artículos, el primero lleva por título “La elaboración de los cirios en el Totonacapan”, y se centra en la elaboración de las ceras dedicadas al santo patrono y a todos los santos que se veneren en la comunidad. En el segundo, “Comidas rituales en Zozocolco”, Peralta González (2009) señala brevemente que la comida ritual está conformada por el mole, chilposonte o chilposo -esta comida puede llevar gallina, puerco o guajolote, chile seco, jitomate, sal, cilantro u hoja de pimienta- y tamales –con carne de puerco, gallina o guajolote-, arroz y atole agrio -una bebida de maíz fermentado- (Peralta, 2009: 298).

Erik Alí Castillo Cerecedo (2009) aborda el tema del “Levantamiento y bautismo en el Totonacapan”, al respecto dice que en algunas regiones las familias realizan actividades rituales para recibir al nuevo miembro, la experta en estas tareas es la partera y entre otras cosas, realiza baños de temazcal para “purificar” o limpiar de “cosas malas” a la madre y al pequeño (a), la tarea de una partera entonces es cuidar a la madre y al niño (a), antes y después del nacimiento (2009: 187).

El investigador menciona que en estas comunidades totonacas llegar a los tres años de vida es digno de celebración y agradecimiento ante Dios, se considera ésta, tan importante como el bautizo. Entonces, el “levantamiento”,<sup>4</sup> el bautizo y cumplir tres años de edad, son los tres ritos de las comunidades indígenas del Totonacapan que refuerzan lazos entre familiares, con la comunidad y además crea lazos de compadrazgo.

---

<sup>4</sup> Véase el trabajo de Elizabeth Peralta (2011) quien explica que el “levantamiento” es un rito que realizan los totonacos después del nacimiento de un hijo, esta celebración puede realizarse a los seis o quince días, pasado un mes del parto o bien hasta cuando los padres cuenten con el dinero suficiente para pagar una parte de la fiesta, pues es muy común que lo faltante se consiga entre los familiares y amistades. “Esta fiesta es importante porque convierte al infante en persona mediante los padrinos, ya que estos lo *levantan* de la tierra –lugar donde se crea todo ser vivo- y lo vuelven persona social al vestirlo y sahumarlo con cada uno de sus familiares” (Peralta, 2011: 176). Este rito dice la autora, es importante porque los padrinos de bautizo como de levantamiento le otorgan al niño parte de su *fuerza*, con el fin de que se desarrolle saludablemente.

En la *Memoria del segundo encuentro de investigadores del Centro INAH Veracruz* (2010) se encuentra el ensayo de Elizabeth Peralta González titulado “Fiesta en Zozocolco de Hidalgo: la celebración del Día de Muertos”, en un pueblo totonaca. La autora describe etnográficamente la festividad del Día de Muertos realizada en el municipio de Zozocolco de Hidalgo, Veracruz, población que se localiza en el Totonacapan. Indica que la festividad comprende tres momentos: “1) del 31 de octubre al 2 de noviembre, 2) del 7 al 10 de noviembre y 3) el 30 de noviembre” (2010: 57). Peralta refiere las actividades para la celebración del Día de Muertos -misma que se realiza cada año-, así como las ofrendas que se colocan en los altares familiares.

En el libro *Comida, cultura y modernidad. Perspectivas antropológicas e históricas*, coordinado por Catharine Good Eshelman y Laura Elena Corona de la Peña, Elizabeth Peralta González (2011) describe en su trabajo titulado “Las ofrendas alimentarias en el ritual de ‘levantamiento’ entre los totonacos de Coahuilán, Veracruz”, la participación de las cocineras y parteras como especialistas rituales, así como el papel que tiene la comida a manera de intercambio con elementos como la tierra y las deidades asociadas a ella. Para explicarlo, describe las ceremonias y sus distintos participantes y elementos materiales, destacando las cualidades de los alimentos y las mujeres que los preparan en un rito destinado a establecer socialmente al recién nacido dentro de la comunidad. Peralta parte de la propuesta de Sidney Mintz (2003) quien indica que los alimentos tienen significados simbólicos y que ello refleja valores vinculados a lo cultural y a las historias de cada grupo (Peralta, 2011: 168).

La autora señala que es en la realización de los rituales donde se manifiestan las creencias de los totonacos, porque es en estos contextos donde la comida que preparan es un elemento fundamental, se convierte en ofrenda o en un regalo, como dicen ellos (Peralta, 2011: 174).

En el libro *El campo semántico de los olores en totonaco*, Héctor Manuel Enríquez Andrade (2010), propone una metodología para el estudio del campo semántico de los olores, para ello parte de las particularidades del grupo totonaco así como de la gramática de la lengua totonaca. El autor realizó trabajo de campo

en Papantla, Veracruz y recopiló datos acerca de términos utilizados para designar los olores en lengua totonaca y analiza la estructura del campo semántico de los olores a partir de una serie de dimensiones semánticas: hedónica, de la identidad, de la causalidad, del grado de utilización, la relacionada con la fuente y la posesión y la relacionada con los sabores.

Enríquez Andrade propone que los términos de olor en totonaco se organizan a partir de ejes o dimensiones semánticas que bien pueden estar relacionadas entre sí, o bien pueden ser independientes. Plantea que existen dos ejes principales: 1) el eje axiológico y 2) el eje comestible –que dependen del grado de fermentación-; un tercero relacionado con los atributos del olor; y un cuarto relacionado con los sabores (Enríquez, 2010: 141-153).

La aportación de Enríquez Andrade permite entender la relación entre los olores y los sabores, pues a partir de ellos, es posible saber si los alimentos son agradables, si tienen una condición de crudo (es decir, no maduro), comestible (es decir, maduro), o bien, si no es comestible (es decir, si está pasado, o echado a perder).

Un trabajo antropológico más reciente entre los totonacas de la Sierra Norte de Puebla, es el de Cora Grovers (2013) quien en su libro *La práctica de la comunidad. Representación, ritual y reciprocidad en la Sierra Totonaca de México*, dedica un capítulo al análisis de “La comida y la construcción de la comunidad”, su investigación la realizó en el pueblo de Nanacatlán. De acuerdo a la línea de su estudio (la representación, el ritual y la reciprocidad), explica que los totonacas preparan e intercambian comida de acuerdo a los diferentes momentos que se viven en el pueblo. Es decir, si son parte del trabajo de la milpa, del ciclo de vida, del ciclo ritual anual o de las celebraciones cívicas.

Grovers explica que la forma mediante la cual se desarrollan las relaciones (en el ámbito de lo social, lo natural y lo sobrenatural) y se garantiza el bienestar de los habitantes y la comunidad es a través de un sistema de intercambios ritualizados, pues para que una comunidad prospere y no sufra desgracias es necesario que participe en los rituales y los intercambios (2013: 271). El intercambio ritual implica una relación entre el que da y el que recibe, y también

son importantes los objetos que se intercambian. Un medio para conducir estos intercambios es a través de la comida, pues la comida no sólo permite construir o mantener la “sociabilidad”, también es un bien colmado de un significado y de un valor simbólico (Govers, 2013: 273).

La autora explica la diferencia entre la comida cotidiana y la comida ritual, acerca de la primera dice que ésta depende de tres cuestiones principalmente: los medios económicos del grupo familiar, los ingredientes que se obtienen de acuerdo a la temporada, y la habilidad de la mujer para preparar los alimentos. Los alimentos de la comida cotidiana se obtienen de dos formas principalmente: de la agricultura de subsistencia y del trueque de sus propios productos agrícolas. Por lo tanto la dieta cotidiana va variando de acuerdo a las estaciones del año y lo que van cosechando.

La comida que se prepara durante el ciclo ritual anual, implica respetar que cada celebración tiene su tipo de comida. En estas celebraciones, destacan dos momentos que explican la importancia del intercambio de comida: las fiestas de Santiago, San Miguel y Navidad, y Todos Santos. En las primeras se les da de comer de manera individual a los especialistas a cargo de la organización de los rituales calendáricos (así como sus ayudantes), y de los fiscales, los danzantes, los músicos. Esta comida es un don especialmente para estas personas (Govers, 2013: 295-296). En la segunda, la comida se le ofrenda a los muertos y las mujeres también la comparten con sus comadres, parientas, vecinas y amigas, a cambio, ellas también reciben comida, principalmente mole (Govers, 2013: 299).

Las dimensiones simbólicas y sociales del intercambio de comida permiten mantener y reforzar las redes sociales en Nanacatlán, de ahí la importancia del papel que tienen las personas que participan en el intercambio de la comida y la forma en la que se realiza dicho intercambio. Un punto que explica Govers es el referente a la división del trabajo, pues por una parte, el hombre se encarga de trabajar la milpa y la mujer de transformar los productos que de ahí se obtienen, en comida. Pocas veces la mujer puede ir a la milpa, una de ellas es llevando comida a su esposo y en algunas ocasiones, como ya se ha mencionado (en época de siembra o cosecha), a sus compañeros de trabajo.

A través del intercambio de comida es posible constatar la relación que se tiene con las personas, la relación más estrecha comenzaría en el hogar con los miembros del grupo doméstico, en donde están considerados los parientes difuntos y los seres sagrados que se honran en el altar doméstico (Dios, los *dueños* y los santos); continuaría con los familiares cercanos, como los padres, los hijos casados, suegros, entre otros; le seguirían los parientes rituales como los compadres y otros miembros del grupo doméstico. Govers indica que es la comida un medio para mantener y reafirmar los lazos ya existentes, entonces, los dones a los padres, suegros y compadres, así como las ofrendas que se le hacen a los muertos, los *dueños*, los santos y a Dios, se basan en esta reciprocidad generalizada (Govers, 2013: 307-308).

Luz María Lozada (2014) en su trabajo titulado “El espíritu del maíz. Circulación anímica y cocina ritual entre los totonacos de la Sierra Norte de Puebla (México)”, plantea que a partir del estudio de las prácticas religiosas y culturales en torno del maíz e puede explicar la relevancia del maíz en la cocina ritual, este maíz criollo, diferente del maíz transgénico que “no tiene alma”, no tiene vida, por lo tanto interrumpe la comunicación con los muertos, los santos y las divinidades.

Lozada sugiere que el maíz es importante en la vida cotidiana como en la vida ritual, de ahí que la tortilla sea considerada como comida cotidiana y comida ritual, sin embargo, son los tamales los que establecen esa comunicación con los muertos, pues son una ofrenda para honrarlos y se preparan principalmente para Día de Muertos; en este contexto los ahijados comparten tamales, pan y café con sus padrinos.

Lozada nombra “sistema de reciprocidad” a la relación que se establece entre los vivos y los muertos, en ella, las ofrendas a través de las danzas, música, ceremonias o alimentos, se hace para el beneficio de toda la comunidad totonaca; haciendo estas ofrendas a los muertos, los santos y las divinidades, un resultado considerado positivo sería obteniendo buenas cosechas y salud. Y de no ofrecerse una buena cantidad de tamales a los difuntos, se vería reflejado en la milpa, pues las tuzas destruirían la cosecha de maíz.

Finalmente quiero mencionar dos tesis que fueron realizadas por biólogos a finales del siglo pasado, las investigaciones se desarrollaron en el pueblo totonaca de Coxquihui, ubicado en la Sierra de Papantla en Veracruz.

Las biólogas Virginia Evangelista Oliva y Mirna Mendoza Cruz (1987) en su trabajo titulado *Calendarios agrícolas en cuatro ejidos del Municipio de Coxquihui*, indican que en Coxquihui el principal cultivo es el maíz y los cultivos secundarios son el frijol, la caña y el café. Las autoras se dieron a la tarea de describir los calendarios agrícolas del maíz (*Zea mays L.*), de la caña (*Saccharum officinarum L.*) y del frijol. Evangelista y Mendoza explican que hay dos periodos de cosecha e identificaron que hay tres tipos de “manos de obra” para la siembra, entre ellas se encuentra la “mano-vuelta”, que consiste en ayudarse recíprocamente (Evangelista y Mendoza, 1987: 83).

En la tesis *Contribución al estudio de la flora medicinal tradicional del municipio de Coxquihui*, los biólogos Gustavo Morales García y Guadalupe Toledo Olazcoaga (1987), describen la flora medicinal tradicional de esta comunidad totonaca (incluyendo sus nombres científicos), anexan un apartado para enlistar los animales domésticos, los animales silvestres que ya se extinguieron, los que están en proceso de extinción, y los que aún existen. También clasificaron las plantas consideradas de calidad caliente, fría y fresca.

Los autores aportaron dos datos acerca del Cerro del *Akgmuxni*<sup>5</sup> que se localiza en Coxquihui, el primero es la descripción que hacen de la “ceremonia de costumbre”, que tuvieron la oportunidad de presenciar el 3 de mayo de 1986, día de la Santa Cruz, mencionan que este rito fue retomado porque padecían una epidemia en la región hacia 1980; el otro se refiere a las historias que les relataron los habitantes de Coxquihui –tononacos y mestizos, como se le conoce a las personas que llegaron de Puebla y que ahora viven en el centro del pueblo-,

---

<sup>5</sup> A lo largo de la historia este cerro ha recibido diferentes nombres, Mercedes Guadarrama Olivera, lo nombra como cerro del *Akmuchni* o Cerro del Mono, véase “El espacio y el tiempo sagrados en tres comunidades totonacas de la Sierra de Papantla” (1996: 185-190). Gustavo Morales García y Guadalupe Toledo Olazcoaga lo nombran cerro del *Akgmuxni*, véase *Contribución al estudio de la flora medicinal tradicional del municipio de Coxquihui* (1987: 252-257). En el *Diccionario Totonaco-Español/Español-Totonaco*, Crescencio García Ramos lo escribió como *Akgmuxni* [*Acmuxni*] o Cerro del mono (2007: 70). De acuerdo a la pronunciación de los pobladores de Coxquihui, lo escribiré como Cerro del *Akgmuxni*, a partir de estas líneas.

acerca de los animales y los tesoros que se encuentran en el interior del Cerro del *Akgmuxni*.

### **1.3 Estudios antropológicos sobre el hambre, ofrendas alimentarias y los usos de la comida en la vida ritual**

Para los fines de esta investigación, en este apartado me referiré a los trabajos de Guillermo Bonfil Batalla (1962), Evon Z. Vogt (1979) y de Catharine Good Eshelman (2001, 2004), quienes han realizado estudios antropológicos en México. El trabajo de Guillermo Bonfil Batalla es un referente dentro de los estudios antropológicos de la alimentación en México, su investigación estuvo enfocada a revisar y proponer respecto al problema de la desnutrición en comunidades indígenas. Evon Z. Vogt realizó un análisis simbólico de las ofrendas alimentarias dentro de un contexto ritual en Zinacantán, Chiapas. Catharine Good realizó una investigación etnográfica entre las comunidades nahuas de Guerrero y es un acercamiento al estudio y análisis del ritual en Mesoamérica, las ofrendas, las ceremonias agrícolas y los usos de la comida en la vida ritual. Finalmente mencionaré el trabajo de Michel Graulich y Guilhem Olivier (2004) quienes desde la historia describen las comidas que se les ofrecían a los dioses en el México antiguo. Las aportaciones de estos autores son un antecedente en el estudio de la comida en contextos rituales.

Guillermo Bonfil Batalla (1962) presenta en su libro *Diagnóstico sobre el hambre en Sudzal, Yucatán (Un ensayo de antropología aplicada)*, los resultados de su investigación realizada entre 1960 y 1961 en Sudzal, una población yucateca de la zona henequenera. Desde las primeras páginas manifiesta que un agudo problema en México es la desnutrición, y que en su trabajo sugeriría algunas medidas para mejorar el estado de la población (Bonfil, 1962: 7)

Bonfil Batalla hizo una revisión bibliográfica sobre nutrición y estudios de antropología aplicada a la nutrición. Es rescatable la lectura que hace de la antropología en el terreno de la aplicación porque a la vez es una crítica a las investigaciones realizadas en dicha época, muchas de ellas de la corriente de la



antropología aplicada estadounidense, y expone la posición funcionalista de la mayoría de los antropólogos estadounidenses.

La posición teórica de Bonfil Batalla, está conformada tanto por las propuestas de Ricardo Pozas respecto a las relaciones de producción y los vínculos de parentesco (Bonfil, 1962: 23), como por las premisas teóricas en el campo de la nutrición, El autor subraya la aportación funcionalista de Audrey I. Richards (1932) quien elaboró una descripción etnográfica de lo que nombró el “sistema nutricional” (Bonfil, 1962).

El trabajo etnográfico de Bonfil Batalla es interesante, describe el consumo familiar de alimentos, para ello hace un breve análisis de la organización familiar y del ciclo de vida. Asimismo explica aspectos relacionados a la preparación y conservación de alimentos (Bonfil, 1962: 61). Y señala los espacios en los que las mujeres realizan las labores culinarias (no sólo dentro de la cocina), algunas como desgranar maíz, lavar trastes y moler las realizan en el solar.

La propuesta de Bonfil no sólo tiene como propósito entender los problemas de desnutrición en la comunidad de Sudzal, sino también cuestionar que en la década de los años sesenta, no eran muy frecuentes los trabajos antropológicos que se enfocaran a obtener información útil y aplicable que ayudara a mejorar la alimentación de un grupo social en particular (Bonfil, 1962).

El trabajo de Evon Z. Vogt se incluye en este estado de la cuestión porque aborda la descripción y el análisis de las ofrendas alimentarias dentro de un contexto ritual. La investigación que realizó Evon Z. Vogt acerca de la vida ritual de las personas de Zinacantán, Chiapas (municipio de habla tzotzil) se tituló originalmente *Tortillas for the Gods* (1976) y se tradujo al español como *Ofrendas para los dioses. Análisis simbólico de rituales zinacantecos* (1979), y es preciso retomarlo porque el título original dice mucho de la concepción de los zinacantecos, para ellos, señala el autor, las velas blancas de cera que encienden y ofrecen para sus dioses ancestrales que viven en sus santuarios ubicados en la montaña, son “tortillas”, y esta comida es completada con “cigarros” que ofrendan en forma de humo de copal y aguardiente de caña (Vogt, 1979: 13). Estas ofrendas las describe y analiza Vogt en el contexto de la vida ritual, mismas que

están relacionadas con su entorno natural, porque al darle de comer a sus dioses mantienen un orden.

Vogt identificó las jerarquías a través del simbolismo que hay en los rituales de beber y comer; para los zinacantecos los principios jerarquizadores básicos son la edad y el sexo, y son factores determinantes en este contexto, pues hay un orden para cuando se reparte el aguardiente de caña y la comida (Vogt, 1979: 29). Esto habla de una jerarquía rígida, pero por otra parte, cuando se reparte la bebida y la comida también se busca una igualdad porque a todas las personas se les dan porciones iguales (1979: 30).

Los sistemas rituales de algunos grupos –la mayoría dice Vogt- están conformados por episodios recurrentes (1979: 56). En el caso de Zinacantan, los episodios rituales que se repiten con mayor frecuencia en su vida ceremonial son la bebida y la comida ritual, las procesiones y las ofrendas de los santuarios de cruz (Vogt, 1979: 62).

En otro ámbito de los pueblos de raíz mesoamericana, Catharine Good Eshelman ha realizado investigaciones en comunidades nahuas de Guerrero, su trabajo es un acercamiento al estudio y análisis del ritual, reproducción cultural y los usos de la comida en la vida ritual. En el libro *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*, coordinado por Johanna Broda y Félix Báez-Jorge (2001), Catharine Good Eshelman presenta en el ensayo “El ritual y la reproducción de la cultura: ceremonias agrícolas, los muertos y la expresión estética entre los nahuas de Guerrero”, datos etnográficos acerca de la actividad ritual, el arte, la organización socioeconómica y los cambios que el grupo ha vivido a través del tiempo.

El trabajo de Good parte del análisis del ritual (Good, 2001: 240), analiza algunas ceremonias agrícolas en la región y describe la peregrinación a Cuetzala del Progreso, Guerrero, las ofrendas a los cerros, las de la Santa Cruz y el *tzintlacualtilo*, la ofrenda que se realiza para alimentar a la mazorca deshojada después de la cosecha (Good, 2001).

Good refiere que los nahuas realizan varias ofrendas a los cerros, entre ellas, comidas como las que preparan en Ameyaltepec: dos tipos de tamales,

gallinas de rancho en mole, frutas, principalmente sandía (Good, 2001: 250). Destaca también la relación que mantienen los vivos con los muertos, que a su vez está relacionada con la agricultura y la productividad del trabajo, las ofrendas que reciben los muertos en la fiesta de San Miguel, son comidas con productos de la milpa y es ésta, una manera de reconocer su contribución durante el ciclo agrícola (Good, 2001: 266-267).

Johanna Broda y Catharine Good (2004) coordinaron el libro *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas* (2004), en este volumen Catharine Good Eshelman presenta su trabajo “Ofrendar, alimentar y nutrir: los usos de la comida en la vida ritual nahua”, la autora presenta material etnográfico de las comunidades de Ameyaltepec y San Agustín Oapan, Guerrero.

Good menciona el papel de la comida dentro de las ofrendas, mismas que son parte central de la vida ceremonial de las comunidades indígenas o campesinas de tradición cultural mesoamericana (2004: 308). Las ofrendas relacionadas con el ciclo agrícola en particular, en Ameyaltepec y Oapan siempre incluyen dos tipos de tamales: *yetemai* (es un tamal de frijol cuya característica principal son las capas delgadas alternantes de frijol y masa) y *telolotzin* (es un tamal que se caracteriza por tener seis u ocho bolitas de masa de maíz con ceniza y sal y son colocadas en tres o cuatro pares) (Good, 2004). Tanto los elotes, el maíz, las hojas de maíz y las semillas de calabaza que se utilizan para las ofrendas en Ameyaltepec y San Agustín Oapan, necesariamente tiene que ser producto de la milpa (Good, 2004: 313).

Good destaca al papel que desempeñan las mujeres, porque son ellas quienes preparan la comida ritual, y son concebidas como fuentes de riqueza y producción (2004: 316). De igual forma, indica que lo que se transmite en las ofrendas de comida es la “esencia”, es decir, sus olores, vapores y sabores, por eso debe presentarse lo más caliente posible (2004: 316).

Michel Graulich y Guilhem Olivier (2004) explican en su artículo “¿Deidades insaciables? La comida de los dioses en el México antiguo”, qué eran y cómo se presentaban aquellas comidas que estaban destinadas a los dioses en el México antiguo, señalan que en un principio estas comidas eran para los creadores, para

la pareja suprema (Graulich y Olivier, 2004: 123-124), y esto fue posible a partir del sacrificio de los dioses, y este conlleva necesariamente una reciprocidad por parte de los hombres a través de los rituales (Graulich y Olivier, 2004: 144); estas ofrendas están descritas en los mitos del Altiplano Central -en el *Códice Vaticano* y en los *Anales de Cuauhtitlán*- 2004: 124).

De acuerdo a Graulich y Olivier, los dioses se alimentan de la esencia de las ofrendas, ya Motolinía (1971) había documentado que las mujeres recluidas en los templos llevaban comida caliente por la mañana a los ídolos -pan o gallinas guisadas, es decir, tortillas de maíz y totolas-, porque de esta forma ellos podían recibir el calor o el vaho. Por otra parte, los rituales chamulas se componen de elementos que tienen calor, humo, aroma y sonido, es decir de rezos, flores, música, velas, tabaco, bebidas alcohólicas, entre otros. Es decir que los dioses sólo consumen la esencia de las ofrendas (arriba), mientras los hombres las partes materiales (abajo) (Graulich y Olivier, 2004: 146).

A lo largo de la revisión bibliográfica para la construcción de este estado de la cuestión he podido identificar tres corrientes teóricas que han marcado las líneas de investigación acerca de la antropología de la alimentación, la comida y la cultura alimentaria en México. La primera es la de Luis Alberto Vargas Guadarrama quien ha aportado elementos de análisis a la antropología de la alimentación desde la nutriología y la antropología física.

La segunda es la de Catharine Good Eshelman y Laura Elena Corona de la Peña quienes han propuesto estudiar la cultura alimentaria en México, considerando los usos sociales, los significados y los contextos rituales tanto en los pueblos indígenas, pueblos originarios y zonas urbanas, partiendo de las teorías antropológicas e históricas y del trabajo etnográfico.

Y la tercera es la que propone Paris Aguilar, quien ha señalado que los estudios que existen sobre cultura y alimentación carecen de *corpus* teóricos, que son dispersos y poco sistematizados; propone que para el estudio de la cultura y la alimentación la antropología se vincule con otras áreas de conocimiento; en su propuesta retoma las aportaciones de Micheal de Certeau acerca de la

*construcción de lo cotidiano* como sustento conceptual para una construcción teórico-crítica en la antropología de la alimentación.

#### **1.4 Nutriología, antropología física y antropología de la alimentación en México: Luis Alberto Vargas Guadarrama**

Inicio con Luis Alberto Vargas Guadarrama, quien ha realizado considerables trabajos de investigación antropológica sobre la alimentación y la nutrición en México, y aunque no es el objetivo de esta investigación, sus aportaciones son un antecedente para entender el estudio de la antropología de la alimentación en México.

En el libro *Seminario sobre alimentación en México*, editado por Teresa Reyna Trujillo (1984), Luis Alberto Vargas Guadarrama (1984) presentó su artículo “La historia de la alimentación en México prehispánico”, en el que se cuestiona si ante la situación de la alimentación de los mexicanos para dicho periodo, en donde todo indicaba que interesaba más el presente y el futuro, aún tenía sentido estudiar la alimentación de los pueblos del pasado (Vargas Guadarrama, 1984: 13). De acuerdo a ello, propone demostrar la importancia de dichas investigaciones, así como de señalar los alcances obtenidos.

El autor reflexiona acerca de la alimentación a la llegada del hombre a América; los inicios de la agricultura y la domesticación; la domesticación del guajolote y el perro; la caza y la pesca (Vargas Guadarrama, 1984).

En el artículo “Comidas y bebidas de los pueblos mesoamericanos”, Luis Alberto Vargas (2003) inicia sus planteamientos respecto al tema, indicando que nuestra dieta se forjó en pocos años debido a los intercambios que incluyeron recursos, gustos y técnicas de las diferentes cocinas: la que ya existía en Mesoamérica, la que llegó de Europa con los españoles, así como la de los esclavos africanos; más tarde llegó la cocina de Asia (Vargas, 2003: 65-66). A lo anterior se suma la influencia de las “diversas cocinas” de Estados Unidos de América. En específico, al autor le interesa destacar aquellos productos que nuestra cocina le debe a los pueblos mesoamericanos como son el maguey (Vargas, 2003: 68); el maíz y la técnica para su siembra -la milpa- (2003: 72); los

compañeros del maíz en la milpa: frijol, calabazas, quelites y chiles; así como la nixtamalización (2003: 72).

En el artículo “El encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI”, Luis Alberto Vargas y Leticia E. Casillas (2003) plantean que hacia el siglo XVI, se enfrentaron tres grupos humanos (cada uno con su cultura y su tecnología): indígenas, europeos y esclavos africanos. En este trabajo se presentan los efectos que se suscitaron en dicho encuentro acerca de la manera de obtener, preparar y consumir los alimentos (Vargas y Casillas, 2003: 155).

Vargas y Casillas señalan que los productos originarios de América tuvieron repercusiones tardías en la dieta europea, aunque en la actualidad son parte fundamental de ella. Mientras en México varios productos como los cítricos, el trigo, la caña de azúcar, el arroz, el olivo y la vid, se aclimataron rápidamente (2003: 157).<sup>6</sup>

En la “Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición”, Igor de Garine y Luis Alberto Vargas (2006) explican que el estudio de la alimentación y la nutrición es “interdisciplinario por naturaleza”, a este campo, se han sumado antropólogos, el objetivo de este artículo es presentar la forma en que los antropólogos estudian la alimentación y la nutrición en comunidades rurales que aún practican el autoabastecimiento de alimentos (Garine y Vargas, 2006: 103). Este modelo, señalan los autores, con algunas modificaciones necesarias también puede aplicarse a ciudades, comunidades urbanas y rurales, donde ya es poco frecuente que las personas consigan directamente sus alimentos. Es ésta, una propuesta metodológica para realizar estudios antropológicos interdisciplinarios de alimentación y nutrición.

En el artículo titulado “El maíz, viajero sin equipaje” (2014), Luis Alberto Vargas Guadarrama expone la situación del maíz en su recorrido por el mundo, así como de quienes se lo llevaron y olvidaron su equipaje, es decir, su acervo cultural. Por una parte, en Europa, África y Asia no aplicaron la técnica culinaria de la nixtamalización, ni combinaron el maíz con frijoles u otras leguminosas, ni

---

<sup>6</sup> Cabe señalar que aunque estos productos “se aclimataron rápidamente”, no formaron parte de la dieta indígena de manera significativa.

tampoco usaron las técnicas agrícolas de la milpa y las chinampas. Y la evolución del maíz no se puede entender sin señalar el proceso de nixtamalización (Vargas, 2014: 124), pues de no aplicar dicha técnica se puede padecer pelagra (2014: 130).

Luis Alberto Vargas Guadarrama coordina el seminario permanente del *Grupo Mexicano Antropología de la Alimentación*, que se realiza en el Instituto de Investigaciones Antropológicas (IIA) de la Universidad Nacional Autónoma de México, este grupo está integrado por investigadores y estudiosos de la alimentación, y en este espacio los conferencistas presentan sus investigaciones y experiencias ante los asistentes, quienes son de diferentes disciplinas: Antropología Social, Antropología Física, Historia, Arqueología, Biología, Nutriología, Medicina, entre otras.

### **1.5 Reproducción cultural y alimentaria en México: Catharine Good Eshelman y Laura Elena Corona de la Peña**

En el libro *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*, las coordinadoras Catharine Good Eshelman y Laura Elena Corona de la Peña (2011), se proponen explorar las dimensiones culturales tanto de los procesos de globalización como los de la modernización, para ello parten de estudiar la comida porque es uno de los principales ejes de las relaciones sociales así como de la reproducción cultural (Good y Corona, 2011: 11), las autoras presentan dos vertientes para abordar el problema: el primero aborda los diversos y complejos usos de la comida en contextos ceremoniales en zonas indígenas y en los pueblos originarios, el segundo las prácticas en torno a la comida y la alimentación considerando el contexto de los cambios impuestos por las políticas económicas actuales (2011: 11).

Las autoras plantean acercarse a la problemática de la comida en México con propuestas teóricas y metodologías propias de la antropología y la historia antropológica, es decir, con las técnicas del trabajo de campo etnográfico y la lectura etnológica de las fuentes históricas (Good y Corona, 2011: 12). Para el desarrollo de las propuestas de investigación, los autores retomaron algunas de

las aportaciones teóricas de Sydney Mintz.<sup>7</sup> Respecto a la metodología, los investigadores presentaron datos empíricos de trabajo de campo, cuyo método etnográfico está apoyado en la perspectiva *emic* que proponen Good y Alonso (2007).

Un concepto que retoman las coordinadoras, así como la mayoría de los autores del libro, es el de *cuisine* (Good y Corona, 2011: 14) y fue planteado por Sidney W. Mintz (2003), su propuesta permite explicar la compleja creación de una cocina por parte de los esclavos africanos en un país del Caribe.

En el capítulo “Perspectivas antropológicas sobre comida y la vida ceremonial en el México moderno” (2011) de este mismo libro, Catharine Good Eshelman propone examinar algunas aportaciones que la etnografía en México puede hacer a la antropología de la comida; los efectos de la modernización sobre la comida y los patrones alimenticios en México; y los papeles de la comida en la vida festiva y ritual, en comunidades rurales, barrios urbanos y pueblos originarios (Good, 2011: 39-40). La autora aborda tres categorías de la comida en la vida ritual partiendo de su experiencia etnográfica entre los nahuas de Guerrero: la comida festiva, dones de comida, y comida y ofrendas (Good, 2011: 45-46).

En México, además del Seminario permanente del Grupo Mexicano Antropología de la Alimentación, que coordina Luis Alberto Vargas Guadarrama (IIA-UNAM), se imparte un Diplomado que lleva por nombre “Cocinas y cultura alimentaria en México. Usos sociales, significados, y contextos rituales”,<sup>8</sup> y es coordinado por Catharine Good Eshelman y Laura Elena Corona de la Peña, se lleva a cabo en la Escuela Nacional de Antropología e Historia; y está dirigido a antropólogos, historiadores, gastrónomos, gestores culturales, trabajadores

---

<sup>7</sup> Sidney W. Mintz, realizó investigaciones de campo en el Caribe y estudió, entre otros temas, la alimentación y la comida en relación con los conceptos de poder en el contexto de la expansión colonial. En el libro *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, Mintz (la primera edición en inglés fue en 1996, la primera edición en español data del 2003), presentó diversos ensayos en donde empleó una metodología histórica etnográfica para su análisis. En el capítulo “Sabor a comida, sabor a libertad”, aborda el caso específico del derecho a comer, tomando como contexto la situación de los esclavos y sus descendientes. Para realizar el análisis de su propuesta, Mintz propone cinco temas: origen de los alimentos, producción de los alimentos, procesamiento de los alimentos, distribución de los alimentos y la aparición de la *cuisine* (Mintz, 2003: 74-75). El autor explica la aparición de una *cuisine* entre los esclavos del Caribe, quienes rehicieron culturalmente su vida, entre otros aspectos, el de la comida.

<sup>8</sup> En febrero de 2017 inició la sexta edición, en la Escuela Nacional de Antropología e Historia.



sociales, nutriólogos, comunicólogos, restauranteros y guías de turistas. En el Diplomado se abordan temas antropológicos e históricos y se apuesta por el trabajo etnográfico que se desarrolla con las prácticas de campo.

Finalmente quiero mencionar que además el trabajo que se realiza en el Instituto de Investigaciones Antropológicas-UNAM y en la Escuela Nacional de Antropología e Historia, en México hay otras dos instituciones que se han interesado en el tema de la alimentación, destaca el Seminario Interdisciplinario de Alimentación, que se realiza en el Instituto Mora y está coordinado por Enriqueta María Quiroz Muñoz (y sesiona desde febrero de 2015); así como el Seminario Multidisciplinario de Alimentación que se lleva a cabo en la Universidad Autónoma de la Ciudad de México, plantel San Lorenzo Tezonco (cuya primera sesión se realizó en marzo de 2016).

### **1.6 Estudio de la antropología de la alimentación en México: Paris Aguilar Piña**

Paris Aguilar Piña en su artículo titulado “Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana” (2014), explora dos vertientes: 1) la discusión relativa a la construcción de *corpus* teóricos y conceptuales sistemáticos y organizados para los estudios culturales sobre la alimentación humana; y 2) la reflexión sobre la pertinencia de la interacción disciplinaria en la investigación (Aguilar, 2014: 12).

Aguilar Piña resalta que no se ha realizado una revisión pormenorizada para elaborar un amplio estado de la cuestión en México, y destaca que las primeras investigaciones se desarrollaron desde una perspectiva enfocada a la nutrición y la salud y su papel ha sido fundamental (Aguilar Piña, 2014: 15-16)

Respecto a los antecedentes para una propuesta teórica y de método para el estudio de la antropología de la alimentación, Paris Aguilar, presenta una revisión general desde la propuesta de método, no teórica para evitar caer en reduccionismos. Explica que para abordar el tema de la alimentación (en México), se han realizado propuestas de método para la investigación desde la antropología y la nutrición (Igor y Valerie de Garine, 1998, Igor de Garine y

Vargas, 1997), lo que revela una vinculación con las áreas de las ciencias de la salud (Aguilar, 2014: 17).

Finalmente, el autor explica su postura que parte de la *construcción de lo cotidiano* como sustento conceptual para una construcción teórico-crítica en la antropología de la alimentación, y retoma las aportaciones que Micheal de Certeau *et al.*, presenta en su obra *La invención de lo cotidiano* (Aguilar, 2014: 25).

### **1.7 La alimentación mesoamericana: estudio y análisis de la comida ritual en un pueblo totonaca de la Sierra de Papantla**

Luego de la revisión bibliográfica acerca de los estudios que se han realizado sobre la cultura totonaca en Veracruz, así como de las investigaciones antropológicas que se han realizado en México sobre la alimentación y la comida, considero que es necesario estudiar la alimentación desde una perspectiva mesoamericana, para realizar este planteamiento me voy a apoyar en las aportaciones teóricas-metodológicas que consideran que la actividad agrícola, en específico, el cultivo del maíz en la milpa, es la base sobre las que se conforman las sociedades mesoamericanas, voy a partir del estudio de la comida ritual que se prepara en las fiestas para la petición de lluvias y el agradecimiento de cosechas en Coxquihui, pueblo totonaca de la Sierra de Papantla.

#### **1.7.1 La alimentación mesoamericana: ritual, rito y ofrenda**

En *Los Mitos del Tlacuache*,<sup>9</sup> Alfredo López Austin plantea identificar el origen de Mesoamérica con el sedentarismo agrícola, es decir, que un paso determinante en la formación de Mesoamérica fue precisamente la domesticación del maíz (siglos VI y V a. C.), posteriormente vendría la sedentarización y después las técnicas agrícolas que conformarían a los mesoamericanos en agricultores avanzados (López Austin, 2006: 28). Ya en *Tamoanchan y Tlalocan*, el autor explicaba que:

Mesoamérica tiene entre las causas primordiales de su unidad histórica la generalización y el desarrollo del cultivo del maíz. Su cosmovisión se fue construyendo durante milenios en torno a la producción agrícola. Independientemente de las particularidades sociales y políticas de las distintas

---

<sup>9</sup> Alfredo López Austin presentó sus presupuestos metodológicos en la edición de 1990 (pp. 25-41), aunque yo consulté la segunda reimpresión que es del 2006 (pp. 25-40).

sociedades mesoamericanas, un vigoroso común denominador –el cultivo de maíz- permitió que la cosmovisión y la religión se constituyeran en vehículos de comunicación privilegiados entre los diversos pueblos mesoamericanos (López Austin, 1994: 16).

Y no se debe partir de la idea de que las actuales religiones indígenas son expresiones decadentes de la antigua religión mesoamericana: “Son religiones nuevas, diferentes, coloniales, constituidas a partir de la antigua religión mesoamericana y del cristianismo” (López Austin, 1994: 12). López Austin considera que en las actuales religiones indígenas se encuentran vivas, tanto creencias como prácticas de la vertiente mesoamericana, y por eso es pertinente recurrir a ellas porque permiten el estudio de la religión mesoamericana y de igual forma es posible explicarlas en el contexto histórico de una tradición milenaria (López Austin, 2006: 12).

Entonces, a través del registro etnográfico de elementos de tradición mesoamericana, como los rituales que se realizan en torno al ciclo agrícola del maíz, es posible conocer, como señala López Austin que pese a que las instituciones en las que se apoyaban las creencias y el culto fueron destruidas en la temprana época colonial, aunque desaparecieron aparatos políticos y el sacerdocio organizado, el núcleo general permaneció en la actividad agrícola y esta es una de las razones por las que la cosmovisión tradicional ha continuado vigorosa entre los agricultores en nuestros días (1994:16).

López Austin indica que el vínculo entre el hombre y el maíz se manifiesta en la mitología de la tradición mesoamericana, desde tiempos pasados hasta los tiempos actuales. Y es en los mitos donde se refieren y señalan las diferentes facetas de la planta del maíz (López Austin, 2013: 19). El autor propone entonces, recurrir al rito y al mito porque son formas privilegiadas para decir de manera ceremonial y festiva por ejemplo, “procesos cósmicos que reposan en las profundas abstracciones de la mente” (2013: 28).

Andrés Medina Hernández en su trabajo “La cosmovisión mesoamericana. La configuración de un paradigma” (2015), señala que coincide con el planteamiento de Alfredo López Austin (1994), acerca de que la cosmovisión mesoamericana se fue construyendo en torno a la práctica agrícola, en específico,

el cultivo del maíz, propuesta en la que también da respuesta al tema de las relaciones entre las sociedades mesoamericanas y los pueblos indígenas actuales y agrega:

... la cuestión que me parece fundamental es el hecho de referirse a pueblos indios que siguen todavía con una agricultura mesoamericana; es decir, que practican el cultivo de milpa, en el que el protagonista es el maíz, como lo revelan la mitología, la ritualidad y las concepciones espacio-temporales implicadas. Así, se establece un diálogo no explícito con la larga y densa discusión sobre la especificidad de la agricultura mesoamericana y su papel en los procesos históricos de largo plazo, así como en la configuración de los pueblos campesinos que siguen este modo de vida (Medina Hernández, 2015: 102-103).

Esta reflexión hace hincapié en que estos pueblos mesoamericanos practican el cultivo de la milpa y que el protagonista es el maíz, y este planteamiento lo desarrolla Medina Hernández en su texto “La ‘danza de los pavos’, kots tal tso’, en Dzitás, Yucatán. El lugar de los animales en la cosmovisión de los pueblos mayas peninsulares”,<sup>10</sup> en donde resalta que el pavo o guajolote es un ave doméstica cuya presencia destaca en la cultura mexicana contemporánea y agrega que “... es un referente fundamental para la dieta tradicional, integrado en el agroecosistema del maíz; pero sobre todo se entrama profundamente con la historia y la cultura de los pueblos mesoamericanos” (Medina Hernández, en prensa).

Medina Hernández (en prensa) indica que es en el proceso de trabajo de la milpa en donde se constituyen las cuestiones espacio-temporales, es decir, que se definen los elementos esenciales de la cosmovisión mesoamericana. Referente a lo temporal, en el ciclo agrícola hay dos periodos establecidos: el de lluvias (que se caracteriza por el incremento de trabajo en la milpa) y el de secas (temporada en la que realizan actividades como la cacería, por ejemplo).

Respecto al espacio, Medina Hernández dice que entre los mayas “la milpa constituye un territorio liminar, espacio tomado al monte, que no deja de tener sus peligros” (Medina Hernández, en prensa), y por lo tanto se deben realizar rituales

---

<sup>10</sup> El trabajo de Andrés Medina Hernández, titulado “La ‘danza de los pavos’, kots tal tso’, en Dzitás, Yucatán. El lugar de los animales en la cosmovisión de los pueblos mayas peninsulares”, está integrado en el libro *El guajolote en Mesoamérica. Enfoques arqueológicos, históricos y antropológicos*, coordinado por Anath Ariel de Vidas y Perig Pitrou, actualmente se encuentra en prensa.

para compensar y alimentar a “los señores del monte”, porque permiten usar su territorio y de ahí se obtienen entre otros alimentos, el maíz, que debe ser devuelto a ellos en forma de comida o bebida sagrados.

En esta misma línea, Johanna Broda ha estudiado la ritualidad agrícola mesoamericana, así como las fiestas indígenas que se siguen realizando después de la invasión española. En su trabajo “Ciclos agrícolas en la cosmovisión prehispánica: el ritual mexicana” (2004), Broda realiza un análisis acerca de los ritos agrícolas en el ciclo anual de las fiestas mexicas, para ello, la autora distinguió tres grupos de fiestas: 1) ciclo de la estación seca; 2) la fiesta de la siembra -que distinguía la transición entre la estación seca y de lluvias-, seguida por la fiesta del maíz tierno, la celebración de las aguas pluviales y la fiesta del agua salada del mar; 3) la cosecha y el inicio de la estación seca se celebraran con el culto a los cerros y a los dioses del pulque. La propuesta de la autora permite interpretar la existencia de un vínculo entre el ritual, el clima, las estaciones, los ciclos agrícolas y el paisaje (Broda, 2004: 43).

Estos antecedentes complementan el capítulo titulado “¿Culto al maíz o a los santos? La ritualidad agrícola mesoamericana en la etnografía actual”, en él, Broda plantea que si el culto agrícola mesoamericano gira en torno a las fiestas patronales que se realizan en las iglesias de los diferentes pueblos, estas alcanzan sus expresiones más particulares en los ritos que se desarrollan en el paisaje que rodea a dichas comunidades (Broda, 2004: 61).

Del trabajo que desarrolla Broda quiero destacar dos aspectos que me permitirán explicar mis datos etnográficos en los siguientes capítulos, primero: que el cultivo del maíz, conformaba un conjunto integrado por el ciclo climático y el paisaje colindante. El año se dividía en dos estaciones, la de secas y la de lluvias. De acuerdo a la cosmovisión mesoamericana, los cerros y las cuevas, son elementos que destacan en el paisaje, guardan en su interior no sólo agua, sino también riquezas y maíz, por lo tanto hay que invocarlos para que descarguen el agua de la lluvia y permitan acceder al don del maíz (Broda, 2004: 77).

El segundo aspecto está relacionado al vínculo que Broda describe entre los muertos y el ciclo agrícola. Los muertos así como los ancestros

desempeñaban un papel muy significativo en el ciclo agrícola, su labor consistía en velar por el bienestar del grupo y prestar su ayuda para que las actividades agrícolas llegaran a buen fin (Broda, 2004: 78).

De acuerdo con la autora, los rituales agrícolas indígenas que se siguen realizando después de la invasión española se basan en la organización de un calendario, cuya herencia está relacionada a la observación astronómica y a los ciclos de la naturaleza. El año agrícola entonces, estaba marcado por cuatro fechas: “su inicio, la siembra, el crecimiento de la mazorca y la cosecha” (Broda, 2004: 80). Las cuales, para el estudio comparativo que desarrolló Broda, explican los rasgos comunes del ritual que destaca con base en el análisis de la etnografía; estas ceremonias, señala la autora, permiten explicar que si bien en la actualidad hay un culto a los santos –de influencia cristiana-, la estructura básica procede del calendario ritual de los pueblos del pasado (Broda, 2004: 80-81).

Estas comunidades campesinas de tradición cultural mesoamericana que se caracterizan por compartir y seguir practicando el cultivo de la milpa, también comparten y practican una serie de ritos y de ofrendas que se realizan en un determinado espacio y cada determinado tiempo. El rito y la ofrenda son una parte esencial de la vida ceremonial en los pueblos mesoamericanos y por lo tanto también en la alimentación mesoamericana, pues la comida es uno de los elementos fundamentales dentro de las ofrendas.

Alfredo López Austin dice que el rito es la manera idónea de recibir a los dioses: “En las relaciones con los dioses predomina el intercambio. Se les pagan los frutos de las cosechas, la salud, la lluvia... Es necesario que el hombre pague con el rito, con la ofrenda, con el reconocimiento” (López Austin, 2006: 198), es decir, a los dioses se les agradece por lo que ya han dado.

De esta forma, explica López Austin: “Con el rito se paga y con el rito se pide. El rito auxilia y alimenta a los dioses siempre hambrientos... La preparación ritual incompleta coloca a los creyentes en una situación de riesgo, de debilidad... La fiesta es la culminación del diálogo o del intercambio” (López Austin, 2006: 199). De ahí que las personas sigan practicando la agricultura mesoamericana y

se organicen para realizar cada una de las fiestas y con ellas, los ritos y las ofrendas.

Al analizar los rituales es posible conocer las concepciones acerca del paisaje natural y el ambiente social, así lo explica Broda "... el *ritual* establece el vínculo entre los conceptos abstractos de la cosmovisión y los actores humanos" (Broda, 2001: 17), por lo tanto son una forma de acercarse a aquellos elementos intangibles de su cultura como son los conocimientos, las historias y las creencias individuales, colectivas y del entorno natural -esto es posible a través del registro etnográfico-.

Y puesto que la alimentación mesoamericana está totalmente relacionada al ciclo agrícola, en específico del cultivo del maíz, es necesario realizar ofrendas periódicamente. Como considera Ichon: "Si se descuida el servicio de 'nutrición' a los ídolos, los *dueños* se enojan y las cosechas quedan expuestas a la sequedad o a los animales" (Ichon, 1973: 153). Estas ofrendas que también se les dan a los dioses pueden ser de diferentes formas, ya sea que se les enflora, se les nutra o se les pague su "jornada"; aunque la ofrenda por excelencia es la comida (Ichon, 1973: 162).

La ofrenda dice Ichon "es una donación que demanda otra: salud a los hombres, prosperidad de los cultivos. Pero la ofrenda es también un tributo: todas las cosas sobre la tierra pertenecen a los dioses que las han creado. Es normal, pues, ofrecerles, en último caso, el 'espíritu' de la ofrenda" (Ichon 1973: 241).

Ichon identificó que entre los totonacas de la Sierra Norte de Puebla hay tres clases de ofrendas: florales, pecuniarias y alimentarias. La ofrenda floral se realiza porque los dioses deben ser adornados y "enflorados" y es casi tan importante como la de alimentos (Ichon, 1973: 247). La ofrenda pecuniaria o de dinero se hace porque no es suficiente con alimentar y adornar con flores a los dioses, también hay que pagarles su "jornada", se trata de algo simbólico y puede ser una moneda o un billete de baja denominación. La alimentaria dice Ichon "consiste en 'dar a comer y a beber' a los dioses" (Ichon, 1973: 242).

Es preciso señalar que estas ofrendas alimentarias pueden ser desde un animal vivo, un animal muerto –se ofrece sin cocinar-, o bien puede ser una

ofrenda vegetal, por ejemplo, maíz o frijoles, en este caso, lo que se le da a los dioses es el alma de los alimentos cocinados (Ichon, 1973: 242). El autor indica que: “La preparación culinaria está escrupulosamente precisada por el ritual (1973: 243).

Entre los totonacas de la Sierra de Papantla las ofrendas constituyen una parte esencial de su vida ceremonial, estos ofrecimientos se hacen a entidades como los santos, las deidades (los cuidadores del agua o de los cerros y el dueño del monte) y los muertos, porque posibilitan las cosechas de la milpa; a través de las ofrendas, el maíz es devuelto en forma de comida o bebida ritual a quienes permitieron obtenerlo.

### **1.7.2 “Comer” en lenguas mesoamericanas**

Sybille de Pury-Toumi sugiere que es dentro de la lengua materna donde se crean nuestros pensamientos y que en cada una de ellas –el náhuatl, el totonaco, el zapoteco, entre otras-, se formula una representación del mundo que nos permite constituirnos como individuos. En el caso de los nahuas, esta representación del mundo está establecida por la agricultura, específicamente por el ciclo del maíz.

Para llevar a cabo dicha propuesta, la autora realizó un análisis lingüístico a partir de testimonios actuales que obtuvo entre los nahuas de la Sierra Norte de Puebla y que comparó con datos de los cronistas del siglo XVI, identificó que para los antiguos nahuas, el verbo *cua* o “comer” estaba relacionado al sacrificio: “... el mundo funciona a partir de un equilibrio que requiere, con cierta periodicidad, el sacrificio de una víctima al *tecuaní* para que éste la devore: una presa cada día, cada mes o cada año...” (De Pury-Toumi, 1997: 97). *Tecuaní* se refiere a que puede acabar con todos los hombres, a acabar con la humanidad y viene de la palabra *tecua* que quiere decir “el come –o devora- hombres” (1997: 91-97).

La palabra *cuali* (*cualli*) cuando se refiere al ser humano debe entenderse como “equilibrado”, De Pury-Toumi señala que entre los nahuas la concepción de equilibrio viene del significado que le dan a los alimentos en la categoría de la salud y este equilibrio del cuerpo se logra manteniéndolo con lo “frío” y lo “caliente”, por lo tanto, dice la autora, deben consumir alimentos fríos y calientes (De Pury-Toumi, 1997:117-122).



El verbo *cua* “comer”, dice De Pury-Toumi, en la forma “comerse”, significa tener relaciones sexuales y está relacionado a los cultos agrícolas y a la reproducción. La riqueza metafórica en la lengua náhuatl acerca del verbo *cua*, “comer”, está relacionada a una representación del mundo que está establecida por la agricultura, en específico la del ciclo del maíz, las metáforas a que da lugar el verbo *cua*, permiten marcar el paso de un estado a otro, por ejemplo, cuando la semilla se convierte en planta, transformación que lleva implícita su descomposición en la tierra (De Pury-Toumi, 1997:123-124). El verbo representa la idea de transformación en sus formas “comer” y “hacerse comer”.

De Pury-Toumi explica las concepciones que tienen los nahuas de la “cocina”, por ejemplo, para nombrar a ciertas partes del cuerpo femenino, como vagina o útero, se utilizan términos como jícara, cajete u olla; estos recipientes de la cocina sirven para guardar líquidos y el agua es necesaria para la germinación del grano y para hacer crecer el feto mientras se encuentra en el vientre materno. La autora hace referencia a una plegaria que dice que la tierra –y la carne- necesitan agua y calor para ser fecundados (De Pury-Toumi, 1997: 146-147). Por lo tanto la era del hombre y el maíz (es decir la nuestra) se encuentra relacionada con la cocción (De Pury-Toumi, 1997:149).

Entonces, de acuerdo al análisis de la autora, es en la lengua materna donde se elabora nuestro pensamiento, y en cada una de ellas -como en este caso el náhuatl- se formula una representación del mundo que les permite a los hombres constituirse como individuos. De Pury-Toumi identificó que “comer” y “hacerse comer” en lenguas indígenas, es decir, la cuestión metafórica en náhuatl es parte de una representación del mundo establecida por la agricultura, en específico del ciclo del maíz, por lo tanto “comer” en lenguas mesoamericanas significa también nutrir a la tierra.

### **1.7.3 La alimentación mesoamericana: adquisición, preparación y consumo de los alimentos**

Para realizar el análisis de los datos etnográficos recuperados en campo, me apoyaré en el método que Perla Petrich (1985) propuso para el estudio de la alimentación de los mochó de Motozintla, Chiapas. La autora realizó una

investigación de carácter etnolingüístico entre los mochó (de 1981 a 1984) respecto a los campos semánticos de la alimentación, el maíz, los procesos agrícolas y las técnicas culinarias. Dividió su trabajo en tres ejes: la palabra mochó; taxonomías alimentarias y culinarias; y la tradición oral correspondiente a la palabra sagrada. Partió de que hay elementos esenciales que establecen la vida de los mochó, mismos que están definidos por las interrelaciones lingüísticas, conceptuales y de praxis (Petrich, 1985: 11). El material lingüístico que recuperó contiene diferentes niveles de lenguaje respecto a la alimentación, la tradición oral y prácticas agrícolas y culinarias (Petrich, 1985: 13).

Petrich identificó dos tipos taxonómicos, uno correspondiente a los comportamientos verbales y los diferentes géneros de la tradición oral y otro a las culinarias, es decir, plantea una reflexión respecto a la palabra y el alimento (Petrich, 1985: 55, 65), *la palabra de todos los hombres*, dice Petrich, tiene la finalidad de ordenar y clasificar el mundo (Petrich, 1985: 71). Para los mochó, sería inaceptable la propuesta de cambiar el maíz por otro cereal como la soya o el arroz, porque para ellos el maíz no sólo tiene un valor práctico (nutritivo), también tiene un valor simbólico (Petrich, 1985: 75-76). Entonces para los mochó - y posiblemente para todos los mayas, indica Petrich-, la alimentación es el conjunto equilibrado de todos los elementos y esto se debe a que:

... el ecosistema mesoamericano se prestó al cultivo del maíz y se desarrollaron, además, las técnicas apropiadas para su obtención y su consumo. Por otra, el grano fue investido con la máxima carga simbólica: identificado y reverenciado como un objeto sagrado, considerado por el hombre como un modelo de existencia y como el tema esencial de toda su creación mitológica (Petrich, 1985: 77).

La razón de la continuación de la alimentación basada en el maíz entre los mochó, dice Petrich, responde a que la milpa sigue siendo el centro de todas las actividades productivas, es decir, todos dependen de la tierra, la agricultura dirige la economía de la colectividad, así como las actividades sociales de cada persona (Petrich, 1985: 79).

Otra cuestión, pero de tipo cultural, que ha permitido que el maíz siga siendo la base alimenticia entre los mayas, es que el cultivo del maíz no sólo es una práctica, sino también un modo de “ser”, es decir, de ser un “hombre de maíz”,

esto puede vivirse cada año al cosechar la milpa y todos los días al comer. De esta forma es que tienen una concepción del mundo y también una organización en el interior del grupo (Petrich, 1985: 79).

Petrich explica que para conocer más acerca del maíz como base alimentaria, primero deben conocerse los hábitos alimentarios y las jerarquías partiendo de cómo los mochó clasifican los alimentos, es decir, las formas de adquisición, preparación, distribución y consumo.

La autora inicia por la adquisición de los alimentos porque ahí puede ubicar cada actividad, así como distinguir la división sexual del trabajo (Petrich, 1985: 80). En la adquisición considera la cría de animales, la recolección, la caza, las compras, la agricultura -diferenciando la milpa del huerto- (Petrich, 1985: 80-89).

La preparación de los alimentos puede situarse entre la cosecha y el consumo, aquí puede distinguirse las diferentes formas de preparar el maíz, los tipos de cocción y los ingredientes. Para la preparación considera la cocina; las actividades (que Petrich nombra acciones mecánicas) realizadas generalmente por la mujer -y en ocasiones por todos- como son deshojar, desgranar y aporrear el maíz; las técnicas de cocción; y la gastronomía (Petrich, 1985: 89-106).

Petrich explica que en la gastronomía de los mochós, los productos que se encuentran en su estado natural se les considera “comida no preparada”, pero cuando son cocinados con alguna de sus técnicas se les llama *wa:b'*, que alude a la comida principal realizada en base al maíz, la otra comida sería la de acompañamiento, casi siempre hervida: frijoles, verduras, fideos, arroz, entre otros (1985: 97). Entre los mochó, se considera que la tortilla y el chile constituyen una comida:

El *wa:b'* casi siempre corresponde a la tortilla, la cual junto con el chile –su compañero irremplazable- puede constituir una comida, aunque no tenga ningún complemento (frijoles, carne, verduras, etc.). Por el contrario, los complementos, aunque sean abundantes y variados, no se consideran válidos para formar una comida pues en ese caso la gente dirá que ‘se ha comido poco’ o que ‘eso no es comer’ (Petrich, 1985: 97).

La necesidad de consumir el *wa:b'* o la comida principal, señala Petrich, responde a que: “El hombre diariamente tiene ‘hambre’ de maíz (*waig*) y esta necesidad cualitativa sólo podrá ser calmada con las tortillas, los tamales, los

elotes y el posol. Dichas comidas reúnen varias condiciones: nutren, proporcionan placer al paladar (*ha'h*) y satisfacen el hambre” (Petrich, 1985: 98).

Respecto al consumo de los alimentos, éste está determinado por diferentes factores, por ejemplo, un horario (para tomar atole o comer tortilla), un lugar (en la milpa o en una fiesta), y de acuerdo a la ocasión los mochos preparan los alimentos solos o combinados. Petrich indica que el consumo de alimentos que hace un grupo, está establecido por cuestiones materiales, fisiológicas y culturales (Petrich, 1985: 108).

Para el análisis del consumo de los alimentos se considera la comida diaria; los modos de ingestión; las comidas especiales; la vajilla y los modales en la mesa; la dicotomía frío-caliente; el alimento en los procesos terapéuticos; el alimento y su función simbólica; y la digestión (Petrich, 1985: 106-133).

Del planteamiento de Perla Petrich voy a retomar su método para realizar el análisis de los datos etnográficos que obtuve en el trabajo de campo, considerando los hábitos alimentarios y la clasificación de los alimentos, es decir, las formas de adquisición, preparación y consumo. De esta forma, me será posible explicar más acerca del maíz como base alimentaria de los totonacos de Coxquihui.

#### **1.7.4 La comida ritual**

Finalmente quiero exponer una definición de “comida ritual” considerando el contexto de los totonacos de la Sierra de Papantla, en específico de Coxquihui - pueblo campesino de tradición cultural mesoamericana-, y tomaré como referencia la propuesta que Perla Petrich realizó para la taxonomía de consumo (Petrich, 1985: 111-124). Sin embargo, considero necesario explicar previamente los elementos conceptuales respecto a “comida ritual” que ha aportado Catharine Good Eshelman (2004, 2011) a partir de trabajo etnográfico entre los nahuas de Guerrero:

La comida ritual constituye una esfera clave controlada por las mujeres y crea en los hombres una dependencia hacia los conocimientos y formas de trabajo femeninos. Es muy laborioso preparar estas comidas y por lo mismo es imposible adquirirlas sin recurrir a las relaciones sociales dentro de las comunidades... Según la gente de la región lo que se consume y se transmite en las ofrendas de

comida son sus olores, vapores y sabores; por eso es necesario presentarla lo más caliente posible... Las comidas rituales son las más apreciadas en la cultura local que, como parte de una tradición mesoamericana, ha sido históricamente, constituida por medio del cultivo del maíz (Good, 2004: 315-316).

Y lo complementa explicando los usos de la comida, al respecto señala:

Resta comentar otra área donde los pueblos mesoamericanos usan la comida en rituales y fiestas: en las ofrendas. Éstas pueden realizarse para los santos, los muertos [...], puntos del paisaje –como cerros o manantiales–, el maíz y diferentes entes personificados en contextos curativos, entre otros ejemplos. Los informes etnográficos de todas partes de México revelan que la comida constituye uno de los componentes centrales de las ofrendas, junto con las flores, las velas, los cohetes, la música y las danzas. Aquí cabe analizar el tipo de comida empleada para la ofrenda en relación con la ocasión de su uso (Good, 2011: 46).

Perla Petrich no le llama comida ritual sino “comida especial” y la menciona como aquella cuyas oportunidades de degustar “son escasas y que se ajustan a un calendario fijo: la fiesta de San Francisco, la fiesta de la Cruz, Navidad, Año Nuevo, Día de los Muertos, casamiento, velorio” (Petrich, 1985: 111). Estas ceremonias requieren de tiempo para organizar el trabajo, la participación de hombres y mujeres (aunque son ellas, las *hukuman* –“las que tornean”- quienes tienen el conocimiento de las comidas y bebidas que se preparan) y dinero para comprar cohetes, cigarros, el novillo, el trago (aguardiente), los ingredientes para preparar el puzunque (bebida ritual a base de maíz), la vajilla, el maíz y los frijoles (Petrich, 1985: 111-112).

Petrich refiere que la responsabilidad de las *hukuman* es dirigir los preparativos de la comida, pero principalmente del puzunque. A estas tareas se suman las *nokomam* (“las que muelen”), mujeres que anteriormente molían el maíz en el metate, actualmente, se encargan de moler los condimentos (1985: 112). De acuerdo a lo anterior, se puede hablar también de una división de tareas y de la complejidad que hay en la preparación de la “comida especial”, pero sobre todo, que son las mujeres quienes tienen el conocimiento sobre los ingredientes y la preparación de estas comidas.

De acuerdo con los planeamientos de Alfredo López Austin, Andrés Medina Hernández, Johanna Broda, Sybille de Pury-Toumi y Perla Petrich, los pueblos campesinos de tradición cultural mesoamericana se caracterizan por compartir la

actividad agrícola, en específico el cultivo de la milpa, en donde el protagonista es el maíz, es decir, estos pueblos continúan practicando una agricultura mesoamericana, y con ello una serie de ritos y de ofrendas que se realizan en un determinado espacio y cada determinado tiempo.

En este contexto, planteo que la comida ritual, es parte de la alimentación mesoamericana y es uno de los elementos principales dentro de las ofrendas que realizan los totonacas de la Sierra de Papantla para pedir agua para las milpas o para agradecer las cosechas, es decir, que se realiza en periodos determinados, y a través de estos ofrecimientos, el maíz es devuelto en forma de comida y bebida a quienes permiten obtenerlo: los santos, las deidades (los cuidadores del agua o de los cerros y el dueño del monte) y los muertos.

Para la preparación de la comida ritual se requiere tiempo, organización, y la participación de hombres y mujeres de conocimiento, aunque la elaboración recae en las *molenderas*, pues son ellas quienes conocen los ingredientes y las formas de preparación de las comidas y bebidas sagradas. Estas comidas se preparan en grandes cantidades y deben ofrecerse jerárquicamente, primero se coloca en los altares familiares<sup>11</sup> para que coman la *esencia* los santos, las deidades y los muertos, y después se comparte con las personas para que coman la *materia*. Dentro de este sistema alimentario, el maíz es muy importante, pues al alimentarse con maíz están reafirmando su existir como “hombres y mujeres totonacos”, es al maíz al que le dedican mayor tiempo y espacio tanto agrícola como culinario.

De acuerdo con este planteamiento, el ciclo agrícola –y la temporada de lluvias y la de secas- es el que marca el ritmo del ciclo anual festivo; la relevancia de llevarlo a cabo radica, en que dentro de este calendario de fiestas se preparan las comidas y bebidas para los santos, las deidades y los muertos. Pues los totonacas saben que a través de esta ritualidad se posibilita un equilibrio vital que

---

<sup>11</sup> Para los totonacas del norte de la Sierra de Puebla, el altar familiar (al igual que el fogón) es un lugar sagrado dentro de la casa, y está dedicado a los santos, Dueños y Truenos (Ichon, 1973: 295). Para los totonacas de Nanacatlán, y en específico para los católicos, el altar doméstico: “...es el lugar donde se encuentra y glorifica a los santos patronos, Dios y los antepasados y, para ellos, sería impensable no honrarlos según la costumbre con platos de comida durante las celebraciones principales o con una cera y flores en el día de la fiesta del santo *dueño*” (Govers, 2013: 187).

les provee de sus alimentos que se cosechan en la milpa, principalmente del maíz. En este contexto, las danzas (como la danza de lo Tejoneros) representan y recrean mitos que recuerdan cómo los animales y el hombre encontraron el preciado maíz.

La realización de un estado de la cuestión ha permitido conformar este planteamiento teórico-metodológico que sugiere analizar los elementos que conforman la alimentación mesoamericana partiendo de la comida ritual que se prepara para las peticiones de lluvia y el agradecimiento de las cosechas de maíz, en el pueblo totonaca de Coxquihui.

## **CAPÍTULO 2. COXQUIHUI, PUEBLO TOTONACA DE LA SIERRA DE PAPANTLA**

Del año 2009 al 2016 (exceptuando los años 2011 y 2012) he realizado trabajo de campo en el municipio y cabecera municipal de Coxquihui, un pueblo totonaca ubicado en la Sierra de Papantla en el estado de Veracruz (México); durante este periodo he registrado las fiestas, las procesiones, los cambios de mayordomía, la preparación de la comida cotidiana y ritual, las ofrendas, así como historias acerca de la llegada del santo patrono al pueblo, la importancia de ofrendar comida el Día de Muertos y del Cerro del *Akgmuxni*, que forma parte del paisaje serrano. Y con base en estos datos etnográficos pude establecer un calendario anual festivo.

En este capítulo empiezo por explicar brevemente la zona del Totonacapan y en específico la Sierra de Papantla, así como la descripción de la ubicación geográfica de Coxquihui. La información que presento en este apartado tiene el objetivo de brindar un panorama general acerca las condiciones naturales y sociales en las que viven los pobladores totonacas, pues es en este contexto geográfico y social en donde se desarrollan las actividades económicas, donde se crean los lazos de parentesco y se realizan los rituales.

El Totonacapan veracruzano ha sido poco estudiado, entre los investigadores que han trabajado de campo se encuentran Walter Krickeberg (1933), José García Payón (1947, 1952, 1953, 1976), Isabel Kelly y Ángel Palerm (1952), Ángel Palerm (1952-1953); en la década de los setenta y ochenta, Alain Ichon (1973) y Carlo Antonio Castro (1986) realizaron trabajo de campo en la Sierra Norte de Puebla, con la intención de conocer la ritualidad, las creencias y la religión de los totonacos en el caso de Ichon y la ceremonia de tránsito llamada “el compadre tlacuas”, en el caso de Castro, sus investigaciones son un referente para comprender la cosmovisión de los totonacas de la sierra; a finales del siglo XX, Emilia Velázquez Hernández (1995, 1996) y Victoria Chenaut (1995, 1996) aportaron nuevos datos sobre la sierra y costa totonacas de Veracruz.

Ante los pocos datos bibliográficos sobre Coxquihui, partí de los datos históricos que proporcionan Peter Gerhard (1986) en la *Geografía histórica de la*



*Nueva España 1519-1821*, René Acuña en las *Relaciones geográficas del siglo XVI: Tlaxcala* (tomo segundo, 1985) y Bernardo García Martínez, *El poder y el espacio entre los indios del norte de Puebla hasta 1700*, (1987); en cuyas páginas pude identificar información de los pueblos aledaños. De igual forma he revisado etnografías de pueblos vecinos (como Zozocolco y Coahuatlán, ambos totonacas y ubicados en la Sierra de Papantla) que han sido realizadas por Elizabeth Peralta González (2009, 2010, 2011).

En la Biblioteca Pública Municipal de Coxquihui “Jesús Reyes Heróles”, encontré dos monografías, una de la antropóloga Rocío Aguilera Madero y la otra del biólogo Fabián Oviedo Mendiola,<sup>12</sup> ambas sin datos del año en que fue escrito y sin fuentes. También hay tres tesis de licenciatura cuyo trabajo de campo se realizó en Coxquihui, las primeras dos son de Biología, de Virginia Evangelista Oliva y Mirna Mendoza Cruz (1987), y de Gustavo Morales García y Guadalupe Toledo Olazcoaga (1987). La tercera es de Antropología Social y lleva por título *La cosmovisión de la muerte entre los indígenas Totonacos del municipio de Coxquihui, Ver.*, de Enrique Rodríguez Sánchez (2000).

Y finalmente, están los trabajos de José Luis Blanco Rosas (1996) y Mercedes Guadarrama Olivera (1996), quienes realizaron trabajo de campo en tres municipios totonacos de la Sierra de Papantla, Chumatlán, Coxquihui y Zozocolco, ambos aportaron datos acerca de los espacios sagrados, entre ellos, los cerros.

Este segundo capítulo está dividido en tres apartados, a través de los cuales explicaré el panorama detallado de Coxquihui sobre su geografía e historia, datos etnográficos del contexto socio-cultural tanto de Coxquihui como del Totonacapan, e incluyo elementos de algunos relatos que permitirán entender el ritual totonaco, así como la descripción de las relaciones sociales en las ceremonias del ciclo de vida, para ello parto de la investigación bibliográfica y de los datos obtenidos en mis visitas al campo.

---

<sup>12</sup> En el caso de la monografía de Fabián Oviedo Mendiola, identifiqué que los datos sobre el número de habitantes, fueron tomados del Censo General de Población y Vivienda del año 1980.

## 2.1 Coxquihui en la Sierra de Papantla

El estado de Veracruz de Ignacio De la Llave está dividido en 212 municipios, lo que representa el 3.66% del total del país (Encuesta Intercensal, INEGI, 2015); está conformado por 21 distritos, el Octavo Distrito lo comprenden los municipios de: Papantla, Coahuilán, Coxquihui, Coyutla, Chumatlán, Espinal, Filomeno Mata, Gutiérrez Zamora, Mecatlán, Tecolutla y Zozocolco de Hidalgo (Legislación Local de Veracruz, 2000).

**Mapa 1. Ubicación del estado de Veracruz Ignacio de la Llave en la República Mexicana.**

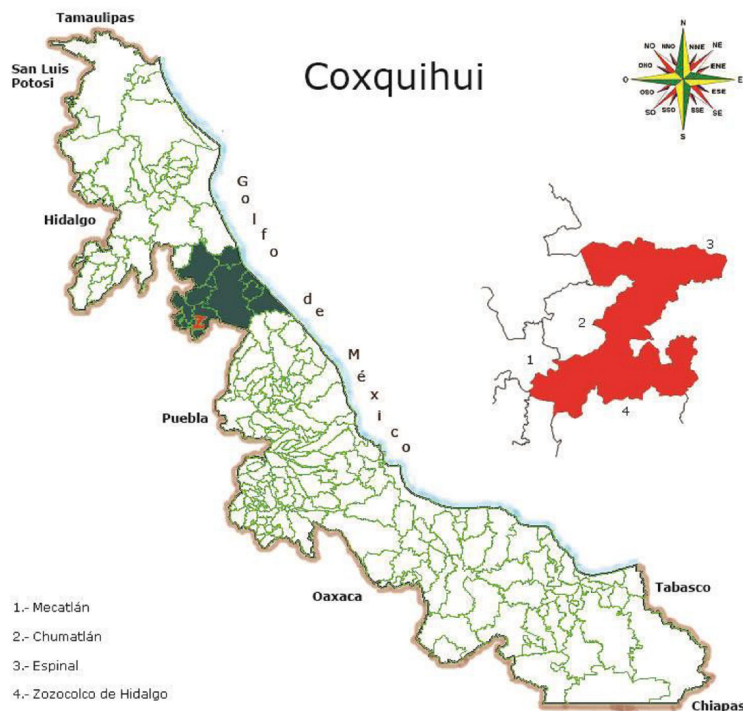


**Fuente: Marco Geoestadístico Municipal 2010, Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI).**

Coxquihui está a 280 metros sobre el nivel del mar (Plan Municipal de Desarrollo Rural Sustentable, Coxquihui, 2007), tiene una extensión de 80.7 km<sup>2</sup>, lo que representa el 0.11% de la superficie del estado (Cuadernillos Municipales, Coxquihui, 2015). Sus coordenadas geográficas son entre los paralelos 20° 09' y 20° 16' de latitud norte y los meridianos 97° 29' y 97° 38' de longitud oeste. Su clima es cálido-húmedo con lluvias todo el año, en el verano se registran lluvias

abundantes, aunque en los últimos años se han identificado tres meses de escasez de agua: marzo, abril y mayo. El régimen pluvial oscila entre 1,900 y 3,100 mm al año (Prontuario de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos, Coxquihui, 2009).

**Mapa 2. Coxquihui y municipios colindantes.**



**Fuente: Cuadernillos municipales (2015: 2).**

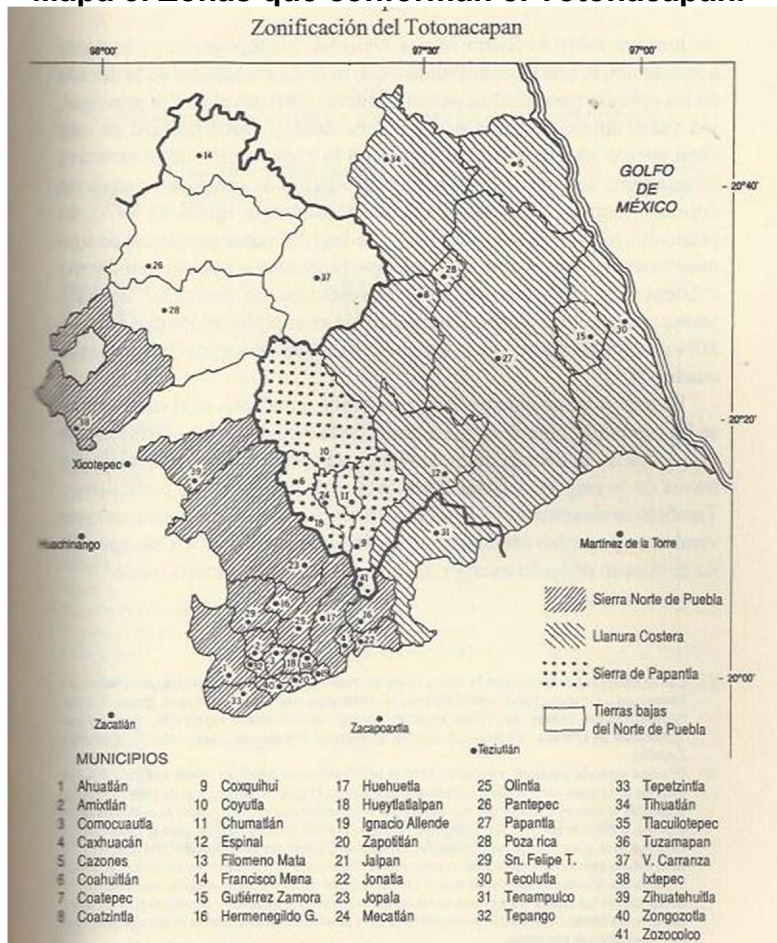
El municipio colinda al norte con Chumatlán, Coyutla y Espinal; al este con Espinal, al sur con Espinal, Zozocolco de Hidalgo y el estado de Puebla y al oeste con el estado de Puebla, Mecatlán y Chumatlán (Cuadernillos Municipales, Coxquihui, 2015: 2).

Coxquihui está conformado por 12 rancherías -Tuncuhuini (Encinal), José María Morelos, Adolfo Ruiz Cortines, Ojital, Piedras de Afilar (El Cafetal), La Fábrica, La Higuera, Buenavista Uno (Santa María Buenavista), Buenavista Dos, El Zapote, Agua Azul, El Cerro de Sabaneta (La Loma del Charro)-; seis congregaciones -Sabaneta, Ojite de Matamoros, Arenal, Sabanas de Xalostoc, Cuahtémoc (El Jobo), Chihuixcruz-; tres colonias -Dante Delgado Rannauro,

Campo de Aviación, Legión de María-, y la cabecera municipal, Coxquihui (Plan Municipal de Desarrollo Rural Sustentable, Coxquihui, 2007: 27-28).

Coxquihui es un pueblo totonaca asentado en la Sierra de Papantla, y junto con Filomeno Mata, Mecatlán, Chumatlán, Zozocolco, Coyutla y Coahuatlán (Velázquez, 1995: 33) conforman una de las zonas del Totonacapan. En el mapa 3 puede apreciarse la zonificación del Totonacapan: la Sierra Norte de Puebla, las Tierras bajas del Norte de Puebla, la Sierra de Papantla y la Llanura Costera veracruzana (1995: 41).

**Mapa 3. Zonas que conforman el Totonacapan.**<sup>13</sup>



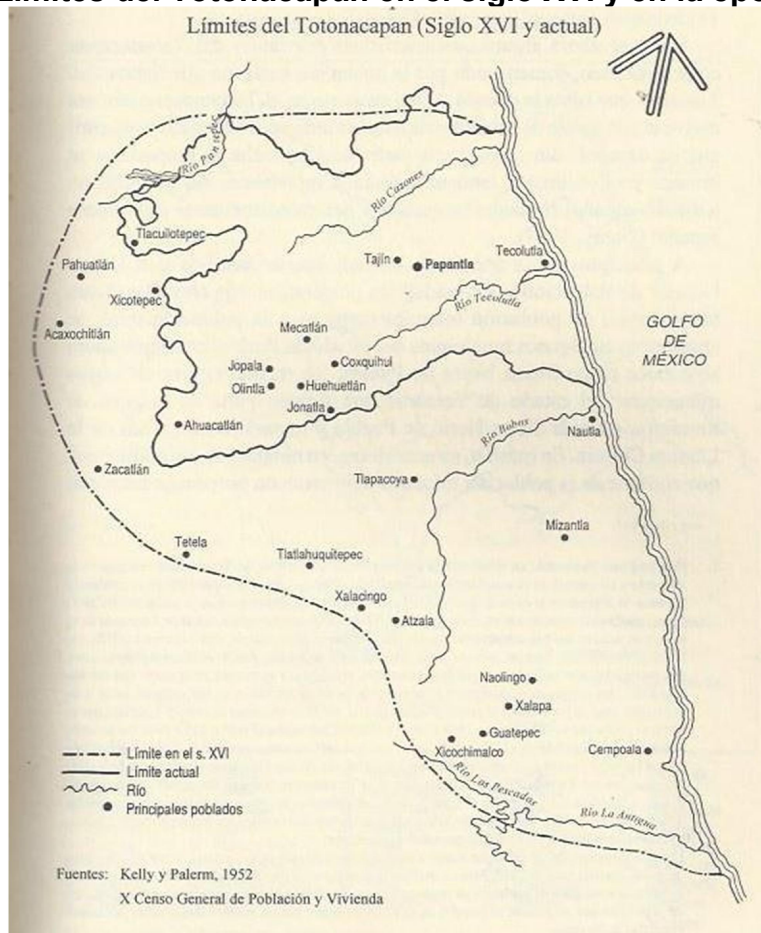
**Fuente: Emilia Velázquez Hernández, *Cuando los arrieros perdieron sus caminos: la conformación regional del Totonacapan* (1995: 41).**

<sup>13</sup> En el mapa 3 aparece dos veces el número 18, el 18 que se localiza en el estado de Puebla es correcto, el 18 que aparece en el estado de Veracruz debe ser el número 13 y se refiere a Filomeno Mata.

Al área del Totonacapan se le conoce con este nombre desde la época anterior a la invasión española y fue lugar de asentamiento no sólo de los totonacas, sino también de los nahuas, otomíes y tepehuas (Velázquez, 1995: 12).

El Totonacapan contemporáneo tiene una extensión de aproximadamente 7,000 km<sup>2</sup>, se ubica al norte del estado de Puebla y al centro-norte del estado de Veracruz, se encuentra conformado por dos zonas geográficas: la Sierra –que se ubica en el sistema de montañas de la Sierra Madre Oriental-, y la Llanura Costera del Golfo de México (Velázquez, 1995: 29).

**Mapa 4. Límites del Totonacapan en el siglo XVI y en la época actual.**



**Fuente: Emilia Velázquez Hernández, *Cuando los arrieros perdieron sus caminos: la conformación regional del Totonacapan* (1995: 31).**

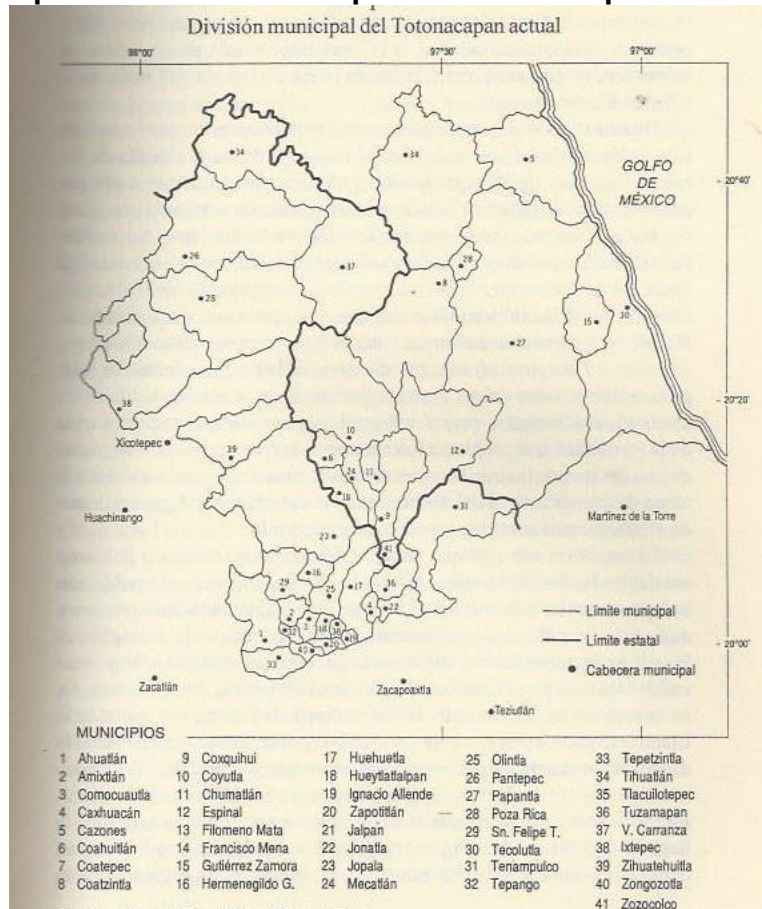
Hacia el siglo XVI, la región del Totonacapan se extendía por la costa del Golfo de México, e iba del río Cazones, al norte, hasta el río la Antigua, al sur, en



el Golfo de México, sus límites más al occidente eran Pahuatlán y Zacatlán (en el actual estado de Puebla) y Acaxochitlán (en el actual estado de Hidalgo); el cambio más drástico se dio en Hidalgo, donde actualmente ya no se registra población totonaca (Velázquez Hernández, 1995: 30). En el mapa 4 se muestran los límites del Totonacapan en el siglo XVI y en la época actual.

Y en el siguiente mapa (5) se puede observar la reducción de los límites en la frontera sur en la zona Xalapa-Misantla y Cempoala, Veracruz, así como hacia el occidente, en el estado de Hidalgo, así como los municipios de Puebla y Veracruz que conforman el Totonacapan actual.

**Mapa 5. División municipal del Totonacapan actual.<sup>14</sup>**



**Fuente: Emilia Velázquez Hernández, *Cuando los arrieros perdieron sus caminos: la conformación regional del Totonacapan* (1995: 33).**

<sup>14</sup> En el Mapa 5 aparece dos veces el número 18, el 18 que se localiza en el estado de Puebla es correcto, el 18 que aparece en el estado de Veracruz debe ser el número 13 y se refiere a Filomeno Mata.

### 2.1.1 La población

Los datos oficiales publicados en el año 2010, señalan que la población del municipio de Coxquihui es de 15,492 habitantes de los cuales, 7,571 son hombres y 7,921 son mujeres; y las cifras documentadas desde 1995 muestran un aumento de la población (véase Cuadro 1).

**Cuadro 1. Población de Coxquihui de 1995 al 2010.**

<b>Año</b>	<b>Total</b>	<b>Hombres</b>	<b>Mujeres</b>
2010	15,492	7,571	7,921
2005	14,942	7,325	7,617
2000	14,423	7, 184	7,239
1995	14,225	7, 172	7,053

Fuente: Censos y Conteos de Población y Vivienda, Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), 1995 a 2010.

En cuanto a las principales localidades, los datos registrados fueron de 4,160, 1,379, 1,109, 1,091 y 924 habitantes, correspondientes a la cabecera municipal, Cuauhtémoc (El Jobo), Sabanas de Xalostoc, Arenal y José María Morelos (véase Cuadro 2).

**Cuadro 2. Población de Coxquihui a nivel municipal y por localidad (2010).**

<b>Localidad</b>	<b>Habitantes</b>
Coxquihui (cabecera municipal)	4,160
Cuauhtémoc (El Jobo)	1,379
Sabanas de Xalostoc	1,109
Arenal	1,091
José María Morelos	924
Resto de localidades	6,829

Fuente: Censo de Población y Vivienda, Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), 2010.

Los datos presentados en el Censo de Población y Vivienda 2005 (INEGI), permiten identificar los municipios de la Sierra de Papantla en donde se observa una alta concentración de población totonaca, y Coxquihui aparece registrado con un 68.6 % (véase Cuadro 3).

**Cuadro 3. Porcentaje de tonacas mayores de cinco años, sobre el total de población de esta edad (2005).**

<b>Sierra Norte de Puebla (Puebla)</b>	<b>Sierra de Papantla (Veracruz)</b>	<b>Llanura Costera (Veracruz)</b>
Olintla (89 %)	Filomeno Mata (99.2 %)	Espinal (40.5 %)
Huehuetla (86.12 %)	Mecatlán (97.2 %)	Papantla (24.2 %)
Jopala (57.48 %)	Chumatlán (96.1 %)	Cazones (15.2 %)
Tuzamapan (55.41 %)	Zozocolco (80.6 %)	Coatzintla (8.7 %)
Zihuateutla (34.01 %)	Coxquihui (68.6 %)	Tecolutla (4.5 %)
	Coyutla (67 %)	Tihuatlán (3.5 %)
	Coahuatlán (51.2 %)	Gutiérrez Zamora (2.6 %)
		Poza Rica (2.4 %)

Fuente: Censo de Población y Vivienda, Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), 2005.

### 2.1.2 La lengua

El totonaco como agrupación lingüística, de acuerdo al Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (INALI) pertenece a la familia lingüística del Totonaco-tepehua y registra siete variantes lingüísticas: totonaco del sureste, totonaco central del norte, totonaco del cerro Xinolatépetl, totonaco central alto, totonaco de la costa, totonaco del río Necaxa y totonaco central del sur, todas estas variantes se hablan en Puebla y Veracruz Ignacio de la Llave (Catálogo de Lenguas Indígenas Nacionales, 2010).

Coxquihui está agrupada en la variante del totonaco central del sur – *tutunáku*-, junto con los municipios de Chumatlán, Coahuatlán, Coyutla, Mecatlán y Zozocolco de Hidalgo -excepto Filomeno Mata, pueblo que también pertenece al Totonacapan de la Sierra- (Catálogo de Lenguas Indígenas Nacionales, 2010).

Según datos del Censo de Población y Vivienda 2010 del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), en Coxquihui, el 65.82% de la población mayor de tres años habla totonaco, y un dato interesante es que pese a todos los cambios registrados en los últimos años, el 16.99% de los habitantes sólo es hablante de una lengua, es decir, que sólo habla totonaco.

Aunque aún no existe una escritura aprobada por todos los municipios del Totonacapan, hay trabajos como el de Crescencio García Ramos, quien ha propuesto un diccionario totonaco-español/español-totonaco, con el objetivo de que “los hablantes totonacas tengamos el conocimiento y dominio más preciso del *alfabeto* práctico en nuestro idioma” (García Ramos, 2007: 19).



Para presentar una uniformidad en la escritura, retomaré la propuesta del alfabeto que parte de la escritura de los sonidos de la lengua, este alfabeto “se ajusta al que se emplea en Educación Intercultural Bilingüe en el Totonacapan” (García Ramos, 2007: 42).

Respecto a las vocales existen las básicas /a i u/: “Se pronuncian, similarmente, como en castellano, pero no así cuando se articulan con las consonantes totonacas que aparecen en principio, en medio y final de cada palabra” (García Ramos, 2007: 46).

Las vocales complementarias son la /e o/: “Sólo aparecen en medio y final de palabras, y generalmente junto al sonido de /kg/, excepcionalmente la /o/ aparece en posición inicial de palabra” (García Ramos, 2007: 46,47).

Señala García Ramos que la variante dialectal de Papantla está compuesta por 27 letras o fonemas y con ellas se pueden construir sílabas, palabras, enunciados y textos (incluye tres vocales básicas y 24 consonantes). Pero para fines prácticos se escriben solamente 17 consonantes simples y se eliminan gráficamente –pero no fonológicamente- siete consonantes *glotalizadas* /ch' k' kg' p' tl' ts'/. “Como norma general, por este hecho se justifica de que el alfabeto totonaca consta de 22 letras: 17 consonantes y cinco vocales” (García Ramos, 2007: 50-51):

**Cuadro 4. Alfabeto totonaca**

a	ch	e	i	j	k	kg	l	lh	m	n
o	p	s	t	tl	ts	u	w	x	y	

Fuente: Crescencio García Ramos, *Diccionario Totonaco-Español/ Español-Totonaco* (2007: 42-61).

De acuerdo con esta propuesta, la ortografía totonaca en este trabajo se guiará en dicho alfabeto.<sup>15</sup> Sin embargo, se respetará la pronunciación de los hablantes de la lengua totonaca en Coxquihui, por ejemplo, en este diccionario se

<sup>15</sup> Claudia Gaona González, profesora bilingüe (tononaco-español) de educación preescolar, apoyó en la corrección de la ortografía (en totonaco) de las técnicas de cocción, nombres de comidas, en los apéndices de fauna silvestre y doméstica, listado de plantas y listado de frutas, verduras, tubérculos, quelites y semillas (comunicación personal febrero del 2017).



explotación del subsuelo para conseguir petróleo. En este contexto geográfico hay dos elementos que sobresalen y dan cuenta de la historia de esta región: la zona arqueológica de El Tajín y los pozos y la refinería de la industria petrolera (Velázquez Hernández, 1996: 159-160). Sin embargo:

La Sierra de Papantla estuvo estrechamente ligada a la economía de la Sierra Norte de Puebla hasta bien entrada la década de los setenta, a través de la comercialización del café y de un sistema de tianguis solar del que participaban Coyutla, Coxquihui y Filomeno Mata. Sin embargo, en la década del 80 se construyeron caminos de terracería, puentes y carreteras que permitieron la integración de esta zona a la economía de la Llanura Costera, cuyo principal centro económico es Poza Rica (Velázquez Hernández, 1996: 160).

En la actualidad es posible llegar hasta el municipio de Coxquihui por la Sierra Norte de Puebla y por Poza Rica, en esta ciudad hay una terminal de autobuses cuyas rutas se dirigen hacia Papantla y hacia los municipios de la Sierra de Papantla. Hacia Coxquihui, el recorrido aproximado es de una hora con 45 minutos a dos horas (la distancia es de 65.6 km aproximadamente) el autobús pasa por Coatzintla, por la zona arqueológica de El Tajín, cruza el río de Comalteco, pasa Sabanas de Xalostoc y finalmente llega al centro del pueblo, algunos autobuses hacen parada en Coxquihui y finalizan su ruta en Zozocolco de Hidalgo.

Antes de que se construyeran las carreteras que van de Poza Rica a la Sierra de Papantla –incluyendo el puente para cruzar el río de Comalteco, el cual hasta la década de 1980, aún se cruzaba en pangas-,<sup>16</sup> la mercancía llegaba a Coxquihui a lomo de bestia –de mulas- por la Sierra Norte de Puebla y era un trabajo que realizaban los arrieros quienes iban entregando los productos por todos los pueblos, rancherías y congregaciones de la sierra.

A mediados del siglo XX había cinco tiendas de abarrotes, entre ellas la de don Manuel Antonio Martínez, un hombre que llegó de Puebla y se asentó en el Centro del pueblo y cuya casa y tienda se ubicaban en la calle Galeana, sobre el camino que va a Chumatlán, en su tienda se podían adquirir: galletas de animalitos y tipo María, latas de sardina y salmón, sopa de pasta, sal, refrescos,

---

<sup>16</sup> Una panga es un lanchón que se usa para transportar pasajeros, carga e incluso vehículos, de un lado a otro de un río.

cerveza, refino,<sup>17</sup> camarón seco, queso añejo, dulces, chocolates y chicles. También se podía adquirir: jabón de barra, detergente en polvo, cigarros, cerillos, pilas para lámparas, veladoras, quinqués, petates, morrales, sombreros, huaraches, zapatos, ropa, telas, aretes, artículos de mercería, bonetería y ferretería (entrevista a la señora María Martínez Luna, Coxquihui, octubre del 2016).

Actualmente, en las tiendas de abarrotes es posible adquirir también: galletas, sopas de pasta, sopas instantáneas, cereales, frituras, chocolates, dulces, refrescos, jugos, cervezas, yogurts, leche, leche saborizada, café instantáneo, latas de atún, sardina, verduras, chiles en escabeche y frijoles. Papel higiénico, pañales, toallas sanitarias, jabones de tocador, jabón de barra, champú, desodorantes, detergente, cloro, suavizante de telas, pasta dental, gel para cabello, brillantina, aceite para bebé, talco para niño y adultos, entre otros productos.

Hasta mediados del siglo XX, en una tienda de abarrotes se concentraba todo tipo de mercancía, ahora, además de tiendas de abarrotes, también hay farmacias, tiendas de ropa, zapaterías, y panaderías. Además hay un mercado municipal (ubicado en el centro de Coxquihui, a un costado de la iglesia), en donde es posible conseguir recaudería –semillas, chiles secos, sal, especias, hojas de maíz-, verduras, frutas, veladoras, ceras, ropa, zapatos, artículos de belleza y comida preparada.

Los miércoles y domingos se instala el mercado<sup>18</sup> en el centro del pueblo, la mayoría de los comerciantes son campesinos totonacas, quienes acuden a vender lo que producen en la milpa y en el traspatio: maíz, frijol, chile, calabaza, tomate de milpa, chayote, yuca, camote, ajonjolí, cebollina,<sup>19</sup> cilantro, café en grano

---

<sup>17</sup> Es una bebida alcohólica preparada a base de caña de azúcar (perteneciente a la familia de los aguardientes), en la zona totonaca es conocida como refino.

<sup>18</sup> Emilia Velázquez Hernández explica un panorama más detallado del mercadeo solar antiguo en las comunidades totonacas de Filomeno Mata, Coyutla y Chumatlán, véase el capítulo “Mercados y tianguis en el Totonacapan veracruzano”, (1996: 157-179).

<sup>19</sup> En Coxquihui se le conoce como cebollina, en otras regiones de Veracruz, como en la costa, es conocida como xonacate. De acuerdo al *Diccionario del náhuatl en el español de México*, xonacate viene de “xonácatl, cebolla” (Montemayor, 2008: 165).

(verde y tostado). También venden huevo de rancho, pollos y gallinas, panela<sup>20</sup> y tamales. Aunque en los últimos años se han sumado comerciantes de ropa, zapatos, discos de música y películas piratas, trastes de plástico y jarcería.

Emilia Velázquez Hernández explica que algunos pueblos de la Sierra de Papantla como Filomeno Mata, Coyutla, Zozocolco y Coxquihui mantenían relaciones comerciales con poblados de la Sierra Norte de Puebla –pues dependían principalmente de los tianguis centrales de Huauchinango y Zacapoaxtla- (1996: 170-172); en la actualidad, llegan al mercado de Coxquihui, comerciantes de poblados vecinos de Puebla, la mayoría son vendedores de ollas y cazuelas de barro, estos comerciantes aún practican el trueque, al final de la jornada intercambian su mercancía por productos que necesitan.

Sobre la historia de Coxquihui, su paisaje, ciclos agrícolas y su etnografía, se describirá con mayor detalle en los siguientes apartados.

## **2.2 Datos etnográficos de Coxquihui**

Los pueblos de la Sierra Norte de Puebla y de la Sierra de Papantla, han compartido relaciones sociales, culturales y comerciales desde antes de la llegada de los invasores en el siglo XV, algunos acontecimientos están documentados en relaciones del siglo XVI.

En este apartado presento datos de las poblaciones serranas que abarcan del siglo XVI al XX, a través de los cuales no sólo se habla de la tenencia de la tierra sino también de la transformación del paisaje, por lo tanto es una forma de acercarnos y entender la concepción del territorio, de los lugares sagrados, los ciclos agrícolas y festivos, las ofrendas y la preparación de la comida, como año con año acontece en Coxquihui, y que será explicado en el siguiente capítulo.

La información sobre los pueblos indios de la sierra hasta 1700 la expone Bernardo García Martínez, quien contextualiza la historia política y la geografía histórica de la Sierra Norte de Puebla; pueblo de indios es la derivación colonial

---

<sup>20</sup> Es un edulcorante elaborado a base de caña de azúcar, en algunas regiones de México también se le conoce como piloncillo, lo que caracteriza a la panela en la zona totonaca es su forma de cono truncado. En Coxquihui se usa principalmente para endulzar atoles, calabaza, camote e incluso el mole.

del *altepetl* mesoamericano que era un componente fundamental en la organización política de los pueblos nahuas (García Martínez, 1987: 21).

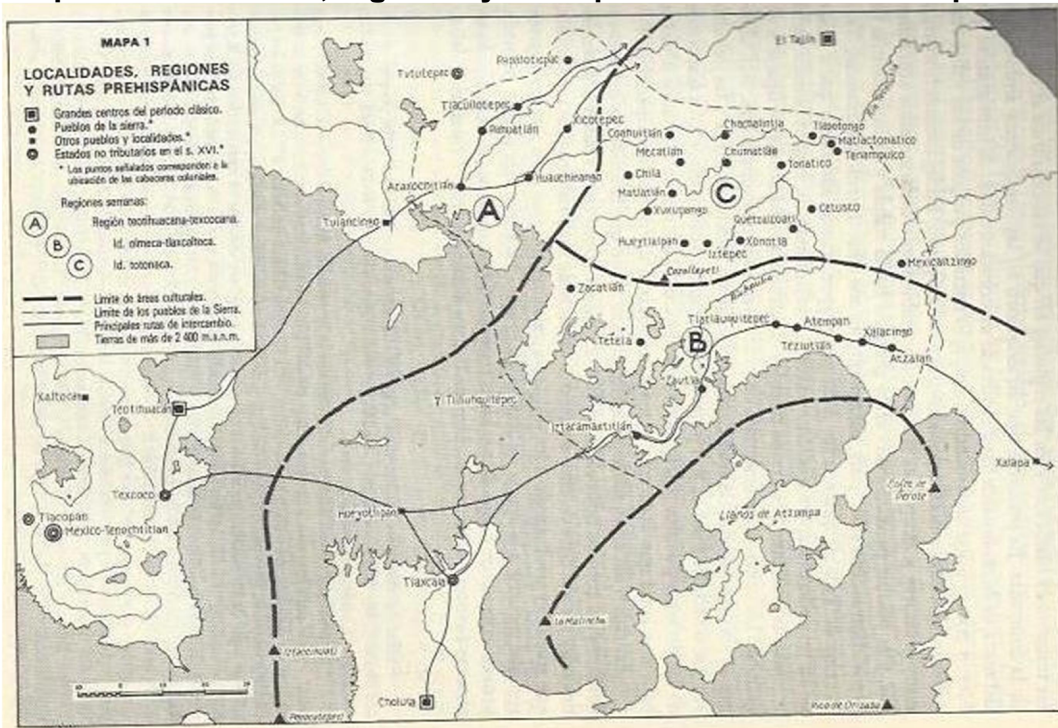
Del trabajo de García Martínez quiero destacar dos elementos, el primero es el apartado que aporta información acerca del auge de los totonacas, y el segundo, son sus mapas en donde pueden apreciarse los pueblos de la sierra en el siglo XVI, con estos datos quiero resaltar la importancia de conocer el contexto geográfico de esta región, porque los pueblos asentados en estas tierras serranas han tenido contacto con distintos grupos y han entablado relaciones en diferentes lenguas.

Estos contactos se dieron en diferentes periodos, de los que señalaré tres: 1) la decadencia de Teotihuacán trajo consigo largas etapas de migraciones –tras la destrucción de este centro, el apogeo del El Tajín fue alrededor del 750 dC-, lo que significó un reacomodo de redes de comunicación así como de intercambios que beneficiaron centros como Xochicalco y El Tajín; 2) el relato de Juan de Torquemada se refiere al origen de un señorío totonaca en un lugar de nombre Mizquihuacan, capital de todos los totonacas, y lo data ochocientos años previo al contacto español –ca. 720 dC-; 3) en la Relación de Tetela hay testimonios que indican la llegada de los totonacas a dos lugares de la zona por el año 818 y provenían “de donde sale el sol” (García Martínez, 1987: 40-43).

Los mapas que a continuación se muestran, contienen información de las localidades y rutas previas a la invasión española (véase Mapa 7), así como localidades y rutas coloniales (véase Mapa 8), en donde se aprecia la zona totonaca.

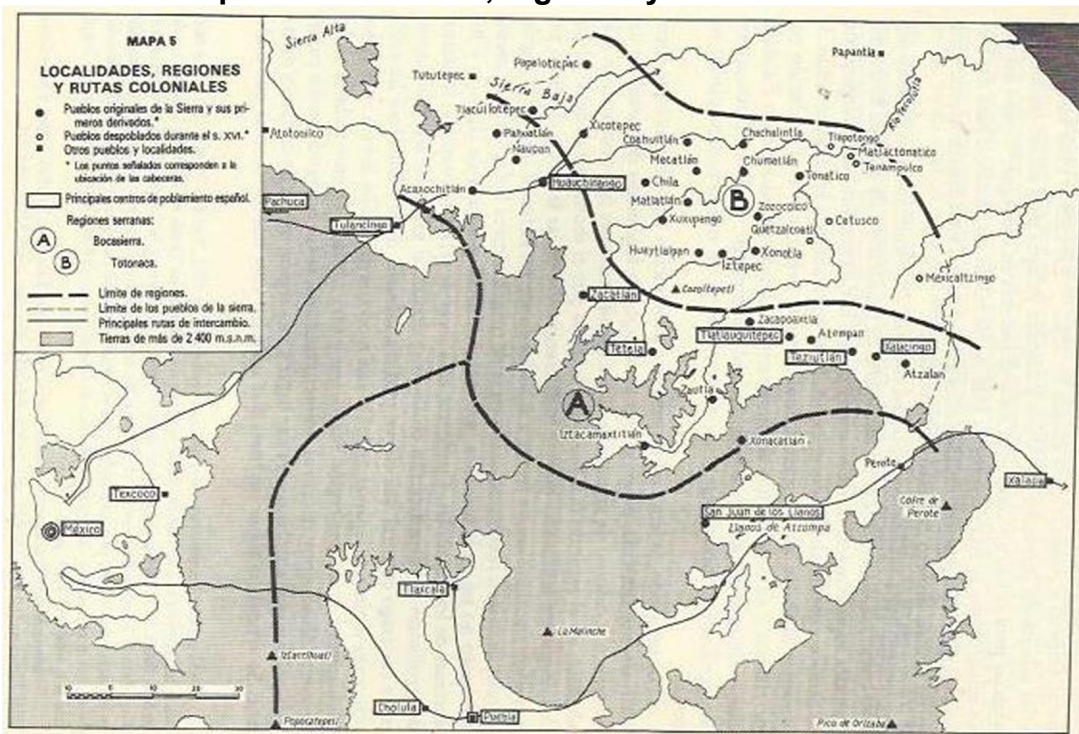


**Mapa 7. Localidades, regiones y rutas previas a la invasión española.**



Fuente: Bernardo García Martínez, *El poder y el espacio entre los indios del norte de Puebla hasta 1700* (1987, 47).

**Mapa 8. Localidades, regiones y rutas coloniales.**



Fuente: Bernardo García Martínez, *El poder y el espacio entre los indios del norte de Puebla hasta 1700*, 1987, 147.

En las *Relaciones geográficas del siglo XVI: Tlaxcala* (tomo segundo, 1985) se encuentra información que abarca, de sur a norte, desde Acatlán a la orilla del Océano Pacífico y hasta Papantla, en las costas del Golfo; y hacia la zona de la costa en el actual estado de Veracruz, de Papantla hasta la alcaldía mayor de Tlacotalpa. Estos registros contienen información de distintos grupos (los cuales hablaban diferentes lenguas: chocho, mazateca, otomí, popoluca, totonaca, tuzteca y mexicana, considerada lengua franca) y están incluidos en 14 relaciones, de las que destacaré las de Xonotla y Tetela (Acuña, 1985: 11).

Las relaciones de Xonotla y Tetela se prepararon en 1581, ambos corregimientos estaban administrados por un solo corregidor, Juan González (1581). Las relaciones de Tetela comprenden la relación de la cabecera y la de sus siete sujetos. El autor es el corregidor Juan González, con información de “los más viejos y ancianos” (Acuña, 1985: 377), misma que fue transmitida mediante Martín de León, el escribano fue Marcos de Berrearza.

Las relaciones de Xonotla y Tetela presentan información acerca de la historia de dichos pueblos, y en sus informes hablan de dos migraciones: la totonaca y la chichimeca. Las relaciones de San Esteban Tzanaquauhtla, o Quauhtenco, y la de San Juan Tututla, hablan de la migración totonaca. De acuerdo a estas fuentes: “la migración totonaca tuvo lugar unos setecientos sesenta y tres años antes de 1581, esto es, hacia el año 818 de nuestra era... la cronología que se desprende de tales testimonios es clara: la migración totonaca ocurrió durante el siglo IX de nuestra era” (Acuña, 1985: 379).

En la relación del pueblo de San Esteban, sujeto de Tetela y respondiendo al segundo capítulo, se informa lo siguiente: “... dijeron que este pu[eblo] lo tenían poblado y situado la *nación totonaca*, que les llaman deste nombre porque vinieron de hacia donde sale el sol; y que lo poblaron ha más tiempo de setecientos y sesenta y tres a[ñ]os” (Acuña, 1985: 412).

En la relación de San Juan Tututla, sujeto de Tetela, los informantes respondieron al capítulo segundo:

... dijeron que el descubridor y conquistador deste pu[eblo] fue uno de los descendientes de los cuatro q[ue] vinieron a poblar a *Tetela*, cabecera desde pu[eblo], y que, cuando vino este conquistador a descubrir este pu[eblo], halló en



él poblados [a] mucha cantidad de gente, que hoy en día les llaman y nombran *totonaques*, que dicen q[ue] vinieron estos *totonacas* de la parte donde sale el sol, y por esta razón los llama así, que quiere decir en la lengua española 'gente que viene de donde sale el sol'. Y, según dicen, hay setecientos y sesenta y tres añ[os] [desde] que poblaron este d[ic]ho pu[eb]lo los d[ic]hos *totonacas* (Acuña, 1985: 430).

El contexto histórico del siglo XVI aporta datos sobre los totonacos y es posible saber que este grupo indígena ya habitaba en la parte norte de Puebla a la llegada de los invasores y que la migración a estas tierras se dio en el siglo IX de nuestra era.

En la *Geografía histórica de la Nueva España 1519-1821* (Gerhard, 1986), se menciona la jurisdicción de Papantla y hay dos datos que quiero destacar, el primero se refiere a la información que hay sobre los totonacas y el segundo, que se menciona que en el siglo XVIII hay un pueblo de indios llamado "San Miguel Coxquihui".

En el apartado de Papantla se mencionan algunos pueblos como Zozocolco, Chumatlán y Espinal, que en la actualidad son poblaciones vecinas de Coxquihui. La jurisdicción de Papantla:

... que hoy se encuentra en la parte central del estado de Veracruz, ocupaba parte de la llanura costera que se extiende desde el Golfo hasta las estribaciones (800 metros) de la Sierra Madre Oriental, atravesada por numerosos ríos cortos que corren hacia el noreste. El Cazones y Nautla forman los límites norte y sur, mientras que el Tecolutla (San Pedro y San Pablo) la atraviesan por el medio. El clima es cálido, con lluvias de moderadas a abundantes durante todo el año.

Aparentemente había aquí muchos pequeños señoríos habitados por un pueblo hablante de totonaca, todos dentro de la hegemonía de la Triple Alianza. Dieciocho pequeños Estados que aparecen en diversas listas de conquistas mexicas pueden ser identificados aproximadamente en documentos del siglo XVI que describen las cabeceras coloniales y sus dependencias (Gerhard, 1986: 224).

Y entre ellos se encontraban *Papantlan* y *Tonantihco*:

Para 1570 Cetusco había desaparecido y Tonatico había sido trasladado a Zozocolco, aunque seguía usándose el antiguo título de la jurisdicción. Fue probablemente hacia el fin del siglo que las fronteras de este corregimiento... se ampliaron para incluir a Papantla, que pasó a ser la capital de la jurisdicción (Gerhard, 1986: 225).

Gerhard señala que esta área fue visitada al principio por franciscanos y que para 1569:

Zozocolco era visitado desde Xonotla, mientras que Papantla estaba en disputa entre los curas de Mecatlan y del distante Chicontepec... Algún tiempo después (1646) Zozocolco (San Miguel) tenía su propio cura que visitaba Chumatlan, mientras que Mecatlan y Papantla siguieron siendo centros parroquiales hasta el fin del periodo colonial (Gerhard, 1986: 225).

Agrega Gerhard que a los pocos años de la invasión, la población disminuyó terriblemente:

Para 1570 había solamente 1750 tributarios, los cuales redujeron a 835 en 1626... Hacia 1640 parece haber habido considerable inmigración desde jurisdicciones vecinas (más de 700 familias llegaron a Zozocolco), y sin embargo el número total de tributarios al final de ese siglo se da como de 942 (*Alegaciones...*, fol. 160v). El recuento de 1743 registra 1543 familias indias, casi todas totonacas aunque muchas hablaban también el náhuatl (Gerhard, 1986: 226).

Finalmente menciona que:

Tonatico aparentemente fue reemplazado antes de 1570 por una de sus estancias, Zozocolco (1950: Zozocolco de Hidalgo, pueblo)... En 1642 el virrey Palafox formó una congregación de indios que habían huido de doctrinas agustinas en San Juan Bautista Comalteco (éstas eran probablemente las 700 familias antes mencionadas). Un siglo más tarde Comalteco era apenas un rancho, pero Zozocolco tenía cinco rancherías a menos de cinco leguas de distancia, y había un pueblo de indios en San Miguel Coxquihui, dos leguas al norte (Gerhard, 1986: 226).

Datos históricos y etnográficos más recientes son aportados por José Luis Blanco Rosas (1996), quien aborda el tema de la territorialidad de tres municipios totonacos del siglo XX: Chumatlán, Coxquihui y Zozocolco. Presenta un acercamiento a la concepción indígena del territorio, así como una revisión de la tenencia de la tierra y a la transformación en el paisaje. Al respecto sólo quiero agregar un dato sobre Coxquihui. Hacia 1836, los gobiernos nacional y estatal reconocieron la tenencia comunal de los indios, denominada “común de indígenas”, y los comunes de Coxquihui y Chumatlán tuvieron un acuerdo con los comunes de Zozocolco de Hidalgo, y en julio de 1836, se escribieron los siguientes litigios:

... reunidos y congregados en el expresado pueblo de Zozocolco su vecindario y los indígenas de San Mateo Coxquihui y Chumatlán para tratar acerca de los

linderos que los dividen, después de una dilatada conferencia convinieron amistosa y unánimemente en que respecto a que los tres pueblos corresponden a un mismo cantón que es el de Papantla, y a una misma dotrina y cuya causa han vivido siempre armoniosamente considerándose como individuos de una propia familia no hacer novedad a cerca sus antiguos linderos por haberlos reconocido y respetado mutuamente sin contradicción alguna y por lo tanto consideraron innecesaria la posesión [acto ritual] por este rumbo que queda hacia el norte de Zozocolco... (Blanco Rosas, 1996: 109).

Y de acuerdo a la información presentada en el *Plan de Desarrollo Municipal H. Ayuntamiento Constitucional 2014-2017, Coxquihui, Veracruz*:

En 1831 se tiene conocimiento de que ya existía el pueblo de San Mateo.  
En 1880 la extinción del Municipio de Chumatlán pasó a formar parte de lo que hoy es Coxquihui.  
En 1922 la congregación de Chumatlán se separa para convertirse en Municipio, quedando así separados de lo que hoy es el Municipio de Coxquihui (2014: p. 13).

### **2.2.1 Los lugares sagrados en Coxquihui**

Al llegar a Coxquihui se observa una elevación conocida como Cerro del *Akgmuxni* o Cerro del Mono (se localiza al noreste de la cabecera municipal, a 250 msnm), lugar al que anteriormente, los abuelos iban a dejar ofrendas y aunque en la actualidad se realizan escasas procesiones, se considera un lugar sagrado, en cuyo interior existe no sólo otro “Coxquihui igualito” sino que también es de oro, y dentro del cerro también hay animales y todo tipo de frutas y verduras.

De acuerdo a Mercedes Guadarrama Olivera, en el cerro del *Akgmuxni* vive el “Viejo del Monte” o *Kiwik’olo*<sup>21</sup> (Palo seco), que era el protector de Coxquihui. *Kiwik’olo* además de ser el Dueño del Monte también era el Dueño de la Tierra (*Xmalana Tiyat*), a él acudían los coxquienses “antes de la siembra para solicitar buenas cosechas” (Guadarrama Olivera, 1996: 187-188).

*Quihuikolo*, el Dueño o Dios del monte “... no era únicamente el dueño o el que dispone del monte, sino a quién había que solicitar permiso para hacer una

---

<sup>21</sup> El nombre del Dueño o Dios del Monte también se ha escrito de distintas maneras, Mercedes Guadarrama Olivera lo escribe *Kiwik’olo* (1996: 187-188); José Luis Blanco Rosas lo escribe *Quihuikolo* (1996: 107); y en el *Diccionario Totonaco-Español/Español-Totonaco*, Crescencio García Ramos lo escribió como *Kiwikgolo*, que quiere decir Señor del monte, dios o dueño del bosque (2007: 101). Retomaré la propuesta de García Ramos y a partir de estas líneas lo escribiré como *Kiwikgolo*.

milpa o tirar un árbol” (Blanco Rosas, 1996: 107);<sup>22</sup> y aunque en la actualidad –al menos en Coxquihui- ya no se menciona a este ser sagrado, los pobladores continúan realizando procesiones al Cerro del *Akgmuxni* –ocasionalmente- y a las pilas – una vez al año-, principalmente para pedir lluvias y buenas cosechas.

Los pobladores de Coxquihui relatan que en el Cerro del *Akgmuxni* vive San Mateo, el santo patrono, cuentan que en el interior del cerro hay un mono de cuya cola cuelga una campana, también que quien llega a entrar recibe unas monedas y que al salir se han de multiplicar:

El Señor San Mateo señaló el Cerro del *Akgmuxni*, decía que allá tenía su casa. Le preguntaban ¿usted dónde vive? Y el Señor San Mateo señalaba el Cerro del *Akgmuxni*.

Los de Pemex dijeron que dentro del Cerro hay dos postes y que hay un mono que sostiene una campana con su cola.

Pero hay otra historia: Un señor vendía ollas de barro, era de San Miguel Catiquizillán (una localidad ubicada en Puebla), caminaba de dos a tres días, rancheaba y después se regresaba a su pueblo. Un día le agarró el agua, llovió muy fuerte, se resbaló y se le quebraron sus ollas, lloró, lloró mucho y cuando se dio cuenta apareció dentro del cerro del *Akgmuxni*.

Ahí, le pidieron un mandado, que pasara a colgar una campana, echó la campana en su morral, también le dieron unas monedas y le dijeron que se las diera a sus hijos y que se iban a multiplicar, pero se quiso llevar la campana a su pueblo, le ganó la avaricia y la campana y las monedas desaparecieron, entonces comenzó a llorar. Apareció de nuevo dentro del cerro, le platicó a Dios lo que hizo y de castigo, les dijo, comerían toda la vida de su barro, a la fecha en ese pueblo siguen trabajando el barro. Al señor le regresaron sus ollas y de castigo siguió vendiendo sus ollas, siguió rancheando.

El señor contó que adentro del cerro hay una calle y a ambos lados hay jaulas con animales que había aquí antes. Y también dijo que él llegó donde está la campana colgada de la cola del mono.

Anteriormente, al cerro del *Akgmuxni*, llevaban de comer. Cuando no llovía iban a hacer su oración, pedían el agua. En los últimos años son los jóvenes

---

<sup>22</sup> Para tener un panorama detallado acerca de la territorialidad comunitaria totonaca de los municipios de Chumatlán, Coxquihui y Zozocolco, se puede consultar el capítulo “La muerte de *Quihuikolo*. Territorialidad de tres municipios totonacos del siglo XX” (1996).

quienes están regresando al cerro del *Akgmuxni*... Anteriormente ahí empezaba la fiesta, y las danzas bailaban e iban a traer la cera (entrevista al señor Humberto Martín Salazar, Coxquihui, 2 de abril del 2015).

Otras historias cuentan que fue San Mateo quien logró ahuyentar a los trabajadores de Pemex quienes llegaron hacer labores de exploración y explotación del subsuelo para obtener petróleo. A principios del siglo XX, compañías petroleras extranjeras arribaron a la parte baja del cantón de Papantla:

Si bien Coxquihui y Zozocolco se hallaban alejados de la zona donde se ubicaban los yacimientos de 'oro negro', no se salvaron de la invasión de especuladores de tierras. Esta especulación dio lugar a que muchos propietarios rentaran o vendieran terrenos a la compañía El Águila, la cual anhelaba ver crecer sus intereses ligados al petróleo (Blanco Rosas, 1996: 115-116).

Para los habitantes de Coxquihui, estas historias no son ajenas y al respecto dicen que para trabajar en el Cerro del *Akgmuxni* tenían que pedir permiso al Señor San Mateo, y otros, como los especuladores del petróleo, no lo hicieron (véase el relato número tres "Cuando perforaron el Cerro del *Akgmuxni*", del señor Mateo Simón Sánchez, en el Apéndice 5 de esta tesis).

Estos relatos permiten entender que, aunque actualmente ya no se mencione al Dueño del Monte, no se realicen procesiones y no se hagan ofrendas en el Cerro del *Akgmuxni* –como antiguamente se hacía-, sí hay un respeto por el entorno y por quienes en él habitan, por lo tanto hay que pedir permiso y agradecer-. Mercedes Guadarrama Olivera (1996) registró en su trabajo de campo que en las comunidades totonacas de Chumatlán, Zozocolco y Coxquihui, otros lugares importantes eran las iglesias y los cementerios. En Coxquihui, el cementerio se ubica en la entrada al pueblo, sobre una loma, a un costado del camino que atraviesa el poblado y sube hacia Chumatlán. La iglesia y el curato están en el centro de Coxquihui y son visibles desde lejos (véase Fotografía 1).



**Fotografía 1. Panorámica de Coxquihui (Erika Méndez, febrero del 2014).**

El santo patrono de Coxquihui es el Señor San Mateo y sobre él también hay historias acerca de su llegada al pueblo,<sup>23</sup> se dice que primero llegó al poblado de Dimas López,<sup>24</sup> pero que prefirió quedarse en Coxquihui:

Un poco, lo que pasa que cuando consiguieron el San Mateo, fueron a comprarlo, lo que no sé es a dónde lo fueron a comprar, entonces, el día que lo fueron a comprar y como anteriormente no había carros para viajar, se vinieron caminando, entonces llegaron aquí a Coxquihui, llegaron una noche y al otro día se fueron y llegaron a ese pueblo de Dimas y ahí dejaron al santo. Pero cuando amaneció, ya no estaba el santo en ese pueblo, entonces lo empezaron a buscar y se regresaron por dónde se habían ido y llegaron aquí a Coxquihui, pasaron a ver, lo fueron a encontrar.

Entonces lo volvieron a llevar, otra vez, pasó lo mismo, al otro día ya no estaba otra vez, se vino otra vez para acá. Entonces ya la segunda vez lo volvieron a venir a traer, se lo llevaron otra vez, pero ese día ya se vino con todo y su campana, entonces se puede pensar, cómo que si no podía caminar, al traer su campana, ya casi como que se le venía amaneciendo ahí en el río, que hoy se

---

<sup>23</sup> Otra versión sobre la llegada del Señor San Mateo a Coxquihui se encuentra en el artículo de Mercedes Guadarrama Olivera “El espacio y el tiempo sagrados en tres comunidades totonacas de la Sierra de Papantla” (1996: 185-186).

<sup>24</sup> Esta población está situada en el Municipio de Olintla, en el estado de Puebla.

llama La Campana, ahí donde dejó la campana y se vino para acá. Entonces de ahí ya no vinieron los de allá de Dimas, ya no lo vinieron a traer, ¿por qué?, porque dijeron no pues, mejor que se quede.

Entonces la campana ahí se quedó, entonces hubo un tiempo, que como veían que en ese pozo se asomaba la campana, lo que hoy es Flores Magón, ellos querían sacar la campana y se reunieron 50 gentes para sacar la campana y lo fueron amarrar y la querían jalar y nunca movieron la campana, ahorita ya se tapó, ahorita ya no se ve. Pero en ese pozo donde está la campana, nadie puede ir porque hay un remolino y así se quedó la historia (entrevista al señor Mateo Simón Sánchez, Coxquihui, 31 de octubre del 2009).

Otro lugar sagrado en las comunidades totonacas, principalmente en Zozocolco, Chumatlán y Coxquihui, son las pilas, estos lugares son brotes de agua natural y con el tiempo la gente construyó una especie de pileta de concreto, anteriormente sólo en estos puntos había agua potable, la gente acudía con sus recipientes y acarreaba agua a sus casas, también había hombres que llenaban botes con agua y la transportaban en mulas, iban de casa en casa vendiéndola. Las mujeres acudían a las pilas a lavar ropa y ahí mismo bañaban a los niños. Estos lugares se caracterizan porque siempre hay agua. Al respecto explica Guadarrama Olivera:

Los santos también viven en los manantiales, en las pilas y en los cerros y allí también se celebran rituales. En los manantiales que se encuentran dentro y fuera de los pueblos se han construido pilas con sus respectivas cruces de madera o tarro; las pilas junto con los ríos y arroyos cercanos son considerados lugares sagrados, ya que en ellos el pueblo celebra ceremonias a sus santos para pedirles agua durante las sequías y ritos de purificación para enfermos y parturientas. Además, las pilas distinguen los barrios de cada pueblo y orientan a los habitantes, sus nombres se refieren a características del lugar donde se encuentran (1996: 186-187).

Guadarrama Olivera (1996) identificó en Coxquihui varias pilas y manantiales: “Stanchun, Chumatlán, El Chorro, Valencia, o Cachauchuchut,<sup>25</sup> Coxquihui, El Naranjo, Laxux, Smuluchuchut, Coyochuchut o Las Lajas” (1996: 187). Al respecto, quiero precisar, que en Coxquihui hay cuatro pilas a las que

---

<sup>25</sup> La palabra “chuchut” se refiere a agua, véase el *Diccionario Totonaco-Español/Español-Totonaco* (García Ramos, 2007: 85).

acude la gente en procesión con los santos cuando se prolonga la sequía: El Naranjo, La Campana, Santa Ana y El Chorro.

La concepción de espacio y tiempo sagrado entre los totonacos de la Sierra de Papantla (Chumatlán, Coxquihui y Zozocolco de Hidalgo), dice Guadarrama Olivera (1996) señala la vigencia de una forma de pensar ligada al calendario agrícola y a los rituales de fertilidad, por eso es preciso hacer un repaso de los lugares y seres sagrados para explicar la organización y la representación sagrada del pensamiento totonaca.

Y es en este contexto geográfico en donde los pobladores piden por las buenas cosechas y por el agua, pues como se señaló en párrafos anteriores, aunque Coxquihui goza de un clima cálido-húmedo con lluvias todo el año, en los últimos años se han identificado tres meses de escasez de agua (que van de marzo a mayo):

La vida social, económica y religiosa depende del agua. El santo más venerado es San Juan, Dueño del Agua, el trueno y el viento. Sus fiestas más importantes son las fiestas patronales, celebradas en septiembre (del 8 al 16 en Chumatlán se festeja a la Virgen de la Natividad; del 19 al 30 en Coxquihui, a San Mateo; del 29 al 14 de octubre en Zozocolco, a San Miguel) y son conocidas como “las fiestas de las cosechas” (Guadarrama Olivera, 1996: 184).

### **2.2.2 El ciclo agrícola**

Como señalé en el Capítulo 1, los pueblos campesinos de tradición cultural mesoamericana se caracterizan por compartir la actividad agrícola, en específico el cultivo de la milpa, en donde el protagonista es el maíz, es decir, estos pueblos continúan practicando una agricultura mesoamericana, y con ello una serie de ritos y de ofrendas que se realizan en un determinado espacio y cada determinado tiempo.

Aunque en los últimos años se han registrado temporadas prolongadas de sequía, los ciclos agrícolas se han mantenido, pues aún existen dos periodos de cosecha. En la década de 1950, Carlo Antonio Castro (1986) realizó trabajo de campo en la Sierra Norte de Puebla y registró que en algunos municipios había dos ciclos agrícolas: el *tonamile* era la siembra de primera, e iba de enero a junio o julio; y el *xopamile* que era considerada la siembra de segunda, e iba de junio a noviembre.



Alain Ichon (1973) registró que entre los totonacas del norte de la Sierra de Puebla; las siembras de temporal comenzaban el 13 de junio (San Antonio de Padua) y podían prolongarse hasta el 25 de julio (Santo Santiago). Y la siembra de semillas de estación seca iniciaba el 12 de diciembre (Nuestra Señora de Guadalupe) y llegaba a prolongarse hasta el 6 de enero (Santos Reyes).

La principal actividad económica en Coxquihui es la agricultura, el cultivo del *kuxi* (maíz) se realiza en dos ciclos, y es en el de verano cuando se obtienen mejores elotes (al elote en totonaco se le dice *tlhakglha*) y hojas, los campesinos siembran en diciembre -después de la Fiesta de la Virgen de Guadalupe, el 12 de diciembre- y cosechan en junio, posteriormente siembran en junio y cosechan en septiembre -antes de la Fiesta del santo patrono, San Mateo Apóstol, el 21 de septiembre- (véase Cuadro 5).

**Cuadro 5. Periodos de lluvias, secas y cosechas en la Sierra Norte de Puebla y en la Sierra de Papantla.**

Periodo Región	1ª siembra	Temporada de secas	Temporada de lluvias	1ª cosecha	2ª siembra	2ª cosecha
Sierra Norte de Puebla (Alain Ichon, 1973).	Diciembre, inicia la siembra de semillas de estación seca, puede prolongarse hasta enero.  También llamada: <i>tonamil</i> .  12 de diciembre, Nuestra Señora de Guadalupe.  6 de enero, Santos Reyes.	Mayo, fin de la estación de secas.  3 de mayo, Santa Cruz.	Junio, apertura de la estación de lluvias.  24 de junio, San Juan Bautista.		Junio, inician las siembras de temporal  13 de junio, San Antonio de Padua  25 de julio, Santo Santiago	
Sierra Norte de	Enero			Junio o julio	Junio	Noviembre

Puebla (Carlo Antonio Castro, 1986).	También llamada: <i>tonamile</i> .				También llamada: <i>xopamile</i>	
Coxquihui, Sierra de Papantla (Erika Méndez, 2009-2016).	Diciembre, inician las siembras de maíz.  12 de diciembre, Fiesta de la Virgen de Guadalupe.	Marzo a mayo, escasez de agua, pocas lluvias.  Marzo o abril, peticiones de lluvia y la Semana Santa.	Coxquihui es un pueblo con lluvias todo el año, pero es en el Verano cuando se registran lluvias abundantes (de finales de junio a finales de septiembre).	Junio, cosechan el maíz.	Junio, comienzan las siembras de maíz.	Septiembre, cosechan el maíz.  21 de septiembre, Fiesta del santo patrono, San Mateo Apóstol.

Fuente: Alain Ichon, *La religión de los totonacas de la sierra* (1973: 322-323); Carlo Antonio Castro, *Enero y Febrero: ¡Ahijadero! (El banquete de los Compadres en la Sierra Norte de Puebla)* (1986: 28-30); trabajo de campo 2009-2016.

De acuerdo a datos de la SAGARPA, en el 2013, en Coxquihui se destinaron para la siembra de maíz, 2,450 hectáreas y se cosecharon 4,497.5 toneladas (véase Cuadro 6).

**Cuadro 6. Agricultura en Coxquihui, 2013 (el total de superficie sembrada, cosechada y el valor de la producción incluyen el resto de cultivos del municipio).**

Principales cultivos	Superficie sembrada (hectáreas)	Superficie cosechada (hectáreas)	Volumen (toneladas)	Valor (miles de pesos)
Total	3,229.0	3,139.0	N/A	37,849.54
Maíz grano	2,450.0	2,450.0	4,497.5	21,191.5
Café cereza	313.0	313.0	688.0	5,803.0
Limón	85.0	65.0	1,210.0	3,535.5

Fuente: Cuadernillos Municipales, Coxquihui (2015: 7).

En Coxquihui, la siembra de temporal se realiza con el sistema de roza-tumba-quema.<sup>26</sup> Y aunado al clima de la región (cálido-húmedo), en Coxquihui no

<sup>26</sup> Para tener un panorama detallado actual del sistema roza-tumba-quema en Coxquihui véase el *Plan municipal de desarrollo rural sustentable, Coxquihui, Ver.* (2007: 64).

sólo se siembra maíz dos veces al año, de las milpas también se obtiene *stapu* (frijol), *nipxi* (calabaza), *pin* (chile), *stilampin* (chitepín), *maklhtukun* (chayote), *chánkat* (caña), *mantaj* (camote) –y una variedad llamada *lhilakg* o camote cabeza de muerto-, *kgoxkgewi* (yuca) y papa (en el pueblo existe una variedad conocida como papa de monte). Así como quelites, *tsiwapakglhcha* (tomate de milpa), *kuliman* (ajonjolí) y *akgatsasat* (cebollina). Estos productos son principalmente para consumo familiar, pero si llegan a tener excedentes –principalmente de maíz-, los venden. Otros productos que siembran tanto para consumo familiar como para venta son el café, *ukún* (pimienta gorda), caña de azúcar y *xanat* (vainilla).

Se siembran cuatro tipos de frijol: *majáyan* (majayán o frijol enredador), *kiwístapu* (frijol de árbol), *lukústapu* (“frijol cuerno”, “frijol de cuerno” o frijol de vaina)<sup>27</sup> y *stakálastapu* (frijol navajilla).<sup>28</sup> La producción del frijol es prácticamente para consumo familiar (pocas veces hay excedentes para la venta); el frijol majayán y el *kiwístapu* son muy apreciados para la preparación de tamales en Semana Santa (*púlaclas*). El “frijol cuerno”, también para consumo familiar, se siembra especialmente para preparar los “pintos” o tamales de frijol para las ofrendas de Día de Muertos (datos de trabajo de campo, marzo de 2016). El café se cosecha entre los meses de octubre-diciembre. Y la vainilla durante el mes de diciembre.

También es posible encontrar tanto en los ranchos como en el centro del pueblo: *talaxkga* (chalahuite),<sup>29</sup> *xipa* (jobo), *lhalhné* (gasparito, pichoco),<sup>30</sup> *jinaj* (acuyo o hierba santa), *akchítkiwi* (anona), *puhuan* (puan), *kukutl* (aguacate), *aksiwit* (guayaba), *xukut* (limón), *kgatalawat* (capulín), diferentes tipos de mango y plátano.

El cultivo de traspatio se realiza dentro de los terrenos familiares y es posible tenerlo ya sea directamente en la tierra o en macetas: *kúlanthro* (cilantro),

---

<sup>27</sup> A este frijol de vaina se le conoce en Coxquihui como “frijol cuerno” o “frijol de cuerno”, a partir de este párrafo se le nombrará de la manera en que es mencionado comúnmente: “frijol cuerno”.

<sup>28</sup> Sobre el cultivo del frijol en Coxquihui véase la tesis de Virginia Evangelista Olivia y Mirna Mendoza Cruz: *Calendarios agrícolas en cuatro ejidos del Municipio de Coxquihui* (1987).

<sup>29</sup> El cuajinicuil o jinicuil pertenece a la familia de las leguminosas, es una vaina grande y en Coxquihui se le conoce como chalahuite.

<sup>30</sup> La flor de gasparito o pichoco es muy apreciada en Coxquihui, en otras regiones de México -como en la Ciudad de México- se le conoce como colorín.

*koxtalalkagni* o *alhmuwina* (hierbabuena), *alhbájaka* (albahaca), laurel, *mansaniya* (manzanilla), *sakgat xúkut* (zacate limón), chiltepín, tomate de milpa, cebollina, entre otros.

Algunas de estos frutos, verduras y plantas se han catalogado de acuerdo a su calidad caliente, fría y fresca (Morales y Toledo, 1987). De calidad caliente: aguacate, ajo, café, chiltepín, epazote, orégano y tabaco. Fría: ajonjolí, guanábana, chayote, hierbabuena, jobo, limón y quintonil. Fresca: chaca, jitomate, lima de chichi, papaya, pichoco, plátano, puan -entre otros-.<sup>31</sup>

Por otra parte, las condiciones de la sierra permiten la cría de animales de corral como *puyu* (pollo), *xtilan* (gallina), *tajná* (guajolote macho) y *snati* o *chiwilá* (totola) -e incluso *patux* (pato)-, y *paxne* (puerco),<sup>32</sup> principalmente para el consumo familiar. La carne de guajolote y de puerco es muy apreciada porque son animales que sólo consumen maíz, en años anteriores se criaban guajolotes para las comidas del ciclo anual festivo, pero su crianza es muy delicada –sólo se consume en ocasiones muy especiales-, así que en los últimos años se ha sustituido por el puerco. Cuando la gente llega a tener varios puercos llegados –es decir, crecidos-, venden la carne en sus propias casas.

La alimentación de los totonacos de Coxquihui se basa principalmente en los productos que provienen de la milpa: maíz, frijol, chile, calabaza, chayote, papa, jitomate, yuca y camote. Y la complementan con carne de pollo y huevo principalmente, y ocasionalmente con puerco, guajolote, y con menor frecuencia con carne de res.

### **2.2.3 La “mano vuelta”**

El planteamiento de esta tesis es que la alimentación mesoamericana está totalmente relacionada al ciclo agrícola, en específico del cultivo del maíz, de ahí la pertinencia de realizar ofrendas periódicamente. Estas ofrendas son, entre

---

<sup>31</sup> Véase la lista completa de plantas de Coxquihui que están clasificadas por su calidad caliente, fría y fresca en el trabajo de Gustavo Morales García y Guadalupe Toledo Olazcoaga, titulado *Contribución al estudio de la flora medicinal tradicional del municipio de Coxquihui* (1987: 76-78).

<sup>32</sup> De acuerdo al *Diccionario Totonaco-Español/Español-Totonaco*, la palabra “*paxni*” (que quiere decir puerco) viene de “*kiwípaxni*”, que se refiere al jabalí (García Ramos, 2007: 150).

otras, a través de la comida ritual y son una forma de agradecer las cosechas de la milpa -principalmente del maíz-.

Y de igual forma, los ciclos agrícola y festivo están relacionados, en el caso de Coxquihui, al ser un pueblo cuya alimentación y economía dependen del agua, se realizan procesiones para la petición de lluvias (la gente se acompaña de las imágenes de San Mateo Apóstol y de San Miguel); y se agradecen las cosechas a San Mateo, durante su fiesta patronal en el mes de septiembre. Y al conjunto de las celebraciones de los santos patronos de los pueblos totonacas de la Sierra de Papantla –realizados en los meses de septiembre y octubre-, se le conoce como “las fiestas de las cosechas”.

La relevancia del ciclo festivo radica en que se realiza el agradecimiento por las cosechas y la petición de lluvias, y en este contexto, se da una organización para cosechar dos veces al año, así como una serie de relaciones entre familiares, vecinos y compadres, a través de la “mano vuelta”. Las tareas en la milpa se realizan cada determinado tiempo a lo largo del año, muchas de estas labores agrícolas requieren el trabajo de más de una persona: chapear, surcar, sembrar, deshierbar, doblar y cosechar (Evangelista y Mendoza, 1987: 80).

Para realizar estos trabajos agrícolas hay tres tipos de manos de obra en Coxquihui: 1) la mano de obra familiar, donde participan hijos, sobrinos, yernos y demás integrantes que dependen de una misma milpa; 2) la mano de obra asalariada, se usa cuando hay exceso de trabajo y no se cuenta con familiares que chapeen, deshierbar y cosechen y 3) la “mano-vuelta”, que consiste en ayudarse recíprocamente, al respecto explican Evangelista y Mendoza “se invita a parientes y amigos con anticipación para que ayuden el día de la siembra y en pago a este servicio el anfitrión se compromete a colaborar en la siembra de sus invitados en las fechas que ellos dispongan” (1987: 83).

### **2.3 Relaciones sociales en las ceremonias del ciclo de vida**

Otras celebraciones importantes entre los totonacas de Coxquihui son parte del ciclo de vida: nacimiento, bautismo, primera comunión, confirmación, matrimonio, muerte. A través de estos acontecimientos se construyen una serie de relaciones

entre los habitantes del municipio (incluyendo las congregaciones, rancherías y colonias que la conforman), así como también con la gente de los municipios totonacos colindantes.

Hacia la década de 1950, Carlo Antonio Castro<sup>33</sup> realizó trabajo de campo en los municipios de San José Amixtlán, Cuautotola y Tlayehualantzingo, de la Sierra Norte de Puebla, con tres objetivos, el primero era describir la ceremonia que aún se realizaba en algunas comunidades totonacas, “el compadre tlacuas” (en náhuatl), “*ta’ kumpare hwa’y*” (en totonaca amixteca) o “comida de los compadres” (en castellano), esta ceremonia o rito de tránsito la realizaban los totonacas y era un acontecimiento importante porque convertía al totonaco en un verdadero miembro de la comunidad (Castro, 1986: 7).

Castro explica que para los totonacas amixtecas, la celebración del *compadre-tlacuas* es más importante que el bautizo, esta fiesta es ofrecida por los padres –y también por la familia- hacia la comunidad y tiene dos objetivos, conseguir el ingreso y la aceptación de uno de sus integrantes a su sociedad, es decir, busca su reconocimiento como uno de ellos. Por lo tanto, esta fiesta es un rito de paso y a su vez una ceremonia de iniciación. Para poder realizarla, los padres deben tener maíz, café y dinero para comprar lo que haga falta, y dura cuatro u ocho días (dos veces cuatro) de acuerdo a cada comunidad (Castro, 1986: 62).

Castro señala que los amixtecas aspiran a alcanzar prestigio y por lo tanto a ciertas consideraciones sociales a partir de realizar ceremonias especiales, como la de ser mayordomo de algún santo y adquirir la calidad de *responsable* –lo que a su vez lo convertiría en un hombre de respeto, después de haber cumplido con su cargo por el lapso de un año- (Castro, 1986: 83); y al ofrecer la *comida de los compadres* a la comunidad para presentar a su hijo, pues de esta forma cumple con sus compromisos (Castro, 1986: 84).

En Coxquihui no hay datos respecto a una ceremonia como la de “el compadre tlacuas”, aun cuando es un pueblo serrano que comparte diversos

---

<sup>33</sup> Para tener un panorama detallado de la ceremonia de “el compadre tlacuas” o la “comida de los compadres”, se puede consultar el trabajo de Carlo Antonio Castro (1986), titulado *Enero y Febrero: ¡Ahijadero! (El banquete de los Compadres en la Sierra Norte de Puebla)*.

elementos culturales con los pueblos de la Sierra de Puebla que describe etnográficamente Castro. Actualmente, las ceremonias que forman parte del ciclo de vida, están vinculadas a la religión católica, por lo que todas ellas se realizan en la iglesia del pueblo (véase Fotografía 2).<sup>34</sup> Celebraciones como confirmaciones y comuniones se realizan en grandes grupos durante la fiesta del santo patrono, San Mateo Apóstol, en el mes de septiembre.



**Fotografía 2. Iglesia de Coxquihui (Erika Méndez, febrero del 2014).**

A través de las ceremonias de nacimiento, bautismo, primera comunión, confirmación, matrimonio y muerte se generan lazos de parentesco, uno de ellos es el compadrazgo. Aunque no es el objetivo de esta tesis desarrollar este tema,

---

<sup>34</sup> La iglesia católica de San Mateo Apóstol data del siglo XVII, se comenzó a construir en 1627 (Mendoza Pérez, 2009: 8) a base de piedra sin repellar, y se hizo por etapas que se prolongaron poco más de 100 años, su construcción concluyó a finales del siglo XVIII (en 1784 aproximadamente).

considero preciso explicar un ejemplo de compadrazgo a partir de dos momentos importantes dentro del ciclo de vida: el bautismo y la muerte.

El bautismo implica una relación de compadrazgo y representa el segundo ritual del recién nacido (después del “levantamiento” del niño que se realiza a los ocho días de vida). Los padres buscan a los padrinos para que cuiden y velen por el crecimiento de su futuro ahijado; en las comunidades del Totonacapan se trata de un compromiso serio (Castillo Cerecedo, 2009: 188).

Cuando nace un nuevo integrante en una familia, los padres se encargan de buscar a la persona (madrina o padrino) o bien a una pareja consagrada en matrimonio (hombre y mujer); al apadrinar se crea una relación de compadrazgo que los une a la familia y al ahijado o ahijada.

Los padrinos son los encargados de pagar la misa y el acta de bautismo, así como de comprar el ropón; sin embargo los padres del niño buscan a determinadas personas como padrinos con una intención más importante: que sean una guía espiritual, de apoyo y un ejemplo durante su desarrollo en la vida.

Los padres del niño responden a dicho acto con una comida el día del bautizo, y esta es una forma de agradecer el compromiso que ha adquirido con la familia de por vida. Otro segundo momento importante es “el lavado de manos”, que consiste literalmente en lavarle las manos a los padrinos con refino, esta acción la realizan los padres del niño, y si tienen la posibilidad, vuelven a preparar una comida para los padrinos; de no ser posible, sólo se le entrega un guajolote o un pollo. La labor del padrino de bautizo, será encaminar al ahijado en la religión, así que lo acompañará de nuevo en la confirmación y en la comunión; en algunos casos los acompañan hasta el matrimonio.

Otro momento en que se aprecia la presencia del compadrazgo es en la muerte; cuando alguien muere, la familia del deudo busca a una persona (hombre o mujer) o bien a una pareja para que sean padrinos de la cruz, ellos se encargarán de comprar o mandar a hacer una cruz (de madera, concreto o herrería). Los padrinos deberán acompañar a la familia a los rezos y a los rosarios que se realizan durante el novenario, así como al levantamiento de la cruz; después de este acto, la llevan al cementerio. A partir de este acontecimiento, los



deudos y el encargado de la cruz son compadres. Transcurrido un año se realiza el cabo de año y los padrinos de la cruz acompañan a la familia a los rezos y al cementerio.

Los datos históricos y etnográficos permiten explicar que la población de Coxquihui continúa practicando la agricultura pese a todas las influencias exógenas, cuyo espacio principal es la milpa y a partir de esta labor se desarrollan relaciones sociales entre familiares y vecinos, como la que se da a través de la “mano vuelta”.

El ciclo agrícola es el que marca los tiempos festivos, y al concebirse dos periodos, el de secas y el de lluvias, se divide el año en tiempos rituales (petición de lluvias y de agradecimiento de cosechas), mismos que se pueden apreciar a lo largo del ciclo anual festivo, para cuyo desarrollo se requiere de una organización social y religiosa, que será explicada en el siguiente capítulo.

### **CAPÍTULO 3. ORGANIZACIÓN SOCIAL Y RELIGIOSA PARA EL CICLO ANUAL FESTIVO**

El objetivo de este capítulo responde a la necesidad de explicar la organización religiosa, es decir, el sistema jerárquico que posibilita la realización de las fiestas a lo largo del año. La preparación de estas grandes fiestas, no sólo requieren tiempo y dinero, sino también la participación de diferentes actores (como fiscales, mayordomos, danzantes y músicos) que realizan tareas específicas en un contexto festivo y ritual.

A través del sistema de cargos religioso y con la participación de los especialistas y la gente de conocimiento, las fiestas que forman parte del ciclo anual festivo, se llevan a cabo. A lo largo de este ciclo, las danzas tienen un papel sobresaliente, pues al realizar sus rituales, recrean mitos que recuerdan cómo los animales y el hombre encontraron el preciado maíz.

Los sistemas políticos y religiosos de los pueblos indígenas han sido estudiados y analizados desde la antropología en México por investigadores como Alfonso Villa Rojas (1947), Eric R. Wolf (1957), Calixta Guiteras (1947, 1951), Pedro Carrasco (1961), Frank Cancian (1967, 1976), Evon Z. Vogt (1979), Victoria M. Bricker (1986), Kazuyasu Ochiai (1985), Gonzalo Aguirre Beltrán (1991), y Andrés Medina Hernández, quien ha aportado pertinentes reflexiones teóricas y metodológicas a la temática del sistema de cargos (1987, 1995, 2007); planteamientos que retomo para explicar la organización religiosa en el pueblo totonaca de Coxquihui.

En este punto, cabe mencionar el trabajo de Frank Cancian (1976), titulado *Economía y prestigio en una comunidad maya. El sistema religioso de cargos en Zinacantán*, en donde explica la jerarquía religiosa, cuyos cargos rotativos sólo eran ocupados por los hombres, quienes prestaban sus servicios por un año, sin recibir pago alguno por ellos, por el contrario, tenían que gastar grandes cantidades de dinero para poder costear las fiestas religiosas para los santos de la iglesia católica (Cancian, 1976: 19-21).

Cancian señala que los zinacantecos desempeñan determinados papeles en la vida pública y los divide en tres sectores: los curanderos (quienes prestan servicio de por vida), el gobierno civil (quienes desempeñan su servicio por tres años) y la jerarquía religiosa (cuyo periodo dura un año). Y sí hacen una diferenciación entre los puestos civiles y los cargos religiosos (Cancian, 1976: 30-45).

De acuerdo a Cancian, el sistema de cargos le permite a los zinacantecos participar en alguna medida en la vida pública, puesto que no todos pueden ser curanderos ni todos pueden participar en el sector civil. Por lo tanto, quien ocupa un cargo “recibe un tipo especial de prestigio y respeto, que principalmente depende de la cantidad de dinero que gasta en el servicio de su cargo o cargos” (Cancian, 1976: 44), y yo añadiría, que en el caso de Coxquihui, también depende de las pocas o muchas relaciones que las personas tengan en el interior de la comunidad, ya sea con sus familiares o con sus parientes rituales.

Y es a partir de estos tres sectores donde el hombre zinacanteco obtiene reputación, es decir, es la imagen que presenta a la comunidad: “La reputación de que goza un hombre en la comunidad es la suma de la que obtiene en el desempeño de varios papeles. Los hombres destacados se caracterizan por su importante participación en dos o tres sectores de la vida pública” (Cancian, 1976: 45).

La jerarquía religiosa señala Cancian, garantiza la realización de los rituales para los santos de la iglesia católica. El cargo tiene un periodo de un año, y quien lo asume tiene la responsabilidad del ritual lo que significa que está prestando un servicio a la comunidad (Cancian, 1976: 46).

De acuerdo a los criterios de Frank Cancian, acerca de la participación de los hombres (y ahora también mujeres) en la vida pública, quiero señalar los tipos de cargos encontrados en Coxquihui: rotativos, permanentes y temporales. Los rotativos son desempeñados por los fiscales y mayordomos y tienen una duración de un año; los temporales por los danzantes, quienes participan sólo en algunas fiestas del ciclo anual festivo; y los permanentes por los músicos, el Consejo de ancianos, rezanderos y curanderos, los cuales son de por vida.

En Coxquihui existe un Consejo de ancianos cuyo papel es relevante porque son hombres que saben cómo y cuándo deben realizarse los rituales del ciclo agrícola y del ciclo anual festivo, de igual forma son importantes los desempeñados por los músicos y los danzantes, quienes sí tienen un cargo permanente o temporal, respectivamente, pero no forman parte del sistema de cargos religioso.

En las siguientes líneas se explicará el sistema de cargos religioso, los cargos de los fiscales y los mayordomos, el papel del Consejo de ancianos, los danzantes, los músicos, y finalmente, las tareas que realizan los hombres y mujeres de conocimiento; los cueteros, los cereros y las molenderas

### **3.1 Acerca del Sistema de cargos religioso en Coxquihui**

La organización, ya sea para desarrollar las actividades agrícolas, o bien para que sea posible la realización de las fiestas a lo largo del año, es un aspecto característico y fundamental del pueblo de Coxquihui. A través de las ceremonias, rituales y ofrendas, se agradece por las cosechas y las lluvias, de esta forma es posible entender la relación que hay entre el ciclo agrícola y el ciclo festivo. Que esto suceda en tiempo y forma se debe a la organización social y religiosa que recibe el nombre de sistema de cargos.

Por sistema de cargos entiendo lo que Andrés Medina Hernández (2007) ha señalado al respecto:

El sistema de cargos es la estructura político-religiosa que constituye el núcleo de la comunidad, el eje por el que se establecen los requisitos de pertenencia, es decir, las condiciones de la ciudadanía comunitaria, y a partir del cual se define una identidad colectiva, expresada en una concepción del mundo que sitúa a la propia comunidad como centro cósmico y cuyo etnocentrismo se manifiesta en una variante dialectal de la lengua amerindia hablada, pero sobre todo en un santo patrón y en un ciclo ceremonial anual específicos (2007: 198).

Esta estructura, sea política o religiosa (o ambos), está inserta en una raíz más profunda, en una raíz mesoamericana: el cultivo del maíz, así lo explica Andrés Medina Hernández:

El sistema de cargos se inscribe fundamentalmente en la matriz comunitaria india, y si bien es cierto que la estructura político-religiosa es impuesta por los colonizadores españoles, y vigilada muy de cerca por el clero regular —

responsable y mediador entre la población india y las autoridades coloniales—, la base del modo de vida del campesino indio permanece inalterable. Es decir, el trabajo agrícola en torno al maíz y cultivos que le acompañan conservaría sus particularidades técnicas e ideológicas. Esto tendría una importancia fundamental para la reproducción del campesino indio y de su cultura de raíz mesoamericana, pues todo el conocimiento y la experiencia en torno a la agricultura se mantendría en el marco de la cosmovisión, es decir, de aquellos sistemas de representaciones que explican las relaciones básicas, generales, entre los hombres y de éstos con la naturaleza y el universo (1995: 9).

De acuerdo con este planteamiento, la organización religiosa permite no sólo la reproducción de un ciclo anual festivo, sino también, entender una concepción del mundo relacionada al trabajo agrícola en la milpa, en específico, al maíz. Así lo expone Medina Hernández en el caso de los pueblos indios de los Altos de Chiapas:

Lo que envuelve coherente y significativamente al sistema de cargos y a los hombres de conocimiento es una concepción del mundo que posee una poderosa raíz histórica, sobre la que se elaboran y continúan enriqueciendo los diversos acontecimientos que han afectado a los pueblos indios de los Altos de Chiapas; y lo que resulta de un enorme atractivo es la posibilidad de reconocer en esta tradición una profunda metáfora que tiene como punto de arranque la amorosa experiencia de cultivar el maíz en condiciones que hacen al hombre endeble ante las vicisitudes del tiempo y del espacio, pero que también lo hacen destacar por encima del mundo animado por el trabajo, proceso por el que los mayas hacen del maíz, la planta cultivada por excelencia, su carne y su sustancia (1987: 175).

Por otra parte, Mercedes Guadarrama Olivera documentó en tres comunidades totonacas (Chumatlán, Coxquihui y Zozocolco de Hidalgo) que el sistema de cargos o “cuadrilla” era un sistema jerárquico conformado por la organización religiosa y política que incluía fiscales, mayordomos y caporales de los grupos de las danzas, ellos constituían el Consejo de ancianos y tenían, entre otras tareas, la de elegir a los presidentes municipales, síndicos, regidores, agentes municipales y policías entre los mismos integrantes del grupo (1996: 193).

Fue hacia 1960-1970 que empezaron a involucrarse agentes exógenos, entre ellos, los partidos políticos (principalmente el PRI y el PAN). El otro agente que ha estado presente desde el siglo XVI<sup>35</sup> en Coxquihui es la iglesia, y aunque

---

<sup>35</sup> Peter Gerhard explica la situación de los pueblos totonacas de la Sierra de Papantla hacia el siglo XVI en relación a la iglesia católica; véase la jurisdicción de “Papantla” en *Geografía histórica de la Nueva España 1519-1821* (1986: 224-226).

su trabajo ha sido “evangelizar” a los pobladores, hay rituales muy antiguos que se continúan realizando, como las danzas y las ofrendas a los dueños de la naturaleza.

Respecto a la organización religiosa de las fiestas, Mercedes Guadarrama Olivera (1996) ha señalado en su trabajo realizado a finales de la década de 1980, que en Coxquihui se organizaban por “Cuadrillas” en momentos sagrados: “los totonacas ordenan su mundo. Básicamente agrícola, mediante rituales y fiestas estacionales” (Guadarrama Olivera, 1996: 192). Explicaré brevemente los datos que la investigadora documentó:

Primera Cuadrilla: estaba conformada por un “fiscal mayor” o “fiscal primero” y por un “fiscal menor” o “fiscal segundo”, eran nombrados durante las fiestas patronales y entraban en funciones a partir de la primera hora del primer día del año, es decir, el primero de enero. El Consejo de ancianos (que a su vez estaba integrado por los hombres ancianos que ya habían pasado por todos los cargos) elegía como fiscal a un hombre que ya hubiera cumplido con todos los cargos anteriores y debía ser de edad madura, es decir, sabio. A los fiscales mayor y menor también se les llamaba jefes grandes y se les otorgaba un bastón de mando como símbolo de autoridad.

Sus funciones principales eran “... dirigir y vigilar la organización de las fiestas religiosas durante un año; cuidar y mantener el templo; ayudar al cura en los servicios religiosos” (Guadarrama Olivera, 1996: 193). Al término de su cargo, los fiscales continuaban formando parte del Consejo de ancianos.

Segunda cuadrilla: estaba formada por sesenta “fiscales mayores”, y su principal función era invitar y organizar a los grupos de danzantes y músicos previo a las fiestas, así como asegurar su alimentación durante estos periodos. Los fiscales mayores eran elegidos entre los que ya habían cumplido con el cargo anterior, es decir, los que ya habían sido “bastoneros” (1996: 193).

Tercera cuadrilla: este grupo estaba integrado por doce “bastoneros” (antiguamente eran sesenta) y eran escogidos por los fiscales. Sus tareas principales eran ayudar al mantenimiento de la iglesia –como encender las velas, limpiar el atrio, lavar la ropa de los santos y asear el templo- y a organizar las

fiestas – por ejemplo, preparar las procesiones, levantar el diezmo y tocar las campanas. Actualmente, este cargo y el de fiscal mayor son uno mismo (1996: 194).

Cuarta cuadrilla: estaba constituido por los “mayordomos” y eran escogidos cada año por el Consejo de ancianos, antiguamente, para ser mayordomos tenían que haber sido bastonero y fiscal mayor. Actualmente, el único requisito es haber participado en la organización de las fiestas (1996: 194).

De acuerdo a los datos de Mercedes Guadarrama Olivera, anteriormente: “este sistema jerárquico se cumplía de tal manera que todos los miembros de la comunidad pasaban por los distintos escalones. Ahora no son todos los que participan, pero es evidente que es la población que se considera totonaca la que cumple y cree en la efectividad de este sistema” (1996: 194).

Otra razón por la que actualmente no todos los miembros del pueblo de Coxquihui participan en esta organización religiosa se debe a la llegada de nuevas religiones, mismas que comenzaron a arribar a partir del siglo XX: Pentecostés, Adventista, Testigos de Jehová y Evangelista. (Plan Municipal de Desarrollo Rural Sostenible, Coxquihui, 2007: 49 y 50). Ellas se caracterizan por prohibirles a sus integrantes que participen en las ceremonias para pedir agua o para agradecer las cosechas, como son las misas de rogación, las procesiones para pedir agua y las fiestas para agradecer las cosechas, es decir, la Fiesta Patronal de San Mateo Apóstol. Es decir, quedan fuera de la organización y realización de ceremonias que involucran a la mayoría de la población.

Pues si bien la religión católica llegó a través de los franciscanos en el siglo XVI a la zona del Totonacapan y con ellos las imágenes de los santos, vírgenes, así como la construcción de las iglesias, la gente de Coxquihui ha trabajado para que se respeten rituales como las danzas y las procesiones a lugares sagrados, como lo son las pilas. Y ello se ha logrado a través de la organización religiosa.

En la actualidad, el sistema de cargos en Coxquihui, es religioso y quienes los desempeñan lo hacen respetando las reglas de la comunidad. Estos cargos implican responsabilidad, esfuerzo y sacrificio, a cambio se obtienen conocimientos, prestigio y un aspecto fundamental es que pueden ser reconocidos

como miembros del grupo. Cabe aclarar que los pobladores no le llaman sistema de cargos o cuadrillas, sino mayordomías (aunque en el sentido estricto de la palabra, la mayordomía es un cargo y se refiere a aquella persona que se encarga del cuidado de un santo durante un año, además de realizarle su fiesta, incluida la misa y la comida).

Pues bien, esta organización que posibilita la realización de las ceremonias del ciclo anual festivo, es una estructura jerarquizada y conformada por los fiscales y mayordomos, acompañados de gente de conocimiento: los danzantes, los músicos y un Consejo de ancianos.

### **3.2 Los cargos: fiscales y mayordomos**

Previo a describir los cargos de fiscales y mayordomos que forman parte del Sistema de cargos religioso, considero pertinente explicar de manera breve la estructura cívica del municipio de Coxquihui, porque en tiempos anteriores, fueron parte de un mismo sistema jerárquico la organización religiosa y la política. El cuerpo político está conformado por los siguientes elementos y están encargados de las principales comisiones: 1) Presidente Municipal: Obras Públicas y Desarrollo Urbano; Educación, recreación y cultura; Asistencia Pública; Fomento Agropecuario; 2) Síndico único: Hacienda y Patrimonio; Gobernación, Reglamentos y Circulares; Seguridad Pública y Prevención del Delito; 3) Regidor Único: Registro Civil, Panteones y Reclutamiento. Sus servicios tienen una duración de tres años y al igual que el personal auxiliar, son elegidos por medio de la consulta ciudadana, es decir, a través del voto:

Presidente Municipal<sup>36</sup>

Síndico Único

Regidor Único

Figuras auxiliares directas de este cuerpo político:

---

<sup>36</sup> “De acuerdo a lo que establece el artículo 21 fracción I de la Ley Orgánica del Municipio libre y Soberano de Veracruz de Ignacio de la Llave, este Ayuntamiento estará integrado por un Presidente Municipal, un Síndico y un Regidor”, véase *Plan de Desarrollo Municipal H. Ayuntamiento Constitucional 2014-2017, Coxquihui, Veracruz* (2014: P. 14).



Agentes Municipales  
Subagentes Municipales

La máxima autoridad cívica es entonces el Presidente Municipal, pero en el contexto social y religioso, lo son los fiscales, los mayordomos, las rezanderas, los curanderos, los danzantes, los músicos, los abuelitos, y las molenderas, es decir, las personas de conocimiento.

De acuerdo al ciclo anual festivo de Coxquihui, cada año participan 29 personas, 26 desempeñan el cargo de mayordomo y tres el de fiscal. De los 26 mayordomos, 22 participan individualmente, y cuatro en parejas. El esquema jerárquico quedaría de la siguiente forma:

Tres Fiscales  
Un Mayordomo Mayor  
25 Mayordomos

Para la Fiesta Patronal participan 8 Mayordomos, el principal es el Mayordomo Mayor, quien lleva la fiesta del santo patrono San Mateo Apóstol a quien también se le llama Primer San Mateo; hay un mayordomo para el Segundo San Mateo y otro para el Tercer San Mateo, y ellos son los mayordomos más importantes de la fiesta patronal, así como del ciclo anual festivo de Coxquihui.

Las dos fiestas en las que los mayordomos participan por parejas son: la Cena del Señor y la Fiesta de la Virgen de Guadalupe. En la primera participan dos mayordomos quienes se encargan de preparar en sus respectivas casas, las comidas y bebidas que forman parte de la última cena de Jesucristo, los mayordomos son compañeros y hacen juntos el ritual en el atrio de la iglesia. Al terminar la Cena del Señor, regresan a sus casas y ahí hacen la repartición de los alimentos.

En la segunda, para la Fiesta de la Virgen de Guadalupe, participan dos mayordomos quienes se encargan de preparar la comida en sus respectivas casas y aunque van juntos en la procesión, el Mayordomo de la Virgen Grande y el Mayordomo de la Virgen Chica, las comidas se realizan independientemente, pues

al ocurrir al mismo tiempo, la gente del pueblo, los músicos y los danzantes, acuden sólo a una de las fiestas, aunque la de mayor prestigio es la de la Virgen Grande.

Mención aparte merecen las celebraciones que forman parte del ciclo anual festivo, en las que no participan mayordomos. La primera es el Día de Muertos, se trata de una fiesta familiar en la que a través del intercambio de comida se refuerzan lazos en el interior del grupo, principalmente con los familiares, compadres de fe, parientes rituales (compadres de mayordomía) y vecinos.

La segunda, es la realización de las Posadas en donde cada día participa una familia que se encarga de brindar un espacio en el exterior de su casa para que dancen los Viejos, y otro en el interior para que realicen su ritual los *Lakapiskuyus* -o *Piskuyus*-<sup>37</sup>; además deben preparar atole agrio y repartirlo a la gente que los acompañe.

Aunque dar posada no constituye necesariamente un antecedente para poder participar como mayordomo posteriormente, los fiscales observan si estas familias han cumplido con dar atole y brindarle a los danzantes un espacio para que realicen sus rituales, lo que significa que están en posibilidades de ser mayordomos.

Como ya se ha señalado, las fiestas que requieren la participación de dos mayordomos son la Cena del Señor y la Virgen de Guadalupe. Y aunque en la Fiesta Patronal participan ocho mayordomos, lo hacen individualmente, por lo tanto, cada día participa un mayordomo. En el resto de las fiestas del ciclo anual festivo, sólo participa un mayordomo.

La mayordomía que otorga el mayor prestigio es la del santo patrono San Mateo Apóstol, le siguen en orden de importancia, los mayordomos de la Cena del Señor y la Virgen de Guadalupe:

Mayordomo Mayor – San Mateo Apóstol o Primer San Mateo

Mayordomo del Segundo San Mateo

Mayordomo del Tercer San Mateo

Mayordomos de la Cena del Señor (2)

---

<sup>37</sup> El *pískuyu* es un tordo garrapatero y su nombre científico es *Tangavius aeneus*.

## Mayordomos de la Virgen de Guadalupe (2)

- De la Virgen Grande
- De la Virgen Chica

Hay una lista de espera para ciertas mayordomías (que llevan los fiscales), tal es el caso de la Fiesta Patronal, la Virgen de Guadalupe y la Cena del Señor. Y también hay mayordomías que no tienen tanta demanda (como La Verónica, que complementa la Semana Santa; y Corpus Christi y Santiago Apóstol que complementan la Fiesta Patronal), así que los fiscales visitan a la gente, casa por casa, y los invitan a que acepten, porque de no hacerlo, estas personas no podrán desempeñar otra mayordomía de más prestigio, como la Fiesta de San Mateo Apóstol, la Cena del Señor y la Virgen de Guadalupe.

Mención aparte merece la mayordomía de Santa Cecilia, pues sólo pueden desempeñar este cargo, los músicos, ya sea huapangueros o músicos de las danzas.

### **3.2.1 Fiscales**

Los fiscales son nombrados por el Consejo de ancianos (son escogidos en la Fiesta Patronal de San Mateo por los abuelitos, por los que ya fueron fiscales), cada año entran en funciones tres hombres mayores de edad, tres “abuelitos”<sup>38</sup> que ya han sido mayordomos y son los encargados de velar por el cuidado de la iglesia (véase Fotografía 3), de las imágenes de los santos y las vírgenes, de organizar las misas de rogación (en conjunto con el Consejo de ancianos piden la cooperación para cuatro misas) y de bajar a los santos de sus nichos en la víspera de sus respectivas fiestas. Los fiscales viven en la iglesia, se les considera personas de respeto y responsables. Los fiscales también son los autorizados para hablar con el sacerdote.

---

<sup>38</sup> En algunos periodos se ha elegido uno o dos fiscales, aunque en los últimos años se han elegido tres: “Anteriormente nada más había uno, ya más o menos unos 15 años para acá, empezó a haber tres fiscales, está el primero, segundo y tercero” (entrevista al señor Rafael Medina Lobato, Coxquihui, abril del 2015).



**Fotografía 3. Placa en la que se explican las labores realizadas por los fiscales y mayordomos en la iglesia de San Mateo Apóstol (Erika Méndez, abril del 2015).**

El cargo de fiscal es rotativo, su labor tiene un periodo de un año, y el cambio se realiza durante la misa de fin de año (el 31 de diciembre a la medianoche) y entra en funciones a partir del primero de enero, se les nombra primer fiscal, segundo fiscal y tercer fiscal. Entre otras tareas, el día 2 de noviembre los dos fiscales encabezan al grupo que se encarga de invitar a la gente para que den posada del 16 al 24 de diciembre. También invitan a las personas del pueblo a que acepten el cargo de mayordomos de las fiestas más importantes: para la Cena del Señor (Jueves Santo); la Fiesta Patronal de San Mateo Apóstol (21 de septiembre); y la de la Virgen de Guadalupe (12 de diciembre).

Anteriormente además eran los encargados de invitar a los hombres (campesinos y mayordomos) para hacer faena cada ocho o quince días en el atrio de la iglesia, pero desde que se empedró el atrio, esta tarea se realiza con menor frecuencia (por ejemplo, arrancar las hierbas alrededor de la iglesia y del curato). Las faenas que se han organizado en los últimos años han sido para limpiar y arreglar la iglesia (véase Fotografía 4):

...por ejemplo, ahorita que estamos sembrando, nos vamos a preocupar para pedir las misas, vamos a platicar todavía, ya uno le habla al fiscal, ya le platicamos al fiscal, que nos eche la mano, porque él prácticamente está como autoridad en la

santa iglesia, como autoridad, (le dice al fiscal) usted está como autoridad, porque no hay otra persona, solamente con usted nos atenemos... Si hay trabajo nos avisan para trabajar con ellos, y cuando no hay trabajo, hasta ahorita gracias a Dios, porque ya se empedró todo el atrio, porque antes se escombraba cada ocho días, hay que ir a arrancar las hierbas, cada 15 días, así andábamos, la faena... Ahorita había mucho trabajo, hay que arrancar las hierbas a todo alrededor de la iglesia, del curato, también nos toca escombrar en el curato (entrevista al señor Andrés Gómez, Coxquihui, diciembre del 2009).



**Fotografía 4. Mantenimiento a la iglesia de San Mateo Apóstol (Erika Méndez, abril del 2015).**

### **3.2.2 Mayordomos**

Para explicar este cargo es necesario señalar que algunas personas son elegidas por los fiscales para ser mayordomos, y otras solicitan la mayordomía (en ambos casos, los fiscales llevan el registro de los candidatos en una libreta y son ellos quienes finalmente aprueban quién será mayordomo). De acuerdo al ciclo anual festivo, hay un mayordomo para cada santo del calendario (las excepciones – como ya se ha señalado- son la Fiesta de la Virgen de Guadalupe y la Cena del Señor, porque hay dos mayordomos para cada ceremonia), y para la fiesta patronal (que se extiende por una semana) y hay ocho mayordomos.

En total, hay una lista de 26 mayordomos (véase Cuadro 7). Este cargo es rotativo y su labor dura un año; el cambio de mayordomos (al igual que los

fiscales) se realiza durante la misa de fin de año (el 31 de diciembre a la medianoche).

**Cuadro 7. Lista de mayordomos del ciclo anual festivo de Coxquihui.**

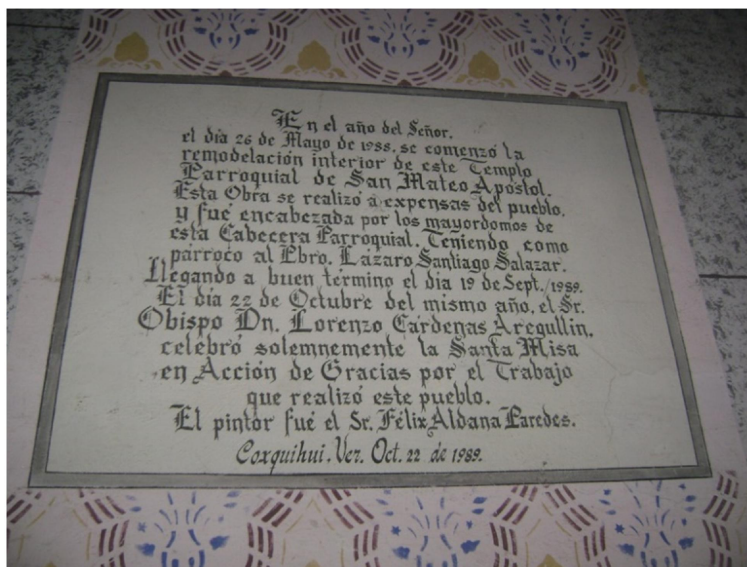
Fecha	Celebración	Número de Mayordomos (y otros participantes)
6 de enero	Día de los Santos Reyes	1 Mayordomo
2 de febrero	Virgen de la Candelaria	1 Mayordomo
19 de marzo	San José	1 Mayordomo
Marzo o abril	Domingo de Ramos (Santo Ramos)	1 Mayordomo
Marzo o abril	Semana Santa	3 Mayordomos: -La Verónica -Jesús de Nazareno chico -Santo Entierro
Marzo o abril	Cena del Señor	2 Mayordomos
3 de mayo	Santa Cruz	1 Mayordomo
24 de junio	San Juan	1 Mayordomo
15 de agosto	Virgen de la Asunción	1 Mayordomo
21 de septiembre	San Mateo Apóstol	7 Mayordomos
29 de septiembre	San Miguel (santo patrono de Zozocolco de Hidalgo)	1 Mayordomo
31 de octubre, 1 y 2 de noviembre	Día de Muertos	Familias Compadres
22 de noviembre	Santa Cecilia	1 Mayordomo (debe ser músico)
9 de diciembre	San Juan Diego	1 Mayordomo
12 de diciembre	Virgen de Guadalupe	2 Mayordomos
16 al 24 de diciembre	Posadas	Familias Danzas Músicos
25 de diciembre	Nacimiento del Niño Jesús	1 Mayordomo
1 de enero	Año Nuevo	Fiscales Cambio de Mayordomos Danzas Músicos

Fuente: elaboración propia (trabajo de campo, 2009-2016).



Pueden ser mayordomos quienes han participado en la organización de las fiestas (no necesariamente con alguna mayordomía), y aunque en décadas pasadas sólo podían participar hombres (preferentemente en matrimonio), ahora también pueden participar mujeres (casadas, solteras o madres solteras).

Las principales funciones de los mayordomos son hacerse cargo de cuidar un santo, organizar y costear su fiesta. El mayordomo procura que el santo o la virgen que está cuidando, tenga flores, veladoras y agua (si bien no todos los días, si lo más frecuentemente posible); incluso, hay mayordomos que durante su periodo llegan a arreglar el nicho de su santo, o bien se han organizado con otros mayordomos para realizar alguna remodelación de la iglesia (véase Fotografía 5).



**Fotografía 5. Placa en la que se anuncia la remodelación interior de la iglesia, realizada por los mayordomos (Erika Méndez, febrero del 2014).**

Respecto a organizar y costear la fiesta, el mayordomo tiene un año para prepararse, es decir, reunir el dinero, cosechar maíz, engordar los animales e invitar a sus compadres y familiares para que le ayuden. Entre otras tareas, el mayordomo debe adornar la iglesia para el día de la fiesta;<sup>39</sup> pedir y pagar las misas (aunque generalmente en la víspera no se celebra la misa, el padre bendice

<sup>39</sup> En el año 2009, la entrada de la iglesia fue adornada con elotes, calabazas, papayas y plátanos, para celebrar la Fiesta Patronal de San Mateo Apóstol. En diciembre del mismo año, el altar de la iglesia fue adornado con telas, series de focos de colores y flores para la Fiesta de la Virgen de Guadalupe (fuente: trabajo de campo, septiembre y diciembre del 2009).

las ceras); mandar a hacer las ceras (véase Fotografía 6); invitar a las danzas para que estén presentes en la víspera y el día de la celebración; darle el desayuno y la comida a los danzantes y a los músicos; recibir en su casa a la gente del pueblo y ofrecerle una comida; la esposa del mayordomo debe invitar a sus comadres, familiares y vecinas a participar en la preparación de la comida y las tortillas.



**Fotografía 6. Ceras adornadas, procesión de la cera de la Virgen de Guadalupe (Erika Méndez, diciembre del 2009).**

El señor Ramos Pérez Jiménez - quien ha sido mayordomo de Santo Ramos- explica la labor de invitar a las comadres, familiares y vecinas de su esposa a participar en la preparación de la comida:

...las mujeres que vienen aquí, nosotros vamos personalmente a su casa, casa por casa vamos, eso se saca en tres o cuatro días antes, dando la vuelta, pa' que vengan, porque si tú no les vas a avisar no vienen, no viene porque ellos quieren, las tienes que ir a ver a su casa. Vienen las señoras porque las va uno a ver, si tú no las vas a ver no vienen. Si voy yo, tiene que ir mi mamá o mi esposa va con ella. Ya la gente sabe que la invitaste con fe, fuiste a su casa. Ya ellos te traen dos kilos de azúcar, un refresco, ya ellos mismo piensan, aquí te traigo jitomate un kilo, arroz, a ver de qué te echan la mano, unos dos, tres kilos de pollo, o carne de puerco, ya ese mismo día que vas a dar de comer, te traen carne, traen azúcar,



que galletas, que pan, todo así, así juntas, pero no nomás estás esperando que van a traer, tú también compras, así nosotros hacemos aquí.

De igual forma, explica cómo realiza la invitación a sus compadres y familiares:

... yo tengo que salir, tres, cuatro días [antes] para invitar a los compadres, que me ayuden a adornar, a cortar tepejilote, a ver que busquen lo que se ocupa, ya vas a ir a verlos para que te ayuden a buscarlo, tepejilote, cortar el tarro, si necesitas el tarro, tienes que ir a buscar gente quien se sabe subir a cortar el tarro, no vas a buscar una persona que nomás también va a ir contigo a andar alrededor, si no que se va a traer su machete y sabe subirse a cortar, los va a empezar a tumbar, otros van a estar jalando tarro por tarro, le van quitando las espinas. Y así van 40 o 50 gentes, no nomás van poquitos, esos los llevas, si está lejos los llevan en camioneta y si está cerquita se van a pie (entrevista al señor Ramos Pérez Jiménez, Coxquihui, diciembre del 2009).

Como señalé al principio de este apartado, existe una lista de candidatos a mayordomos que han sido registrados por los fiscales, por ello considero necesario indicar que hay casos excepcionales en los que una persona puede dejar, tomar o repetir un cargo:

- Cuando la persona elegida informa que por problemas de salud o económicos, no podrá cumplir con el cargo.
- Cuando fallece la persona elegida para ser mayordomo y algún familiar (hijo, hermano, padre o madre) toma el cargo.
- Cuando no hay una persona que quiera recibir el cargo para el año siguiente, entonces el mayordomo en turno vuelve a adquirir el compromiso.
- Cuando la persona elegida mayordomo quiere cumplir una promesa, entonces toma el cargo por uno o dos años más.

Todas las situaciones anteriores deben ser aceptadas por el Consejo de ancianos, y por el primer, segundo y tercer fiscal.

### **3.2.3 Consejo de ancianos**

Este grupo está conformado por los hombres que ya han sido fiscales y mayordomos, son hombres de edad, también llamados “abuelitos”. Entre sus funciones se encuentra la de velar por el cuidado de la iglesia, organizar las misas de rogación y de dirigir la preparación de las comidas que realizan los dos mayordomos de la Cena del Señor, el Jueves Santo durante la Semana Santa.

Los integrantes del Consejo no cumplen un cargo rotativo, sino vitalicio. Su papel en el interior del grupo resulta indispensable pues son ellos quienes conocen las actividades que deben realizarse, así como los tiempos y los lugares en donde deben llevarse a cabo las ceremonias y rituales relacionadas con el culto a los santos. Otra de las funciones del Consejo de ancianos<sup>40</sup> es la de nombrar a tres fiscales, quienes entran en sus funciones a la medianoche del 31 de diciembre, es decir, que a partir del primer minuto del primer día del año, empiezan sus tareas en la iglesia.

### **3.2.4 Danzantes**

Durante el siglo XX, en la Sierra Norte de Puebla y en algunos municipios de la Sierra de Papantla, sólo se aceptaban jóvenes mayores de 18 años, quienes se comprometían a bailar un determinado número de años (un año, dos, cuatro), el día de la fiesta de un santo (Ichon, 1973, Guadarrama Olivera, 1996). Durante este periodo, los jóvenes podían ir subiendo dentro de la jerarquía de cada grupo de danzas, el cargo más alto era “caporal” o jefe”. En Coxquihui pude observar que en las danzas participan niños, jóvenes y adultos, por el tiempo que ellos puedan hacerlo (algunos meses, uno, cuatro o más años).

---

<sup>40</sup> En Coxquihui, se reconoce la sabiduría y experiencia de las personas mayores a quienes también se les llama abuelos, abuelitos, viejitos, ancianos, aunque es más común escuchar la palabra: “abuelitos”. Estos abuelitos que ya han sido mayordomos y fiscales forman parte del Consejo de Ancianos, a los que se les conoce como “Viejitos” o “Abuelitos”; para fines explicativos, en este capítulo usaré este concepto.

Las danzas tienen un carácter religioso y debe respetarse; a los niños se les piden ciertos comportamientos –como no jugar mientras portan el traje-, y con los jóvenes son más estrictos, entre otros, tener abstinencia sexual (Castro, 1986: 91-92). Esta regla aplica a todos los danzantes, pero se les exige más a los Voladores.

Alain Ichon registró la ritualidad de las danzas en su trabajo de campo realizado en comunidades totonacas de la Sierra de Papantla en la década de 1970, e hizo una distinción entre las danzas de origen español (como el huapango huasteco) y las danzas indígenas (sean o no de origen anterior a la llegada de los invasores españoles). Las danzas indígenas acompañaban las fiestas religiosas católicas como Navidad, Pascuas y la Candelaria, fiestas patronales, la Virgen de Guadalupe –no las fiestas civiles-. Una característica de estas danzas es que ejecutan sus ritos en el interior de la iglesia y en el atrio.

El análisis del investigador se centra en las danzas religiosas o rituales, es decir, las que acompañan a las ceremonias llamadas *costumbres*; y las danzas de Carnaval, más conocida como juegos, pero sin perder sus elementos religiosos (Ichon, 1973: 376). Las danzas de carácter religioso son: el *Volador*, los *Santiagueros*, los *Moros y Cristianos*; las danzas de la serpiente –*Tocotines*, *Negritos*, *Tambulanes*-; la danza de la Navidad –los *Pastores*-. Las danzas de Carnaval son: los *Huehues*, los *Mulatos*, los *Toreros*.<sup>41</sup>

Los *Huehues* hacen alusión a los viejos (*huehue* significa “viejo” en náhuatl),<sup>42</sup> aunque en totonaco se dice *kuktsumpi*. “Los *Huehues* son Los Viejos, enmascarados y barbados: es decir, los muertos” (Ichon, 1973: 431-432).

A finales de la década de 1980, Mercedes Guadarrama Olivera, identificó en Coxquihui cinco danzas –los *Negritos* reales, los *San Migueles*, los *Tejoneros*, los *Toreadores* y los *Santiagueros*- y los *Huehues* (danza que Ichon clasificó como de Carnaval), quienes son “la diversión de la fiesta” (Guadarrama Olivera, 1996:

---

<sup>41</sup> Para un panorama más detallado sobre la ritualidad de las danzas, véase el trabajo de Alain Ichon *La religión de los Totonacas de la Sierra* (1973: 373-455).

<sup>42</sup> Rubén Croda León y Domingo Francisco Velasco también refieren que *Huehue* hace alusión a “viejo”, véase *Entre los hombres y las deidades. Las danzas del Totonacapan* (Croda León y Velasco, 2005: 70-71).

196), pues tanto hombres como niños se disfrazan de animales, payasos, diablos o mujer, ellos danzan durante las posadas.

Durante el trabajo de campo, tuve la oportunidad de ver que las danzas acompañan las procesiones de los santos, realizan sus rituales en el interior de la iglesia y en el atrio, así como frente en los altares de las casas en donde se realiza la mayordomía.

Y tanto los niños como los jóvenes toman en serio la ritualidad de las danzas, pues de no hacerlo, los danzantes se pueden enfermar, así lo explica el señor Ramos Pérez Jiménez quien ha sido danzante:

... por ejemplo, la tradición de danza, yo en aquellos tiempos yo bailé tres años de danza de Negritos Reales. La tradición (dice), si vas a lo que vas, no vas a jugar, vas a bailar, le estás bailando a Dios, no vas a jugar, lo tomas como un juego, pero eso no es juego, esas cosas son verdades. Por ejemplo, en aquellos tiempos me decía un caporal, un viejito ya me dice, cuídate, porque Dios está viendo que le estás haciendo su fiesta, eres la flor de Dios tú, porque tú te vistes bien bonito de danza, eres tú una flor de Dios, y si tú nomás vas a jugar, es como aquella flor, tú la ves bonita pero al poco rato ya se marchita, porque no tienes fe.

Cuando, yo una vez vi, un compañero mío, bailaba también, empezó a jugar, como que no lo tomó en cuenta lo que estaba haciendo, empezó a bromear con sus compañeros, amigos, los empezó a pellizcar, pero al poco rato cuando llegó a su casa, así, nosotros nos quedamos a dormir, nomás llegó a la puerta, cayó, no se levantaba, no se murió, sino que se desmayó, pero no sabía dónde estaba, perdió el conocimiento, le hablábamos no contestaba, lo nombrábamos por su nombre, se llamaba Pánfilo, (le decíamos) “Pánfilo, Pánfilo, ¿qué te pasa, qué te pasa?”, ni siquiera pujaba, ya cuando empezó a reaccionar, le preguntamos qué le pasó.

No dijo nada Pánfilo, pero yo lo vi hablando, yo creo que con su amiga, lo vi platicando con ella, entonces dijo el caporal, el mero viejo, le dijo al violinista “toca 24 son [sones], esos 24 son [sones], son por son, le vamos a pegar 24 veces cada persona, éramos doce, ¿cuántas cuartizas recibió? Y apenas reaccionó, se compuso otra vez y empezó a hablar, ya cuando empezó a hablar lo hincaron en el altar, le empezaron a preguntar, no quería decir, si no vas a decir (le dijeron), no te vas a componer y si tú dices tus verdades, ahorita te vas a componer.

Ya dijo, ya dijo lo que había cometido con la muchacha “es que yo también le dije que me esperara atrás de la iglesia y yo fui a verla”, y nosotros no sabemos, estamos adentro de la iglesia, como nosotros éramos los caporales estábamos hasta adelante, él iba hasta atrás, él se fue, con su ropa así trajeado, fue andar atrás a platicar con la muchacha, ya dijo así bien. (Le dijeron) pues ahorita te toca adornar, lo mandaron a comprar 12 cervezas y medio litro de aguardiente “ponlo en el altar” (le dijeron) y así lo hizo, ya cuando puso su altar y todo y prendió una cerita, una vela, prendió su vela y lo puso en el altar, se compuso.

Pero jamás va a ir a ver a la amiga, la novia, ahí no vas a jugar, porque la vibra que teníamos era bendita, estaba bendita la vibra que andábamos trayendo, porque estando en una cosa que esté bendito, lo andes trayendo en una danza, debes de participar con fe, no vas a jugar, tampoco vas a decir, nadie me está viendo de mis compañeros, voy a hacer lo que yo quiera, no, tú lo vas a enseñar cuando vas a llegar ahí, con tus compañero (entrevista al señor Ramos Pérez Jiménez, Coxquihui, abril del 2009).

De manera breve mencionaré las danzas que tuve la oportunidad de observar en cuatro ceremonias que forman parte del ciclo anual festivo de Coxquihui, así como algunos elementos que las caracterizan:

- No todas las danzas son parte de todas las fiestas.
- Las danzas siempre van al frente de las procesiones (que van de las casa de los mayordomos a la iglesia).
- Las danzas, al llegar a la iglesia realizan sus rituales en el interior del recinto y en el atrio –excepto los *Huehues* y los Viejos, quienes sólo danzan en el exterior-.
- Al llegar a la casa del mayordomo, los danzantes realizan su ritual frente al altar.
- Los danzantes van acompañados de un caporal, quien es la persona con más experiencia dentro del grupo.
- Los danzantes van acompañados de uno, dos y hasta tres músicos.

Las danzas forman parte de la organización religiosa, los totonacos de Coxquihui no conciben que en una fiesta no estén presentes las danzantes -salvo en algunos periodos como la Semana Santa o el Día de Muertos-. Incluso, la gente recuerda que hubo tiempos en que no había danzas en la cabecera municipal, entonces invitaban a los danzantes de las rancherías o de las congregaciones del municipio.

Las únicas danzas que no tuve oportunidad de observar (y que Mercedes Guadarrama registró a finales de la década de 1980) fueron los San Migueles y los Santiagueros (Guadarrama Olivera, 1996: 200-201); sin embargo, la investigadora menciona que saben de una danza de Navidad de nombre *Lakapiskuyos*, pero que no la conocieron (1996: 196), ésta danza se conoce en Coxquihui como *Lakapiskuyus* -o *Piskuyus*- y los danzantes sólo realizan su ritual dentro de la casa de quienes dan las posadas.

Hasta el momento de este trabajo, se registraron nueve danzas religiosas: los Voladores, los Negritos Reales, los Negritos, los Quetzales, los Tejoneros o *Lakaxkutinín*, los Toreadores, los *Lakapiskuyus* (o *Piskuyus*), los *Huehues* y los Viejos (véase Cuadro 8).<sup>43</sup>

**Cuadro 8. Danzas religiosas en Coxquihui.**

<b>Ceremonias del Ciclo anual festivo</b>	<b>Danzas</b>
Candelaria (2 de febrero)	Los Quetzales Los Negritos
San Mateo (21 de septiembre)	Los Voladores Los Quetzales Los Negritos Reales Los Negritos Los Tejoneros o <i>Lakaxkutinín</i> Los Toreadores Los <i>Huehues</i>
Virgen de Guadalupe (12 de diciembre)	Los Voladores Los Negritos Los Tejoneros o <i>Lakaxkutinín</i>
Posadas (del 16 al 24 de diciembre)	Los <i>Lakapiskuyus</i> o <i>Piskuyus</i> Los Viejos

**Fuente: elaboración propia (trabajo de campo, 2009-2016).**

<sup>43</sup> Para un panorama más detallado del simbolismo de las danzas de Coxquihui, véase el trabajo de Mercedes Guadarrama Olivera en “El espacio y el tiempo sagrados en tres comunidades totonacas de la Sierra de Papantla” (1996: 183-205).

¿Cómo se relacionan las danzas y los mitos? En este caso, las danzas, se presentan en momentos específicos del ciclo agrícola y del ciclo anual festivo como se pudo observar en el cuadro anterior; dentro de la narrativa mítica mesoamericana se encuentran los mitos que hablan de la creación de los primeros hombres así como del origen del maíz, y continúan presentes entre los grupos indígenas, en este caso, entre los totonacos, quienes tienen en la memoria y en la práctica de sus rituales, el relato que habla del origen del maíz, el cual está relacionado a la danza de los Tejoneros como se verá en los siguientes párrafos.

Al respecto, Alfredo López Austin (2015) señala que dentro de la narrativa mítica mesoamericana desde tiempos antiguos y hasta nuestros días hay dos temas importantes: el del solar y el del maíz. Respecto al tema privilegiado del maíz, es posible identificar su presencia en los mitos de creación de la humanidad; al respecto hay dos grandes mitos, el primero es de origen náhuatl (tomado de la *Leyenda de los Soles*) y habla sobre la combinación de la sustancia fría con la sustancia caliente para formar el cuerpo humano. El segundo es el mito quiché que habla acerca de los intentos de los dioses de encontrar la materia adecuada para la creación de los hombres: el maíz, (tomado del *Popol Vuh*).

En un principio los dioses hicieron la carne del hombre con tierra, con lodo; después labraron muñecos de madera; posteriormente hicieron la carne del hombre con *tzité* (árbol conocido también con el nombre de colorín, sus semillas son unos frijoles de color rojo vivo); y finalmente, descubrieron que la mezcla debía hacerse con el maíz blanco y el maíz amarillo. De maíz amarillo y maíz blanco se hizo la carne de nuestra primera madre y nuestro primer padre, “de masa de maíz se hicieron los brazos y las piernas del hombre” (López Austin, 2015: 89).

En la narrativa mítica mesoamericana, se han encontrado relatos nahuas que explican el origen del maíz y mitos teenek, tepehuano y huichol que hablan sobre el alma del maíz, para su estudio, López Austin los dividió en tres grandes rubros: 1) el origen del maíz y su aparición en la tierra: Relato del nacimiento del Dios Mazorca, Relato del robo del maíz, Sintipiltzin (el venerable hijo del Dios

Mazorca); 2) muestra la doble naturaleza del maíz: El alma del Maíz; 3) describe la necesidad que tienen los seres humanos de trabajar para la reproducción de las plantas en los campos de cultivo: ¿Por qué trabajamos para obtener el maíz?<sup>44</sup>

De manera ilustrativa, a continuación presento una serie de fotografías de las danzas religiosas de Coxquihui, con la intención de que se aprecien sus trajes, así como los espacios en los que realizan sus rituales: en las procesiones, en el atrio, en el interior de la iglesia, frente al altar de la casa del mayordomo. Pero más allá de estos elementos, quiero resaltar el papel de las danzas y su relación con la mitología totonaca acerca del origen del maíz, en específico, el caso de la danza de los Tejoneros.

#### Danza de los Voladores

Esta danza se realiza en dos momentos agrícolas importantes: cuando se cosecha y cuando se siembra. Estas celebraciones son la Fiesta Patronal de San Mateo Apóstol (21 de septiembre) y la Fiesta de la Virgen de Guadalupe (12 de diciembre). Los danzantes realizan su ritual en el interior de la iglesia, y en el atrio. Son seis integrantes: cuatro danzantes que descienden volando, el caporal que danza en la punta del poste mientras toca el tambor y la flauta y un niño que los acompaña y apoya. En Coxquihui, el mástil no es de madera sino de acero con peldaños metálicos que mide aproximadamente 20 metros, solamente el bastidor, en donde se apoyan los danzantes, es de madera. Su traje se caracteriza por la camisa blanca y pantalón rojo con flecos en color amarillo y un gorro cónico con espejos y cintas de colores que cuelgan en la parte de atrás de la cabeza.

---

<sup>44</sup> Para conocer los tres mitos nahuas sobre el origen del maíz, el relato teenek sobre el alma del maíz, y las dos versiones, una tepehuana y otra huichola acerca del alma de las variedades del maíz, véanse los apartados titulados “Así nacimos” y “Nuestro alimento” en Alfredo López Austin y Luis Millones en *Los mitos y sus tiempos. Creencias y narraciones de Mesoamérica y los Andes* (2015: 75-108).





**Fotografía 7. Voladores en el atrio de la iglesia de San Mateo Apóstol (Erika Méndez, septiembre del 2009).**

#### Danza de los Quetzales

Esta danza se realiza en la Fiesta de la Candelaria (2 de febrero) y en la Fiesta Patronal de San Mateo Apóstol, en ambas, van al frente de la procesión y realizan sus rituales en el interior de la iglesia y en el atrio. Su traje se caracteriza porque llevan un penacho de colores brillantes y plumas. El número de integrantes oscila entre los 10 y 11, incluyendo niños y jóvenes.



**Fotografía 8. Quetzales danzando en el atrio de la iglesia (Erika Méndez, febrero del 2014).**

### Danza de los Negritos Reales

Los Negritos Reales sólo danzan en la Fiesta Patronal de San Mateo Apóstol. Se caracterizan por llevar un sombrero con flecos en color amarillo, plumas de colores, un espejo al centro y monedas; así como varios pañuelos de colores en la mano derecha y pantalón en color verde y rojo.



**Fotografía 9. Negritos Reales, Fiesta Patronal de San Mateo Apóstol (Erika Méndez, septiembre del 2009).**

### Danza de los Negritos

Los Negritos danzan en la Fiesta de la Candelaria, la Fiesta Patronal de San Mateo Apóstol y la Fiesta de la Virgen de Guadalupe. Realizan su ritual en el interior de la iglesia y en el atrio. Su danza se caracteriza porque entre sus integrantes (niños y jóvenes), hay una niña. Los hombres llevan camisa blanca, pañuelo rojo y pantalón negro con flores de colores y flecos en color amarillo; así como un sombrero en color negro también con flores de colores y espejos al frente.



Fotografía 10. Negritos en procesión hacia la iglesia (Erika Méndez, septiembre del 2009).

#### Danza de los Tejoneros o *Lakaxkutinín*

Esta danza realiza su ritual en el interior de la iglesia y en el atrio en la Fiesta Patronal de San Mateo Apóstol y en la Fiesta de la Virgen de Guadalupe. Se caracterizan porque van vestidos como los *Huehues*,<sup>45</sup> llevan máscaras y van vestidos como hombre o mujer, aunque todos los danzantes son hombres. Llevan además pañuelos de colores en ambas manos. *Laka* significa cara o rostro y *xkuti* es un tejón, es decir, es la danza de los que tienen cara de tejón. La danza hace alusión a los cazadores de tejones, en ella se representa la muerte de este animal, el cual a pesar de ser un mamífero, come el maíz.

Existe un mito totonaca sobre el origen del maíz que se ha recuperado en el Totonacapan veracruzano y también entre los totonacas de la Sierra Norte de Puebla, en algunas versiones se hace alusión a la Danza de los Tejoneros; a continuación se presentan cinco, una de ellas se registró en el año 2016 en Coxquihui:

Según la tradición oral, esta danza representa el mito totonaca acerca del origen del maíz. Se cuenta que en una era anterior a la nuestra un niño, que más tarde se convertiría en el sol, sabiendo de una gran catástrofe provocada por un diluvio,

---

<sup>45</sup> Rubén Croda León y Domingo Francisco Velasco refieren que la danza de los Tejoneros también se le conoce como de *Huehues*, véase *Entre los hombres y las deidades. Las danzas del Totonacapan* (Croda León y Velasco, 2005: 70).

mandó a los animales que le ayudarán a ocultar el maíz en un cerro. Ahí quedó guardado el maíz por mucho tiempo.

Aunque los primeros pobladores de esta tierra ya conocían el maíz, hubo una ocasión en que fueron convertidos en animales, perdieron la memoria y no supieron que el maíz era bueno para su sustento; sólo la hormiga arriera sabía de la existencia del maíz guardado por aquel niño (sol)... La hormiga arriera pidió ayuda a los demás animales para sacar el maíz del interior del cerro, cuya entrada era muy reducida y sólo ella cabía pero así únicamente sacaría el maíz de grano en grano; entonces el chénchere o “pájaro carpintero” ofreció su ayuda para romper el cerro con su pico... Así la danza de los Tejoneros es una remembranza de cómo los animales sufrieron por no tener el preciado alimento (Croda y Velasco, 2005: 71).

Una versión más sobre el origen del maíz, cuenta que una abuelita y su nieto vivían en el monte, se alimentaban solamente de frutas y verduras silvestres que recolectaban, aún no conocían el maíz. Pero un día vieron que una hormiga arriera llevaba en su lomito una semilla, la siguieron hasta la punta de un cerro y descubrieron que ahí había un hueco en el que entraban y salían las hormigas con más semillas. Decidieron probarlas y les agradó mucho el sabor, pero no podían entrar al hueco, hasta que llegó un chénchere y se ofreció a ayudarles a escarbar el hueco con su pico, consiguió su objetivo pero se lastimó la cabeza y comenzó a sangrar, desde entonces tiene su copete rojo.

La abuela y el nieto se llevaron las semillas, pero el muchacho no sabía cómo sembrarlas, hasta que se le ocurrió enterrarlas y le dio la buena noticia a su abuelita, la milpa estaba jiloteando. La abuelita quería ver la milpa, pero su nieto le dijo que no era conveniente porque espantaría a los animales (chéncheres, papanes, ardillas, mapaches y tordos) que ahí vivían pero que no se comían el maíz porque no sabían que era alimento. La abuelita desobedeció a su nieto y fue a la milpa, en castigo, cuando murió la señora reencarnó en tejón, es por eso que este animal tiene el pelo xaco (canoso) (Medina Jiménez, 2005: 63-66).

Otra versión más reciente la contó el señor Jorge Emilio Márquez Quintero en el municipio de Coxquihui, dice que la milpa vino “del primer maicito que se extendió aquí en este territorio, pero eso viene de las danzas”, y se refiere en específico a la Danza de los Tejoneros:

Este maicito lo encontró Juan del Monte, Juan del Monte encontró siete maicitos en el mar, ahí los encontró. [Juan del Monte] se ve como una persona, pero nunca

vive como uno vive, él vivía en el monte, [ahí] iba a sembrar su maíz, [ahí] lo sembró, todo ese maicito que se encontró lo sembró y lo volvió a reproducir, porque en cada hoja de los primeros maicitos, en cada hojita eran las mazorquitas, de lado y lado. Después [Juan del Monte] volvió a sembrar y sembró más grande. La abuelita de Juan quiso ir a ver la siembra, [pero Juan del Monte le dijo] “no vayas a ir abuelita, no vayas a ir, [yo] tengo que ir al rancho, porque yo me voy a ir a trabajar”. [En esa época] ya era tiempo de los aguaceros, de lluvia.

La abuelita se fue al rancho, entonces [en] toda la milpa vio que había pájaros, puros pájaros, y no es cierto, sino que eran los jilotitos que en cada hojita estaban, se palmeó las manos, se levantaron [espantó a los pájaros], se fueron y unos se quedaron, se quedaron dos pajaritos [parados], uno en cada hoja, son las dos mazorquitas. Cosechó [la abuelita] y se fue. Entonces Juan le dijo, mira para que fuiste al rancho. [Dice la abuelita] “es que había mucho pájaro”.

Juan del Monte [le respondió]: “No te digo, si has venido a cosechar todo la mazorca”.

Lo que hizo Juan, fue buscar una cueva, pero no encontró, lo que encontró fue un hoyo, pero en el cerro, ahí en el cerro fue a echar todo su mazorca, ahí la almacenó, se quedó el pueblo sin maíz, no había qué comer. Todos los animales que comen maíz [decían]: “¿y ahora que vamos a comer?”, todos platicaban, hicieron una reunión como son los pájaros que comen maíz, los animales todos que comen maíz, no había nada, nada. Toca ir aquí, toca ir a otro lado, tejón se van, aunque sea bejucos se van, ahora los chéncheres pueden volar, se va, con la patitas se para en el cerro, entonces el chénchere se dio cuenta dónde estaban las mazorcas, regresó donde estaba la reunión [dijo]: “Ya encontré, pero ahora ¿cómo vamos a hacer para sacar el maíz para que coman?”. Salen dos hormigas y dicen, “nosotros lo cargamos, si vas a sacar las mazorcas, nosotras las cargamos”, son las arrieras, que se van en fila, ahí van con su maicito.

Así llegaron todos al cerro, el chénchere va picando el cerro hasta que se aflojó la última piedra, se derrumbó el cerro y ahí estaban todas mazorcas, ya se acercaron los animales, pero no podían ir a comer, sino que las arrieras sacaron el maíz a donde iban a poder ir a comer los animales, los otros animales más grandes, de ahí ya salió el payaso va a ir a matar al tejón, salió muy espantado por eso está la máscara como espantado, quedó asustado, de ver tantos animales.

Pues ahí está el cuento del maíz (entrevista al señor Jorge Emilio Márquez Quintero, Coxquihui, Veracruz, febrero del 2017).

A finales de la década de 1980, Cora Grovers (2013) encontró que entre los totonacas de Nanacatlán, Puebla, había pocas historias sobre el origen del mundo, en cambio, contaban las historias acerca del origen del maíz, del sol y de la luna (respecto a las del maíz, el principal cultivo alimenticio; los nanacatecos recuerdan que han padecido crisis económicas y por lo tanto, hambre).

Entre los totonacas de Nanacatlán, Puebla, se conoce una versión sobre el origen del maíz “se dice que unas hormigas descubrieron el maíz y que un pájaro carpintero golpeó la roca que lo ocultaba” (Govers, 2013: 188), y fue contada por el señor Pedro Ramos en 1989. Otra versión sobre el origen del maíz pero explicada a través de una danza, la *Danza de los Tejoneros*, fue contada por el señor Félix Ramos en 1989:

El pájaro [en la danza] es el *dueño* del maíz. Cuando no había nada, ni un solo maíz, y nadie sabía dónde buscarlo y tampoco había nada para vender, las hormigas arrieras, las que cortan las hojas, fueron a sacar el maíz. Algunas fueron a ver dónde salía, de una roca, pero no pudieron abrirla. Llegó un caballero, Nacho, que fue el único que dijo: “Yo lo haré”, con su cabeza. Ahora vemos una mancha roja en la cabeza del pájaro carpintero [consecuentemente, Nacho es tanto hombre como un pájaro], por la sangre cuando rompió la piedra. Cayó al suelo por el golpe; parecía que estaba muerto. Las hormigas se llevaron el maíz abajo y, cuando Nacho volvió en sí, casi todo el maíz había desaparecido. Ahora el maíz es plano, el nuevo maíz está aplastado. Al tejón [en la danza] lo matan porque roba maíz y por eso no lo quieren (Govers, 2013: 189).





**Fotografía 11. Tejoneros o *Lakaxkutinín* en el atrio de la iglesia (Erika Méndez, septiembre del 2009).**

#### Danza de los Toreadores

Los Toreadores sólo danzan en la Fiesta Patronal de San Mateo Apóstol. Los danzantes se caracterizan por vestir traje y sombrero de mariachi unos, y traje de luces otros. Entre los integrantes hay jóvenes y niños, y están acompañados por una jovencita, quien porta traje de mariachi. Esta danza realiza su ritual en el interior de la iglesia y en el atrio.



**Fotografía 12. Toreadores danzando en la entrada de la iglesia, Fiesta Patronal de San Mateo Apóstol (Erika Méndez, septiembre del 2009).**

### Danza de los *Lakapiskuyus* (o *Piskuyus*)

Los *Lakapiskuyus* (o *Piskuyus*) sólo danzan durante las posadas, es decir del 16 al 24 de diciembre, y realizan su ritual en la casa de la familia que da la posada. Los acompaña un músico que toca el violín, los danzantes llevan una sonaja en la mano derecha. Se caracterizan por llevar una máscara de madera que representa la cara de un pájaro, *laka* se refiere a la cara o rostro y *piskuyu* es un tordo garrapatero, es decir, es la danza de los que tienen cara de tordo.

En la actualidad, en Coxquihui todavía hay personas que hacen las máscaras de los *Lakapiskuyus* y los *Huehues*, el artesano se llama Manuel Valencia, mejor conocido como don Liyo Valencia (Fuente: Claudia Gaona González, marzo del 2017).



**Fotografía 13. *Lakapiskuyus* en la casa de la familia que da la posada (Erika Méndez, diciembre del 2009).**

### Danza de los *Huehues*

Los *Huehues*, como se mencionó en párrafos anteriores, se refiere a los viejos, es decir, a los muertos. Ellos usan máscara de madera (de rasgos femeninos o masculinos), y de acuerdo al papel que estén representando (hombre o mujer), usan su ropa, por ejemplo, pueden vestirse de payasos, animales, diablos o mujer-dama-. Esta danza, acompaña a la gente que acude a las procesiones de la Fiesta Patronal de San Mateo Apóstol.





**Fotografía 14. Huehue en su personaje de payaso, Fiesta Patronal de San Mateo Apóstol (Erika Méndez, septiembre del 2009).**

### Danza de los Viejos

Esta danza se presenta durante el periodo de las Posadas (pero no entran a la casa de quienes dan posada), y es una alusión a los muertos. Se caracterizan por usar una máscara de madera con rasgos femeninos o masculinos, y visten ropa de mujer o de hombre de acuerdo al personaje que representan: la dama, el charro o el payaso.

Respecto al origen del nombre de esta danza, Sara Méndez García indica que se le nombra 'Viejos' porque: "... su dueño es el 'viejo del monte', *Kiwíkgolo*, voz totonaca que significa 'palo viejo', a él se le debe respeto y se le ofrenda para que la danza pueda representarse bien" (Méndez García, 2005: 140).



Fotografía 15. Un Viejo en su personaje de dama, durante las posadas (Erika Méndez, del 2009).

### 3.2.5 Músicos

Los músicos no tienen un cargo, sin embargo forman parte de la organización religiosa y la labor que realizan es imprescindible: los músicos están presentes durante todos los días de fiesta. Algunas danzas requieren hasta tres músicos, sin ellos no se puede realizar su ritual. Cada grupo de danza tiene sus músicos, en el Cuadro 9 enlisto los instrumentos que utilizan:<sup>46</sup>

**Cuadro 9. Instrumentos de música de las danzas religiosas.**

Danza	Instrumentos de música
Los Voladores	Flauta Tamborcillo
Los Quetzales	Violín y guitarra Flauta Tamborcillo Sonajas
Los Negritos Reales	Violín Guitarra Jarana Castañuelas
Los Negritos	Violín
Los Tejoneros o <i>Lakaxkutinín</i>	Violín

<sup>46</sup> Instrumentos como los violines se consiguen en la Ciudad de México por encargo, pero otros como las flautas y las guitarras son hechas por carpinteros que viven en el centro de Coxquihui, como don Nicolás (Fuente: trabajo de campo, febrero del 2017).

	Guitarra Jarana
Los Toreadores	Violín Guitarra Jarana
Los <i>Lakapiskuyus</i> o <i>Piskuyus</i>	Violín
Los <i>Huehues</i>	Castañuelas

Fuente: elaboración propia (trabajo de campo, 2009-2016).

La participación de los músicos está relacionada al mito del Dios del Maíz, y de acuerdo con Alain Ichon: “La idea que los totonacas se hacen de la creación del Mundo no es accesible sino por sus mitos” (Ichon, 1973: 51). Una de las versiones recogidas por el investigador cuenta que el padre del futuro Señor del Maíz, era músico, tocaba el violín y un día lo asesinaron, fue enterrado en el cementerio.

La futura madre del Señor del Maíz era una mujer hermosa que quedó embarazada por el padre músico. Al noveno mes nació el niño pero murió casi inmediatamente, su madre lo enterró afuera del cementerio. Un día la madre visitó la tumba y descubrió que ahí crecía una milpa. Y en una época en la que se prohibió pescar, la madre recordó la milpa y cortó las mazorcas verdes para preparar *xambe* (harina de maíz verde), pero el *xambe* quedó muy amargo y tiró los granitos de maíz al río.

Uno de estos granos cayó sobre el carapacho de una tortuga. De este grano del *xambe* comenzó a crecer un niño en la espalda de la tortuga. Con el tiempo el niño creció más y pesaba más, por lo que la tortuga lo dejó en la orilla del río. El niño salió del agua y fue en busca de su padre. Al llegar a la tumba de su padre, este se levantó y su hijo lo cargó sobre su espalda, pero el padre se espantó y al bajarse se convirtió en ciervo.

Más tarde el niño buscó a su madre, cuando la encontró, ella no lo reconoció, hasta que el niño le recordó el *xambe*. El niño le enseñó a su madre “*la costumbre*”, y le enseñó a hacer un incensario, también hizo un violín y le enseñó a su madre la música que se debe tocar en la *costumbre*.

Después, lo buscaron los Truenos, porque el niño continuaba tocando sus instrumentos, lo mandaron llamar y lo retaron a diferentes pruebas, y siempre

resultó ganador. Ellos le dijeron que harían lo que él les pidiera. El niño les enseñó a los Truenos a hacer caer la lluvia con carrizos, y les dijo que él renacería cada año, que ellos lo mecerían, pero no fuertemente porque entonces lo matarían, y que él iba a servir a los hombres (Ichon, 1973: 73-81).

### **3.2.6 Especialistas**

Sin ser un cargo en el sentido estricto de la palabra, los especialistas y la gente de conocimiento, participan en diferentes tareas que posibilitan la realización de las fiestas que se realizan a lo largo del año, es decir, estas personas tienen experiencia, sabiduría, y la gente se los reconoce.

Entre estos especialistas se encuentran:

- Los cueteros: un grupo de hombres adultos se encarga de quemar los cuetes durante las fiestas, es una tarea con un riesgo alto (véase Fotografía 16).
- Los cereros: son las personas que hacen las ceras adornadas.
- Las molenderas: en el sentido estricto se refiere a las mujeres que muelen o llevan a moler a los molinos. En Coxquihui, se refería a moler el maíz en el metate o en el molino de mano, pues fue hasta mediados del siglo XX que hubo molinos eléctricos en el pueblo. En la actualidad, se le nombra así a las mujeres que ayudan a hacer las tortillas y a preparar la comida para las fiestas religiosas. Dentro de este grupo, la mayoría de las mujeres son adultas quienes conocen las cantidades que se deben usar de cada ingrediente, pero quienes se encargan de supervisar la preparación de estas grandes cantidades de comidas son, las abuelitas.
- Hay hombres que realizan tareas específicas en cada fiesta, como matar los puercos y cortar la carne.



**Fotografía 16. Cueteros, Fiesta Patronal de San Mateo Apóstol (Erika Méndez, septiembre del 2009).**

A partir de la organización religiosa en donde participan los fiscales, los mayordomos, los danzantes, los músicos y el Consejo de ancianos, es posible la realización del ciclo festivo en Coxquihui; cuya profunda raíz mesoamericana, su modo de vida y conocimientos están vinculados con el cultivo del maíz.

La intención de escribir un capítulo sobre la organización social y religiosa, llamada sistema de cargos, es para explicar cómo en el interior del grupo totonaca de Coxquihui, la gente no sólo ve la continuidad de un ciclo festivo, sino que también responde a una ritualidad agrícola, manifestada a través de ceremonias de petición y de agradecimiento. Para ello, la gente se organiza y trabaja en grupo.

La participación de especialistas y gente de conocimiento en este contexto, permite entender la continuidad de la *costumbre* en este pueblo totonaca, cuyo ciclo festivo está marcado por el ciclo agrícola, así como por los mitos, como el mito totonaca del Maíz, que es representado y recreado por las danzas de los Tejoneros.

Por otra parte, en el interior de esta organización religiosa, en específico a través de las mayordomías, se generan relaciones de compadrazgo (el compadrazgo se concreta cuando el mayordomo saliente le entrega el cargo al mayordomo entrante) y se crea un parentesco ritual. Por otra parte, quien cumple

con el cargo tiene un lugar dentro del grupo de mayordomos, pues a partir de ese momento también será consultado por los otros mayordomos –e incluso fiscales-, por ejemplo, para fijar las fechas en que se mandarán a hacer las misas de rogación que benefician a todos los campesinos.

Y quien cumple con el cargo de la mayordomía -más allá de buscar un prestigio dentro de la comunidad, que lo tiene-, es visto por la gente como un verdadero miembro de la comunidad, porque demostró que conoce las costumbres, le cumplió al santo y compartió la comida con el pueblo. Sirva este apartado como un antecedente para el siguiente capítulo en donde se explicará ampliamente el ciclo anual festivo de Coxquihui.



## CAPÍTULO 4. CICLO ANUAL FESTIVO EN COXQUIHUI

### 4.1 Calendario del ciclo anual festivo

El ciclo anual festivo de Coxquihui constituye una totalidad y sólo adquiere significado a medida que las fiestas se van sucediendo una tras otra dentro de un calendario. Y si como se ha sugerido en los capítulos anteriores, el ciclo festivo está marcado por el ciclo agrícola, sirvan los datos etnográficos para describir las ceremonias y los rituales que en el contexto festivo permiten realizar intercambios a través del rito y de la ofrenda para agradecer las cosechas. Acerca de la fiesta, Alfredo López Austin ha señalado que:

En las relaciones con los dioses predomina el intercambio. Se les pagan los frutos de las cosechas, la salud, la lluvia... Es necesario que el hombre pague con el rito, con la ofrenda, con el reconocimiento... El rito es la forma adecuada de recibir a los dioses en su tiempo y circunstancia. La fiesta no es un mero recuerdo del origen del tiempo; no es una mera conmemoración. Se actúa por la necesidad presente de adecuarse al arribo divino... El creyente debe esperar la fiesta en las condiciones específicas que requiere la naturaleza de la fuerza que se hace presente... La fiesta es la culminación del diálogo o del intercambio (López Austin, 2006: 198-199).

En el Cuadro 10 se enlistan todas las fiestas que forman parte del ciclo anual festivo de Coxquihui, las que son realizadas por un mayordomo y las que llevan a cabo las familias, como Día de Muertos y las Posadas. Lo que se describirá en los siguientes párrafos es la estructura de cada fiesta que se pudo observar en campo. Los datos etnográficos corresponden a la Fiesta de la Candelaria; Semana Santa; Fiesta Patronal de San Mateo Apóstol; Día de Muertos; Fiesta de la Virgen de Guadalupe; Posadas y Nacimiento del Niño Jesús; Año Nuevo y cambio de fiscales y mayordomos.

**Cuadro 10. Calendario del ciclo anual festivo de Coxquihui.**

Fecha	Celebración	Participantes	Periodo del ciclo agrícola
6 de enero	Santos Reyes	Fiscales 1 Mayordomo Danzas Músicos	La 1ª siembra de maíz llega a prolongarse hasta el 6 de enero.



2 de febrero	Virgen de la Candelaria	Fiscales 1 Mayordomo Danzas Músicos	Se bendicen las ceras, mismas que se prenderán cuando haya mal tiempo (cuando ha llovido demasiado, o en este caso, cuando no ha llovido, pues ya está cerca la temporada de secas).
19 de marzo	San José	Fiscales 1 Mayordomo Danzas Músicos	Temporada de secas
Marzo o abril	Domingo de Ramos	Fiscales 1 Mayordomo Danzas Músicos	Temporada de secas
Marzo o abril	Semana Santa	Fiscales 3 Mayordomos:  -La Verónica -Jesús de Nazareno chico -Santo Entierro	Temporada de secas  Cosecha de frijol <i>majáyan</i> (majayán o frijol enredador) y <i>kiwístapu</i> (frijol de árbol).
Marzo o abril	Cena del Señor	Fiscales 2 Mayordomos	Temporada de secas
3 de mayo	Santa Cruz	Fiscales 1 Mayordomo Danzas Músicos	Temporada de secas
24 de junio	San Juan	Fiscales 1 Mayordomo Danzas Músicos	Temporada de lluvias  1ª cosecha de maíz  Inicia la 2ª siembra de maíz
15 de agosto	Virgen de la Asunción	Fiscales 1 Mayordomo Danzas Músicos	Temporada de lluvias
21 de septiembre	San Mateo Apóstol	Fiscales 8 Mayordomos Danzas	Temporada de lluvias

		Músicos	2ª cosecha de maíz
29 de septiembre	San Miguel (santo patrono de Zozocolco de Hidalgo)	Fiscales 1 Mayordomo Danzas Músicos	Temporada de lluvias  2ª cosecha de maíz
31 de octubre, 1 y 2 de noviembre	Día de Muertos	Familias Compadres	Cosecha de frijol <i>lukústapu</i> ("frijol cuerno").
22 de noviembre	Santa Cecilia	Fiscales 1 Mayordomo (debe ser músico) Danzas Músicos	
9 de diciembre	San Juan Diego	Fiscales 1 Mayordomo Danzas Músicos	Inicia la 1ª siembra de maíz
12 de diciembre	Virgen de Guadalupe	Fiscales 2 Mayordomos Danzas Músicos	Inicia la 1ª siembra de maíz
16 al 24 de diciembre	Posadas	Familias Danzas Músicos	
25 de diciembre	Nacimiento del Niño Jesús	Fiscales 1 Mayordomo Danzas Músicos	
1 de enero	Año Nuevo	Fiscales Mayordomos Danzas Músicos	

Fuente: elaboración propia (trabajo de campo, 2009-2016).

Estas fiestas (excepto Día de Muertos y las Posadas), se caracterizan por tener los siguientes momentos:

- La "Cera" como lo nombra la gente, se refiere a la bendición de las ceras decoradas que se ofrendan a los santos (y se realiza en la víspera de cada celebración).
- La "misa" se realiza el día de la fiesta.

- La “procesión” se realiza de la casa del mayordomo a la iglesia (en la Cera y el día de la festividad), en ella, al frente van los danzantes, le siguen los músicos, los mayordomos, la mujer que sahúma, y al final va la gente del pueblo.
- La “comida” que se prepara en la casa del mayordomo y se comparte con la población.
- La fiesta no culmina con la comida, sino con la “entrega del cargo”, el mayordomo saliente –acompañado de su familia, compadres y vecinos- entrega el cargo al mayordomo entrante, es un acto simbólico porque no llevan la imagen del santo, pero sí comida y refino; a partir de este día, los mayordomos serán compadres y el nuevo mayordomo tiene un año para preparar la fiesta.

En el Capítulo 3 se señaló que dentro del ciclo anual festivo de Coxquihui, la fiesta más importantes es la Fiesta Patronal de San Mateo Apóstol, luego la Cena del Señor, la Virgen de Guadalupe, Día de Muertos y las Posadas. Pero este capítulo se guiará por el calendario del ciclo festivo pues de esta forma es posible ir siguiendo el periodo del ciclo agrícola y la temporada de secas y de lluvias.

#### **4.1.1 Fiesta de la Candelaria**

(2 de febrero)

Johanna Broda (2003) señala que la Fiesta de la Candelaria, dedicada a la Virgen de la Candelaria y al Niño Dios, marca el inicio del ciclo agrícola y así como en muchas comunidades se bendicen las semillas (que son sembradas mucho tiempo después), en otras como en la Ciudad de México, también se acostumbra consumir atole y tamales el día 2 de febrero. Andrés Medina Hernández (2017) ha estudiado esta celebración que es una de las más populares entre los Pueblos Originarios de la Ciudad de México a partir de una serie de rituales que remiten a lo que Alfredo López Austin ha llamado “tradición religiosa mesoamericana”, por lo tanto, se ha dado a la tarea de registrar las prácticas religiosas de los habitantes de tres lugares diferentes (en un barrio de Iztapalapa, en una comunidad de Coyoacán y en la cabecera delegacional de Xochimilco). Al respecto refiere que:

La actual celebración de la Virgen de la Candelaria conjuga la tradición cristiana de raíz medieval, que sembraron los frailes con su santa furia e intolerancia, con la de

los antiguos cultivadores mesoamericanos: en ella se trasluce una concepción cíclica del tiempo pautada por las fases significativas del cultivo del maíz; de hecho es su punto de partida, el que corresponde a la bendición de las semillas.

No es circunstancial que corresponda al inicio del año mesoamericano que regía en la Cuenca de México, lo que todavía podemos reconocer en el hecho de que ese día, 2 de febrero, haya el cambio de mayordomías (en Xochimilco y en Milpa Alta, hasta donde sabemos). El mayordomo entrante y su mujer, con su corona de espinas cada uno, serán responsables de una elaborada secuencia ritual cuyo resultado afectará a todos los miembros de la comunidad; un ciclo en el que los productos a base de maíz tiene una presencia fundamental, pues remiten a la sustancia de la vida (Medina Hernández, 2017).

En Coxquihui, la Fiesta de la Candelaria se realiza el 2 de febrero en honor a la Virgen de la Candelaria, un elemento sobresaliente de esta celebración es la bendición de las ceras, agua e imágenes del Niño Dios. En la víspera de la fiesta se realiza la bendición de las ceras y el mayordomo, con su familia, compadres y vecinos del pueblo realizan la procesión de la casa del mayordomo a la iglesia.

El día de la fiesta, nuevamente realizan una procesión, al frente van las danzas de los Quetzales y los Negritos, le siguen los músicos, el mayordomo que lleva un arco de flores de papel metálico y cera, dos hombres que lo acompañan cargando dos floreros con ceras adornadas, en medio va la esposa del mayordomo que lleva el sahumero, cuatro mujeres que cargan la imagen de la Virgen de la Candelaria, en la orilla van diez mujeres que llevan una cera adornada con flores cada una, y al final van los familiares, compadres y vecinos del pueblo.

Al llegar a la iglesia, el mayordomo y sus familiares colocan a la Virgen de la Candelaria frente al altar, el arco con flores y las ceras pequeñas. La gente entra a la iglesia y los Quetzales y los Negritos comienzan sus danzas. Posteriormente entran a la iglesia doce mujeres (adultas, jóvenes y una niña) que son catequistas en los ranchos o congregaciones de Coxquihui, llevan consigo dos cereros y una cruz de metal, incensarios con copal y sobre una mesa pequeña de madera, una biblia –que cargan entre cuatro mujeres-, y caminan hasta llegar al altar (véase Fotografía 17).



**Fotografía 17. Mujeres totonacas entrando a la iglesia (Erika Méndez, febrero de 2014).**

En el atrio de la iglesia danzan los Quetzales y los Negritos. Poco a poco la gente sale de la iglesia y se dirige al atrio, en donde previamente se han instalado unas mesas y ahí, la gente coloca las imágenes de sus Niños Dios, ceras (unas sencillas y otras muy adornadas), veladoras, recipientes con agua y pequeñas bolsas de plástico que contienen semillas de maíz; la gente espera a que el padre los rocíe con agua bendita y una vez benditas, las recogen y entran a la iglesia para escuchar la misa (véase Fotografía 18). Cuando termina la misa, los Quetzales y los Negritos danzan nuevamente en el atrio, y cuatro hombres mayores anuncian con cuetes que la ceremonia terminó.



**Fotografía 18. Bendición de las ceras en el atrio de la iglesia (Erika Méndez, febrero de 2014).**

Para los habitantes de Coxquihui, la Fiesta de la Candelaria es importante y aunque éste día no se bendicen las semillas sino las ceras, veladoras, agua y las imágenes de los Niños Dios, pude observar también que en la mesa que colocaron en el atrio, había una bolsa con semillas de maíz.

Sin embargo, en los periodos de trabajo de campo, observé que la gente coloca las mazorcas o los granos en sus propios altares y esta es una manera de guardar las semillas y al mismo tiempo pedir la bendición para una buena cosecha, este ritual se realiza en el altar que cada familia tiene en su casa. De igual forma, la gente lleva sus mazorcas a la iglesia del pueblo, aunque este dato pude registrarlo en diciembre del 2009, durante la celebración del Nacimiento del Niño Jesús (en el apartado correspondiente a esta festividad abundaré más al respecto).

Después de la misa, los mayordomos reiteran la invitación a la gente para que los acompañen a la comida que consiste en mole de puerco, arroz, tortillas y agua de horchata o jamaica. Por otra parte, la comida que prepara cada familia en su casa y que ofrenda en sus respectivos altares incluye, tamales, principalmente de mole con pollo o puerco, de *xilmolito* o *tixmolito* con pollo o puerco y de picadillo de pollo o res.

Los tamales de picadillo no formaban parte de las comidas rituales, pues al poder prepararse con carne res (aunque es más común que lleven carne de pollo), no se acostumbraba ofrendarlos en los altares familiares, y a la fecha, no se ofrendan para Día de Muertos, pero sí para la Fiesta de la Virgen de la Candelaria.<sup>47</sup> Y es justamente en esta Fiesta en donde se han adoptado nuevas recetas, en los últimos años también se incluyó a la lista de tamales, los de rajas de chiles en vinagre y granos de elote, y han sido bien aceptados. Se revuelven los siguientes ingredientes: rajas de chiles en vinagre, granos de elote enlatado o frescos, rajas de chile poblano, crema de leche, pollo desmenuzado, el vinagre de los chiles. A la masa se le pone sal y manteca. Los tamales se envuelven en hojas de maíz o de plátano.

#### **4.1.2 Semana Santa**

(marzo y/o abril)

La Semana Santa se realiza (ya sea en marzo o abril) durante la temporada de secas, es en este periodo donde se registra la mayor escasez de agua en Coxquihui y la gente se organiza no sólo para realizar la celebración de la Semana Mayor católica, sino también para pedir las misas de rogación y realizar las procesiones a las pilas, con el fin de pedir buenas cosechas y agua.

Como puede apreciarse en el Cuadro 11, desde el Domingo de Ramos<sup>48</sup> hasta el viernes Santo, hay un mayordomo para cada día, excepto el lunes (que no se realiza ninguna actividad) y el Jueves Santo, pues para la realización de dicha fiesta se requiere la participación de dos mayordomos.

Aunque a las celebraciones de la Semana Santa en general que se realizan en la iglesia, acude toda la gente católica del pueblo, a las misas de rogación y a las procesiones a las pilas sólo acuden los campesinos (y el padre), es decir, aquellos hombres y mujeres que dependen de las cosechas de la milpa. A continuación, describiré de manera breve esta celebración.

---

<sup>47</sup> Esto responde a que entre los totonacas de Coxquihui no se acostumbra ofrendar en el altar comidas preparadas con carne de res, este punto se explicará ampliamente en el apartado de los tamales en el Capítulo 5.

<sup>48</sup> El santo representativo del Domingo de Ramos es Jesús de Nazareno, sin embargo, las personas de Coxquihui lo nombran “San Ramos”, a partir de este párrafo así será mencionado.

**Cuadro 11. La Semana Santa (del sábado 4 al domingo 12 de abril del 2009).**

Fecha	Celebración
Sábado 4	Cera de San Ramos
Domingo 5	Comida de San Ramos
Martes 7	Cera de La Verónica
Miércoles 8	Cera de Jesús de Nazareno chico
	Comida de La Verónica
	Comida de Jesús de Nazareno chico
Jueves 9	Cera de Santo Entierro
	Repartición de la Cena del Señor Jesús
Viernes 10	Crucifixión
Sábado 11	Sábado de Gloria
Domingo 12	Domingo de Pascua

Fuente: elaboración propia (2009).

### ***Víspera de Domingo de Ramos***

(sábado 4 de abril de 2009)

El día sábado por la tarde (a las 16:00 horas aproximadamente), en la víspera del Domingo de Ramos se realiza la procesión de las ceras, el mayordomo las lleva a la iglesia, ahí las bendice el padre, y ahí se quedan hasta el día siguiente. Este día no se celebra misa.

Cuando los mayordomos llegan a la iglesia con la imagen de San Ramos, dos hombres lanzan cuetes en el atrio, avisando que la procesión ha terminado. Los mayordomos y la gente del pueblo entran a la iglesia que está adornada en colores morado y blanco, y con palma natural; son recibidos con un aroma a copal, a flores y a palmas frescas.

Hombres y mujeres acompañaron la procesión con una palma en la mano, misma que será bendecida por el padre al día siguiente, en la misa del Domingo de Ramos. En Coxquihui se acostumbra que a la procesión asista la o el mayordomo, pero en esta ocasión el mayordomo de San Ramos, el señor Ramos Pérez Jiménez no acudió a la bendición de las ceras porque estaba enfermo. En su lugar asistieron sus compadres –otros mayordomos- y su familia.



### ***Domingo de Ramos: comida en la casa del mayordomo Ramos Pérez Jiménez***

(domingo 5 de abril de 2009)

En la celebración del Domingo de Ramos se realiza la bendición de las palmas. La procesión comienza a las 9:00 de la mañana (aproximadamente) y termina cerca de las 11:00, momento en el que comienza la misa; a ella asiste mucha gente del pueblo e inclusive de otras congregaciones de Coxquihui. Una vez que termina la misa y se bendicen las palmas, las personas se dirigen a la casa del mayordomo Ramos Pérez.

El mayordomo Ramos se encontraba enfermo de varicela al momento de la fiesta de San Ramos; comenta que recibió el cargo porque tiene fe, por ello decidió hacer la fiesta, y también para curarse. En la víspera del Domingo de Ramos no podía caminar porque le dolían los pies, pero el día de la fiesta se sintió mejor y recibió a toda la gente que llegó a su casa. Don Ramos platica que las ocupaciones que tendrá por un año con la imagen de Santo Ramos son llevarle flores y regarlas con un poco de agua (porque el santo consume el agua de las flores), limpiar el altar, organizarle su fiesta y finalmente, entregar el cargo.

En la casa del mayordomo Ramos hubo movimientos desde la madrugada, las mujeres prepararon la comida, algunas de ellas se dedican exclusivamente a hacer tortillas, así que desde temprano ponen a cocer el maíz con cal para hacer el nixtamal, una vez cocido el maíz, está listo para ser molido. Unas mujeres van al molino y otras (la mayoría) lo muelen en el metate, cuando la masa ya está lista comienzan a hacer las tortillas, esta tarea empieza temprano (alrededor de las 9:00 de la mañana).

También las tareas de los hombres comienzan temprano, ellos matan los puercos y los lavan, después de matarlos los destazan, y lo cortan de acuerdo al tamaño que les han indicado las mujeres y separan las vísceras. Después lavan la

carne y la cuecen en las pailas,<sup>49</sup> una vez cocida se la entregan a las mujeres para que puedan servirlo acompañado con el mole y el arroz que han preparado.

En este caso, la mamá del mayordomo es la encargada de ofrecer en el altar (previamente alumbrado con veladoras, y aromatizado con copal y flores), el mole con la carne de puerco, arroz, tortillas, refrescos, café, cervezas y agua de horchata. Después comen las mujeres -con sus hijos pequeños- que fueron a ayudar a la mamá y a la esposa del mayordomo (véase Fotografía 19).



**Fotografía 19. Mujeres comiendo con sus hijos en la cocina del mayordomo de San Ramos (Erika Méndez, abril de 2009).**

Para el mediodía, los hombres ya han colocado las mesas afuera de la casa del mayordomo, las mujeres ponen sobre ellas, vasos desechables, el agua de horchata, refrescos y unas cubetas de plástico que contienen las tortillas. Cuando comienza a llegar la gente a la casa del mayordomo, las mujeres empiezan a servir los platos con el mole con carne de puerco y el arroz.

Dentro de la casa, se reúnen los mayordomos de todo el año y el fiscal para platicar en totonaco sobre la entrega del cargo de San Ramos. Al término, el mayordomo Ramos agradece en totonaco y en español a la gente que acompañó a San Ramos este día. Después empiezan los huapangos en totonaco.

---

<sup>49</sup> La paila es un recipiente de metal, grande, redondo y profundo, en algunas regiones de México se usa para cocer las carnitas de puerco, en Coxquihui es utilizada principalmente para cocer la carne de puerco y para preparar el atole agrio.

Mientras la gente come, los huapangueros siguen tocando y cantando en totonaco y en español, adentro de la casa del mayordomo siguen platicando los mayordomos-compadres y el fiscal, cuando la gente del pueblo ha terminado de comer, los mayordomos se acercan a la mesa y comen. Sólo a ellos se les ofrece cerveza. La gente comienza a retirarse y la madre del mayordomo les reparte comida a las mujeres que fueron a ayudarlo, les da una porción de mole y carne de puerco, arroz y tortillas, y les agradece su apoyo.

### ***Víspera de la Verónica y de Jesús de Nazareno***

(martes 7 de abril de 2009)

Este día la gente se reunió en la casa de la mayordoma Raquel Aldana (alrededor de las 11:00 de la mañana) para llevar la cera de la Verónica a la iglesia. La cera de la Verónica son cirios de color blanco adornados con listón en color morado. La mayordoma va al frente y es la encargada de sahumar con copal a la virgen, misma que es cargada por cuatro mujeres.

De la casa de la mayordoma Guadalupe Lobato partió la gente en otra procesión con Jesús de Nazareno y sus ceras amarillas adornadas con flores moradas. Ambas procesiones llegan a la iglesia, y al terminar la bendición de las ceras, la gente sale con Jesús de Nazareno, la Verónica y la Dolorosa, todas las imágenes se quedarán esa noche en la casa de la mayordoma Guadalupe Lobato.

Una vez que finaliza la procesión, los mayordomos y sus familiares le avisan a la gente que están invitados a la comida que se realizará al día siguiente, a partir de la una de la tarde. Las comidas de la Verónica y Jesús de Nazareno se realizan el mismo día (es decir el miércoles) porque el Jueves Santo se celebra la Cena del Señor Jesús y en esa ocasión no se realiza comida, sino la repartición de la Cena en la casas de los dos mayordomos.

### ***Comida de la Verónica en la casa de la mayordoma Raquel Aldana***

(miércoles 8 de abril de 2009)

La comida de la Verónica se realiza en la casa de la mayordoma Raquel Aldana (que está adornada con palma fresca y cadenas de papel de china de color

morado), ella es hija de la señora Silveria González. La señora Silveria explica que para un día como hoy, es decir, un día santo, la comida consiste en tortas<sup>50</sup> de camarón molido en caldillo de jitomate, tortillas calientes, agua y refrescos. Primero debe ponerse la comida en el altar familiar, junto con las veladoras, las flores, el agua, el copal y en este caso, también un recipiente con granos de maíz.

La señora Silveria comenta que ella preparó la comida junto con sus familiares porque su hija (la mayordoma Raquel Aldana) estaba ocupada con las actividades de la decoración de la iglesia y la procesión de la Verónica. La señora Silveria dice que las tortitas de camarón se podrían preparar con trozos de camarón, pero ahora ellos las preparan con camarón molido. Respecto a las tortillas, las que se compartieron con los invitados fueron tanto de la tortillería como hechas a mano. Sin embargo, en el altar pusieron tortillas hechas a mano.

La gente comenzó a llegar a la casa de la mayordoma alrededor de la una de la tarde, en la mesa que instalaron dentro de la casa colocaron platos con tortitas de camarón en caldillo, tortillas y vasos con agua de sabor. Fue necesario poner más mesas en la entrada de la casa para que la gente que iba llegando se sentara a comer.

### ***Comida de Jesús de Nazareno en la casa de la mayordoma Guadalupe Lobato***

La cita para la comida en casa de la mayordoma Guadalupe Lobato es a partir de las dos de la tarde. La familia de Guadalupe preparó tortitas de haba con trozos de camarón en mole, lo acompañaron con arroz rojo, tortillas de maíz hechas a mano, agua de sabor y refrescos. En el altar (en el que hay numerosas imágenes religiosas) colocaron tortas de haba con camarón en mole y arroz, tortillas, agua, café de olla y refrescos, también colocaron veladoras, copal y flores.

---

<sup>50</sup> La tortita o torta de camarón seco (entero o molido) se prepara en diferentes regiones de México durante la cuaresma, está hecha a base de huevo batido y se fríe en aceite. En Coxquihui la torta es preparada con maíz tostado y molido o con haba seca y molida; si se prepara con maíz, se revuelve con huevo, se agrega camarón entero o molido, trozos de pescado sancochado o charales y se fríen en aceite muy caliente, pequeñas porciones de la mezcla. Si se hacen con haba, se revuelve con huevo y se agrega solamente camarón entero o molido y se fríen en aceite. Estas tortas se hacen para la cuaresma y se sirven con caldillo de jitomate o con mole (fuente: trabajo de campo, 2009-2016). Los diferentes tipos de tortas serán explicados ampliamente en el Capítulo 5, en éste sólo especificaré si están preparadas con maíz o con haba.

La señora Guadalupe Lobato es una de las curanderas del pueblo, se dedica a curar empacho, malaire, espanto, molleras sumidas, entre otras enfermedades. Gertrudis, hermana de la señora Guadalupe, comenta que como curandera, la han invitado a Cumbre Tajín. La señora Gertrudis dice que las mujeres llegaron desde muy temprano para preparar la comida, su cocina es de leña, tienen un gran comal, varias ollas con café, otras ollas con tortitas de haba con camarón en mole y otras más con arroz.

En la cocina se concentran varias mujeres que están echando tortillas y sirviendo la comida en platos desechables. En la mesa que instalaron dentro de la casa, colocaron platos con comida, tortillas y vasos desechables para que la gente se sirva agua de sabor y refrescos.

### ***Procesión de la Verónica, la Dolorosa y Jesús de Nazareno***

(miércoles 8 de abril de 2009)

La gente comienza a llegar a la casa de la mayordoma Guadalupe Lobato, la mayoría ha pasado primero a la casa de la mayordoma Raquel Aldana. Se dan cita aquí para salir en procesión hacia la iglesia con Jesús de Nazareno (alrededor de las seis de la tarde) acompañados de los mayordomos de la Verónica y la Dolorosa. Se congrega mucha gente. Algunas personas toman una cera. Al llegar a la iglesia, primero entra Jesús de Nazareno, luego la Dolorosa y finalmente la Verónica.

### ***Cena de Jesús de Nazareno***

(jueves 9 de abril de 2009)

El día Jueves Santo, durante la Semana Santa, se realiza la Cena del Señor, se refiere a la última Cena, en donde comparte los alimentos con los doce apóstoles. En el atrio de la iglesia se acondiciona una mesa con 13 sillas sobre un templete y frente al templete se acomodan varias mesas, en las que se colocarán todos los alimentos y comidas que los dos mayordomos llevarán.

Previamente se ha realizado una colecta entre los habitantes de Coxquihui, se recibe en dinero y en especie. En la puerta de la iglesia se colocan unas

cartulinas con un mensaje que agradece la cooperación, se escribe el nombre de la persona y lo que aportó (ya sea dinero o algún alimento). También escriben la cantidad que se recuperó, una parte se destina a las necesidades de la iglesia y otra se divide entre los dos mayordomos (que en el 2009 fueron Juan Ticante y Miguel Julián) para que compren lo que necesiten, de igual forma se divide lo que se recolectó en especie: huevo, azúcar, aceite, sopa de pasta, semillas, frutas y verduras.

La Cena de Jesús es una fiesta con características particulares, hay dos mayordomos y toda la comida que preparen en sus respectivas casa, la llevan al atrio de la iglesia. Los preparativos de la comida requieren la participación de muchas mujeres y molenderas, las actividades comienzan muy temprano porque deben tener todo listo entre las tres y cuatro de la tarde. Preparan tamales, mole, *xilmolito*, atoles, dulces de calabaza, yuca y camote, totopos y pan.

Toda la comida que se ofrece para la Cena de Jesús de Nazareno se coloca en platos y cada plato se adorna con banderillas de colores, los platos se acomodan en las artesas<sup>51</sup> que previamente han prestado los panaderos de la localidad. En esos recipientes se lleva la comida desde la casa de los mayordomos hasta el atrio de la iglesia.

Después de llevar la comida en las artesas al atrio de la iglesia (véase Fotografía 20), los mayordomos regresan a sus casas acompañados de la gente del pueblo y es en ese momento cuando reparten la comida, no debe quedar nada, todo debe compartirse entre los niños, las mujeres y los abuelitos.

---

<sup>51</sup> Las artesas son bandejas de madera que utilizan los panaderos de Coxquihui para colocar el pan.



Fotografía 20. Artesas con comida en el atrio de la iglesia (Erika Méndez, abril de 2009).

### ***Sábado de Gloria y Domingo de Resurrección***

Para el Sábado de Gloria y el Domingo de Resurrección, termina la vigilia y la gente de la comunidad se permite comer carne nuevamente, entonces preparan mole con carne de puerco (incluso los señores que venden carnitas en el mercado abren sus locales hasta este día). Sin embargo, durante la Semana Santa, no todos guardan vigilia, afuera del mercado municipal hay dos señoras que venden durante todo este periodo –y gente que lo consume-: tamales de frijol envueltos en hoja de maíz, tamales de pollo envueltos en hoja de papatla y tamales de puerco envueltos en hoja de plátano.

En la calle principal que lleva a la iglesia también venden *molotes*, una especie de empanada de maíz (pero ovalada), están rellenos de pollo desmenuzado (o carne de res), papa, cebolla y chile picado. También venden las llamadas *garnachitas*, que son tortillas fritas y encima llevan frijoles, pollo desmenuzado, repollo o col, queso y salsa de chile piquín.

### **4.1.3 Fiesta Patronal de San Mateo Apóstol**

(21 de septiembre)

Como ya se ha señalado, la primera cosecha de maíz en Coxquihui se registra en el mes de junio y la segunda en septiembre. Es en este contexto que se celebra la

Fiesta Patronal de San Mateo Apóstol, el 21 de septiembre. Pero las festividades empiezan antes y terminan después de esta fecha, como puede apreciarse en el Cuadro 12:

**Cuadro 12. Fiesta Patronal de San Mateo Apóstol (del 19 al 29 septiembre).**

<b>Fecha</b>	<b>Celebración</b>
Sábado 19	Cera del Pueblo
Domingo 20	Comida del Pueblo
	Cera de San Mateo Apóstol
Lunes 21	Fiesta de San Mateo Apóstol o Primer San Mateo
	Cera del segundo San Mateo
Martes 22	Comida del segundo San Mateo
	Cera del tercer San Mateo
Miércoles 23	Comida del tercer San Mateo
	Cera de la Virgen de Candelaria
Jueves 24	Comida de la Virgen de Candelaria
	Cera de Corpus Christi
Viernes 25	Comida de Corpus Christi
	Cera de San José
Sábado 26	Comida de San José
	Cera de Nuestra Señora de la Asunción
Domingo 27	Comida de Nuestra Señora de la Asunción
	Cera de Santiago Apóstol
Lunes 28	Comida de Santiago Apóstol
	Cera de San Miguel Arcángel (Víspera de la Fiesta Patronal de Zozocolco de Hidalgo).
Martes 29	Fiesta de San Miguel Arcángel (Fiesta Patronal de Zozocolco de Hidalgo, pueblo vecino).

Fuente: elaboración propia (2009).

La Fiesta Patronal de San Mateo, comienza con la “Cera del Pueblo”; en la actualidad se refiere a la Cera que entrega el Presidente Municipal a la iglesia, un



día después de la entrega de las ceras, el Presidente Municipal realiza la Comida del Pueblo.

Aunque no hay un año exacto que dé cuenta desde hace cuánto tiempo se realiza la Cera del Pueblo, los abuelitos dicen que es algo que data de hace muchos años, cuando quienes ocupaban puestos civiles en el Palacio Municipal eran hombres totonacos; se trataba de gente que ya había cumplido con los cargos religiosos (Mayordomo y Fiscal), y ellos representaban una autoridad dentro del pueblo. Estas autoridades, no sólo conocían los problemas del pueblo, también ayudaban en la organización de la Fiesta Patronal. Desde entonces se le llama Cera del Pueblo porque las autoridades “representan al pueblo”.

De esta forma, trabajaban en conjunto tres figuras de autoridad: 1) los fiscales; 2) el padre; 3) el presidente municipal. Sin embargo, desde que la gente no indígena empezó a ocupar cargos en la Presidencia, comenzó la división.

La Cera del Pueblo se realiza dos días antes de la celebración de la Fiesta Patronal, y con ello arranca el periodo festivo de San Mateo Apóstol que culmina el día que se entrega la cera de San Miguel (28 de septiembre) para la fiesta patronal del pueblo vecino, Zozocolco de Hidalgo (29 de septiembre).

### ***La Cera del Pueblo***

(19 de septiembre)

En la actualidad, la Cera del Pueblo se manda a hacer con varias semanas de anticipación y tradicionalmente se paga con la cooperación de los habitantes católicos del pueblo. Aunque en algunas ocasiones el Presidente Municipal se encarga de los gastos de la cera así como de la comida. En el 2009, el Presidente Municipal decidió asumir los gastos y compró la cera, sin embargo, le cambió el nombre y la llamó “la cera del presidente”. Esta decisión causó molestia entre la gente, pero señalaron que estaban molestos con el funcionario, no con San Mateo, con él no estaban peleados, por eso fueron a la procesión de la Cera del Pueblo, para recibir la imagen del Señor San Mateo.

El Presidente Municipal le otorgó a la gente un lugar en una casa para que instalaran el altar al Señor San Mateo. Ahí, sobre una mesa, colocaron al santo

patrono junto con dos imágenes de la Virgen María. Le ofrendaron mantecadas, atole, refresco, agua, y ceras pequeñas. Sobre el altar colocaron las ceras medianas decoradas con flores de colores. A los costados del altar estaban las cuatro estructuras de ceras grandes decoradas. Abajo del altar pusieron cuatro veladoras y dos incensarios.

Al frente de la procesión van las danzas de los Quetzales, los Tejoneros, los Negritos, los Toreadores, los Negritos Reales; los Voladores y los *Huehues* son los primeros en llegar a la iglesia. Atrás va el presidente municipal con otras tres personas que llevan las ceras, músicos de una banda de viento, y la gente del pueblo. En esta ocasión, la imagen del santo patrono fue adornada con una tira de chiles jalapeños o cuaresmeños que llevaba sobre el pecho (véase Fotografía 21). Y durante la procesión San Mateo Apóstol llevaba dos plantas de maíz que ya jiloteaban.



**Fotografía 21. San Mateo Apóstol adornado con chiles jalapeños o cuaresmeños (Erika Méndez, septiembre de 2009).**

Una vez que llegó la procesión a la iglesia, las danzas comenzaron sus rituales en el atrio, los Voladores realizaron su ceremonia y en cuanto descendieron del palo volador, cinco hombres mayores lanzaron cuetes; cuando las danzas terminaron sus rituales la gente comenzó a retirarse.

### ***La víspera: Comida del pueblo y la Cera del Señor San Mateo Apóstol***

(20 de septiembre)

Este día se realiza la Comida del Pueblo, el Presidente Municipal se ha encargado de organizar la comida que ha consistido en barbacoa de res, tortillas de la tortillería y agua de horchata. Y aunque la gente estaba molesta por el cambio de nombre de la Cera, acudieron a la cita porque la comida es parte de la fiesta del Señor San Mateo.

Por otra parte, en la casa del Mayordomo Mayor (como se le conoce al Mayordomo del Primer San Mateo), las mujeres y los hombres comienzan los preparativos para guisar el mole, el arroz y hacer las tortillas que se ofrecerán al día siguiente al santo patrono y a la gente del pueblo.

La jornada para todos empieza desde antes del amanecer, la primera actividad del día es matar los puercos. Los hombres tienen la tarea de cortar la carne y cocerla en las pailas. Mientras, las mujeres reciben la sangre y las tripas para hacer rellena y prepararla en un guisado para las personas que fueron a ayudar.

El trabajo de los hombres y las mujeres en la cocina continúa a lo largo del día, y una parte de la familia se queda en la casa del Mayordomo Mayor para continuar con la preparación de la comida (como lavar la carne y hacer el recaudo para el mole), y la otra se prepara para ir a la procesión para bendecir las ceras.

Frente al altar familiar de la casa del mayordomo (que en el 2009 fue el señor Enrique Ticante) en el que se encuentra el santo patrono, las danzas de los Toreadores y los Tejoneros realizan su ritual, y en cuanto terminan, inicia la procesión rumbo a la iglesia.

Al llegar al pueblo, el Mayordomo Mayor, su hermano y otros familiares adornan al Primer San Mateo con ajonjolí, previamente le han colocado ramas de vainilla. La intención de adornar con chiles, maíz, vainilla o ajonjolí está relacionada al ciclo agrícola, porque se elige aquel producto que tuvo las mejores cosechas.



**Fotografía 22. Mayordomo y familiares adornando al santo patrono (Erika Méndez, septiembre del 2009).**

Antes de que continúe la procesión rumbo a la iglesia, la madre del mayordomo sahúma con copal a San Mateo Apóstol.



**Fotografía 23. La madre del Mayordomo Mayor sahúma a San Mateo Apóstol (Erika Méndez, septiembre del 2009).**

Al terminar la procesión, familiares y compadres regresan a la casa del mayordomo del Primer San Mateo para continuar con los preparativos de la comida de la Fiesta Mayor de Coxquihui.

### ***Comida del Primer San Mateo Apóstol***

(21 de septiembre)

La celebración de la Fiesta de San Mateo Apóstol se refiere a la fiesta principal del ciclo anual festivo, que se da en el contexto de la segunda cosecha; y esto es muy importante puesto que es parte de las celebraciones que también se realizan durante los meses de septiembre y octubre en los pueblos de Zozocolco y Chumatlán, en donde festejan a sus respectivos santos patronos, en agradecimiento de las cosechas, a este círculo festivo se le conoce como “las fiestas de las cosechas” (Guadarrama Olivera, 1996).

La fiesta continúa durante una semana, la comida de la Fiesta Mayor se realiza el 21 de septiembre y se comparten tortillas de maíz, mole de puerco y arroz. Los días 22 y 23 se le festeja al Segundo y Tercer San Mateo, respectivamente, sin embargo, la fiesta continúa con la celebración de otros santos que también forman parte del ciclo anual festivo. Y concluye con la celebración de la cera de San Miguel Arcángel, santo patrono del pueblo vecino de Zozocolco de Hidalgo.

#### **4.1.4 Día de Muertos**

(31 de octubre, 1 y 2 de noviembre)

Elizabeth Peralta ha indicado que entre los totonacas de Zozocolco de Hidalgo, Veracruz, las festividades del día de Muertos comienzan a mediados del mes de octubre y terminan el 30 de noviembre (2010, 57-62); y Cora Govers señala que entre los totonacas de Nanacatlán, Puebla, Todos Santos empieza el 31 de octubre y finaliza también, el 30 de noviembre, y es esta una ocasión para honrar a los ancianos (2013: 298-299)

La fiesta del Día de Muertos, nombrada en Coxquihui como Todos Santos, empieza el 31 de octubre y se realiza consecutivamente hasta el 2 de noviembre,

finalizando el 30 de noviembre. El 31 es el día en que se espera la llegada de las ánimas de los “Chicos o los Chiquitos”, es decir, de los niños; el 1 de noviembre se espera a los “Grandes”, es decir, a los adultos; el 2 de noviembre se realiza la repartición de la comida; y el 30 de noviembre se despide a las ánimas de todos los difuntos.

Sin embargo, los preparativos empiezan días antes e incluso meses, porque la gente que cuidó su milpa no compra maíz, hojas para los tamales, frijol, chile y calabaza, de igual forma, si crió pollos, puercos e incluso guajolotes, no compra carne. A ello se suma que muchas familias tienen en sus traspatios, árboles de naranjas, mandarinas y plátanos, tepejilote y palmilla. De esta forma, la gente comienza los preparativos para armar los altares y para preparar la comida.

**Cuadro 13. Día de Muertos (del 31 de octubre al 2 de noviembre).**

Fecha	Actividad	Observaciones
31 de octubre	Día de los “Chiquitos” o de los “Chicos”	Al mediodía se espera la llegada de las ánimas de los niños.
1 de noviembre	Día de los “Grandes”	Al mediodía se espera la llegada de las ánimas de los adultos.
2 de noviembre	Repartición de la comida	Después del mediodía se empieza a repartir la comida.
	Visita al cementerio	Se celebra una misa en el cementerio.
30 de noviembre	Día de San Andrés	Este día se despide a las ánimas de los muertos.

Fuente: elaboración propia (2009).

Aunque la mayoría de la gente tiene en su casa un espacio destinado para el altar familiar, para Todos Santos es necesario hacer uno más grande. Los hombres se encargan de buscar tarro<sup>52</sup> para hacer la estructura del altar, así como

<sup>52</sup> El tarro (*Guadua aculeata*) o *malhuk* en totonaco, es un bambú perteneciente a la familia de las gramíneas (*Poaceae*), crece de manera silvestre en algunas regiones de Veracruz (como en la Sierra de Papantla) y también se le conoce como otate, caña brava o bambú. En Coxquihui se utiliza principalmente para construir casas (techos y paredes), para hacer los andamios para construcción y reparación (los hombres utilizan estos andamios cuando le dan mantenimiento a la iglesia), para hacer utensilios de cocina (cucharas

tepejilote y palmilla para adornar el arco. Las mujeres compran la flor de cempasúchil y/o mano de león; son ellas quienes se encargan de hornear el pan en forma de muertitos o animalitos – o mandarlo a hornear- o de comprarlo en las panaderías del pueblo; y de conseguir la fruta en el traspatio (junto con sus hijos niños o jóvenes) o en los mercados: mandarina, naranja, lima, manzana, plátano, jícama, caña y papaya. El pan y la fruta la cuelgan de la estructura, algunas personas también usan el techo para colgar la ofrenda.

Bajo la estructura de carrizo colocan una mesa y la cubren con papel de china o papel picado y manteles en donde ponen copal, veladoras, ceras, agua, flores, imágenes de la Virgen de Guadalupe y de Jesús. Todos los días encienden las veladoras y las ceras y ponen agua. Lo que cambia cada día es la comida. La construcción o adorno del altar es un trabajo familiar, mientras los hombres ayudan a construir o adornar el altar, las mujeres preparan las comidas y bebidas que le ofrendan a sus muertos.

### **31 de octubre**

El día de los Chicos o los Chiquitos se refiere a la llegada de las ánimas de los niños, y antes del mediodía les ofrendan caldo de pollo con arroz, tortillas, agua, champurrado, fruta, pan, dulce de calabaza o camote y dulces comerciales. Por la tarde le ponen a los Chiquitos en el altar, tamales de pollo sin picante e incluso pintos (tamales que se preparan con frijol), champurrado, chocolate, atole de fécula de maíz de sabores,<sup>53</sup> pan y galletas comerciales. La comida que se le ofrece a los niños difuntos se debe servir caliente, pero no debe llevar chile, hacerlo sería una falta de respeto, pues significaría que se les está pidiendo que se alejen.<sup>54</sup>

---

principalmente), y también tiene un uso ritual, pues con él se hacen las estructuras de los altares para Día de Muertos.

<sup>53</sup> En los últimos años las mujeres totonacas y no totonacas de Coxquihui, han adoptado los atoles de fécula de maíz de sabores como vainilla, nuez y fresa (de una conocida marca mexicana), la cual se prepara con leche y un poco de azúcar, sobre todo para el día de los Chicos, es decir, el 31 de octubre.

<sup>54</sup> Al respecto ha señalado Cora Govers, que los platillos que se preparan para Todos Santos entre los totonacas de Nanacatlán, Puebla, y en específico para el día de los niños difuntos, el chile es un tabú (Govers, 2013: 299).



Respecto a los recipientes, algunas mujeres señalan que debe colocarse la comida y la bebida en platos y vasos nuevos, de preferencia pequeños, pues se le está ofreciendo comida a los Chiquitos. Las ánimas de los niños se van al mediodía del 1 de noviembre y llegan los adultos, antes de que se vayan la gente les ofrece atole, chocolate, café y pan, antes de esa hora la gente retira del altar lo que se le ofrendaron a los chicos.

Yo nomás sé, porque a mi hijo así le pasó cuando estaba chico todavía, por eso le platico a este niño que está aquí (señala a uno de sus nietos), porque eran dos y a veces tenía dos, tres muchachos están aquí, el otro mi hijo fue a cortar su naranja y de ahí fue a cortar su naranja y regresó, el otro estaba aquí, dice el otro “yo ya adorné mami”, empezó a adornar él, puso plátano, puso su naranja, todo.

Ya después él que me va a contar ahora: “Sabes qué mami, quién sabe qué pasó allá en el altar, cuando yo estuve adornando estaba colgando el plátano y no sé cómo le puse, no lo puse bien y yo como estoy solito aquí, no hay nadie, se empezaron a reír, se escuchaban niños, no hay nada de niños, así pensé ¿y ahora cuál niño se rió pensé?, no hay nada mami”.

Ah pues son los niños chiquitos, tú no lo ves, pero ellos se rieron porque se cayó el plátano que tú colgaste, por eso ahora escuchaste el ruido, porque ustedes dicen que no es cierto, ya viste ahora que ya escuchaste (entrevista a la señora Celia García Gómez, Coxquihui, 23 de septiembre del 2009).

### **1 de noviembre**

El 1 de noviembre llegan los Grandes, los adultos, las familias ya los esperan con café y pan que ponen el altar y al mediodía les sirven mole con pollo o puerco, o *xilmolito* con pollo o puerco, arroz, tortillas, agua, cerveza, refresco, refino, cigarros y fruta. Por la tarde les ofrendan tamales de mole con puerco o pollo, tamales de *xilmolito* con puerco o pollo, pintos, café y pan. En algunos altares se aprecia que las servilletas de tela de las tortillas son nuevas, así como los guajes (llamados *akgchukut* en totonaco) en donde las colocan. Algunas personas dicen que ponen un morralito en el altar para que sus familiares difuntos lleven la comida que les comparten y de esta forma pueden invitarle a alguien que no recibió nada.



Por la noche les ofrecen café, atole agrio, champurrado y chocolate, dulce de calabaza, camote y yuca, y pan. El pan que se pone en el altar es en forma de animal (un pato, por ejemplo) o de un humano y le dicen muertitos, el otro pan muy apreciado en la comunidad recibe el nombre de batida. También ponen en el altar panes tradicionales para la gente de Coxquihui llamados chilindrinas, besos, recortados, acordeones, pan de agua, y más recientemente galletas y pan comerciales. Antes del mediodía del 2 de noviembre se le ofrenda a los grandes café, atole, y/o chocolate y pan.

... estaba un muchacho, ya se había muerto su papá, éste muchacho tenía su esposa, el esposo (le dijo a su esposa), no vayas a hacer los tamales de Todos Santos, porque no de veras ellos vienen, yo lo voy a hacer, voy a ir al rancho, voy a ir a traer barbarones y eso es lo que vas a poner, le dijo a su esposa, porque ella quería hacer, ella le fue a ayudar a su vecina, porque ella no estaba haciendo de ella.

Entonces el muchacho se fue al rancho, ahí vio que iba mucha gente, vio que ahí va su papá ahora, lo hicieron escuchar ahora, le dijeron "ustedes los están esperando allá en su casa, porque ustedes llevan su comida, llevan todo, pero allá en ca mi familia, en ca mi hijo, allá él no me está esperando, él no tiene nada, no ofrendó nada, no sé por qué hizo así mi hijo, por qué es así", dijo ahora el papá, ahora el muchacho oyó que está hablando su papá, lo hicieron escuchar.

El muchacho se regresó para su casa, le dijo a su mujer, sabes qué ahora sí lo escuché a mi papá, yo pensaba que no era cierto que no venían y sí vienen, porque allá lo vi, los otros si llevan su comida, lo que les pusieron y mi papá no lleva nada porque dice que yo no me preocupo. Voy a matar ese puerco, caliéntale el agua, ponlo en la tina, es que dijo ahora a su esposa y la esposa calentó su agua, mató su puerco ahora el muchacho, ya empezó a pelar, se calentó el agua, le empezaron a echar agua al puerco, de ahí se empezó a vomitar el muchacho, ya ni comió, se acabó, esa es la historia (entrevista a la señora Celia García Gómez, Coxquihui, 23 de septiembre del 2009).

## **2 de noviembre**

Antes del mediodía se van las ánimas de los adultos, y antes del mediodía se les ofrece café, atole agrio, chocolate, champurrado, agua, pan e incluso tamales.

Aunque aparentemente la celebración de Todos Santos implica convivir sólo con la familia y con sus muertos, la repartición de los alimentos que se realiza este día incluye no sólo a los familiares, también a los compadres –incluyendo a los de fe y de mayordomía-. En Coxquihui se acostumbra que los ahijados les lleven a sus padrinos de bautizo, tamales, fruta y pan, aunque actualmente también se comparten con otros padrinos como los de comunión por ejemplo, y entre familiares y vecinos. Una vez que se retiran los Grandes, la gente se prepara para ir al cementerio y esperan ahí la celebración de la misa en donde se nombran a sus muertos, algunas veces cooperan para que sus familiares sean nombrados durante la homilía.

Finalmente el 30 de noviembre, el día de San Andrés, se despide a los difuntos, y al igual que los días 31 de octubre, 1 y 2 de noviembre, antes del mediodía se les ofrece café, atole agrio, champurrado, chocolate y pan. Y como comida se les prepara mole con pollo o puerco, *tixmole* con pollo o puerco, arroz, tamales de mole, *tixmole* y pintos, de bebida se les da atole.

Toda la comida que se ofrece en el altar para los difuntos Grandes, debe servirse caliente, sin embargo, no debe llevar ajo, porque el ajo los aleja, agregarlo se consideraría una falta de respeto, por lo tanto no se usa ni para las comidas de los niños ni de los adultos.

Elizabeth Peralta señala para los totonacas de Zozocolco de Hidalgo, Veracruz, hay un elemento que sí invita a comer a los difuntos y además alimenta a las ánimas:

...se alimentan con el olor de la comida y por ello es importante que estas ofrendas sean puestas antes de las 12 del día para que cuando lleguen aspiren el aroma de las ofrendas. Las que fueron puestas en el altar se pueden comer hasta el día siguiente cuando su aroma y su sabor ya fue absorbido por las ánimas, por ello se tiene la creencia de que cuando la ofrenda se ingiere por los familiares, pierde su sabor (Peralta, 2010:59).

Respecto a la celebración de Todos Santos, es común escuchar entre la gente que los familiares muertos sí vienen a comer y cuando terminan de comer, la comida ya no tiene sabor, dicen que la comida debe estar caliente y oler bien, oler sabroso, eso es lo que se comen, entonces cuando la gente retira del altar la comida y se la come, ya no sabe igual.

Otra creencia es que no deben apurar a las mujeres con la comida, si alguien está insistiendo en comer tamales, por ejemplo, los tamales no se van a cocer, van a quedar crudos. También dicen que toda la comida y bebida primero debe ofrendarse a los difuntos en el altar, y no se debe tomar algo del altar sin antes pedir permiso y persignarse o bien, esperar a que se baje del altar, si esto no se cumple la gente se puede enfermar de diarrea. Hombres y mujeres comentan que a los muertitos se les debe poner en altar lo que se tenga y no se debe hacer de mala gana ni decir que no se les pondrá nada, al respecto, la gente cuenta la historia del hombre que no quiso poner ofrenda y la historia de que sí nos visitan en Todos Santos, esto con el fin de recordarle a los niños que los familiares difuntos sí vienen a comer con los vivos y que se les debe seguir ofrendando porque si hay alimentos es porque ellos interceden por los vivos que no se olvidan de sus antepasados.

#### **4.1.5 Fiesta de la Virgen de Guadalupe**

(12 de diciembre)

Coxquihui tiene dos imágenes de la Virgen de Guadalupe, una grande y una chica, por lo tanto hay dos mayordomos. El contexto en que se desarrolla esta celebración es en el agrícola, pues los campesinos comienzan a sembrar después de la fiesta de la Virgen de Guadalupe.

Este día la procesión de la Virgen parte de las casas de los dos mayordomos con dirección a la iglesia, ellos son acompañados por sus familias, compadres, los danzantes de los Voladores, los Negritos y los Tejoneros, los músicos, y por la gente del pueblo y de otras congregaciones y colonias de Coxquihui; también llega gente de otros municipios vecinos e incluso gente que vive en Puebla y en la Ciudad de México.

**Cuadro 14. La Virgen de Guadalupe (11 al 13 de diciembre).**

<b>Fecha</b>	<b>Actividad</b>
Viernes 11	Cera de la Virgen de Guadalupe, la Grande y Chica
Sábado 12	Comida de la Virgen de Guadalupe, la Grande y Chica

	Entrega de la mayordomía de la Virgen Grande
Domingo 13	Entrega de la mayordomía de la Virgen Chica

Fuente: elaboración propia (2009).

Los preparativos para la fiesta comienzan en la víspera, cuando se lleva a bendecir la cera a la iglesia. Al día siguiente, el 12 de diciembre, a las casa de los dos mayordomos, comienzan a llegar las mujeres que prepararán las tortillas de maíz, el mole de puerco y el arroz.

### ***La Virgen Chica***

A la casa de la mayordoma de la Virgen Chica acuden desde temprano, hombres y mujeres a ayudar en la preparación de la comida; los hombres ayudan a matar los puercos y cortan la carne; las mujeres entonces, comienzan a freír la carne, también ponen a hervir el pollo y con el caldo, prepararán el arroz. Otro grupo de mujeres comienza a preparar el mole y otro, muele el maíz nixtamalizado que se usará para preparar las tortillas. Todas estas tareas se realizan en el patio de la casa de la mayordoma (que en el 2009 fue la señora Liliana Reyes Vega), en donde se acondicionaron los fogones (sobre tres tabicones), y sobre ellos se colocaron las ollas en las que se frió la carne de puerco, se guisó el mole y el arroz, con leña. El maíz nixtamalizado fue molido dentro de la cocina y ahí mismo se prepararon las tortillas.

### ***La Virgen Grande***

En la casa del mayordomo de la Virgen Grande, las actividades culinarias también comenzaron muy temprano. Los hombres mataron los puercos en la madrugada y cortaron la carne que las mujeres frieron en grandes ollas. Otro grupo de mujeres puso a cocer el nixtamal; otro, mato, desplumó y puso a hervir los pollos para obtener el caldo con el que prepararon el arroz. Y uno más se encargó de guisar el mole.

De igual forma, se instalaron fogones en el patio del mayordomo (que en el 2009 fue el señor Jorge Luis Gómez), para cada fogón se colocaron tres

tabicones,<sup>55</sup> sobre ellos se acomodaron las ollas para hervir el pollo, y guisar el arroz y el mole. La preparación de las tortillas se realiza en la cocina que se encuentra en la casa, las mujeres cuecen las tortillas sobre un comal grande de metal.

En ambas casas de los mayordomos, la gente comienza a llegar cerca de la una de la tarde, y a esa hora se empieza a compartir la comida entre los comensales. La fiesta de la Virgen de Guadalupe es muy solicitada, e incluso hay una lista de espera de hasta seis años para ser mayordomos.

Aquí la Virgen de Guadalupe la siguen mucho y muchos quieren ese gran privilegio de participar con la Virgen, a mí me tocó hace como seis años ponerme en la lista para que llegara esto. Ahora esta vez que me tocó hacer la entrega, ya hay, ahorita se la entregué a mi comadre Yaya, de ahí siguen cinco más, después de mi comadre hay cinco más, ya se sumó otro, apenas me platicaba: “oye cómo le puedo hacer, pues platicar cuando ya hay una cierta secuencia en la Virgen de Guadalupe”. Está muy solicitada la Virgen de Guadalupe, todos, todos quieren tener esa bonita ofrenda, yo le llamo una ofrenda que uno hace.

En cuanto a la Virgen de Guadalupe, yo la anhelaba porque pues, yo le comentaba a mi esposa, mira hija, yo tengo mucho que agradecer, lo bueno y lo malo a todos se nos da, pero yo quiero agradecer más por lo bonito, aunque no mucho pero bien dado. Yo quiero hacer esto en honor a ella y lo voy a hacer, y le digo eso fue hace seis años, yo me siento muy contento. Yo lo hice por agradecerle por estar bien, por ver la luz de un nuevo día, por lo alcanzado... por eso yo me sentí con ese anhelo de ofrendarle a la Virgen, lo mucho que me ha

---

<sup>55</sup> En algunas regiones del Centro de México se le conoce como *tlecuil* o *tlecuile*, y de acuerdo al *Diccionario del náhuatl en el español de México*, se refiere a la: “Hornilla formada con tres piedras o ladrillos denominados *tenamaztles* entre los que se acomoda la leña o el carbón y sobre los cuales se colocan el comal, las ollas o las cazuelas para cocinar. De *tlecuilli*, fogón” (Montemayor, 2008: 123-124).

Alain Ichon dice que entres los totonacas del norte de la Sierra de Puebla, el lugar más sagrado de una casa es el fogón: “... tenamaztle (*ma'saqan* designa a las tres piedras: *pumalkun* al bracero): aquí es donde reside el dios del fuego, el *Taqsjoyut* macho y hembra. El fogón clásico es compuesto por tres piedras en triángulo: la más gruesa es llamada ‘la madre’, de las otras dos” (Ichon, 1973: 293-294).

En Coxquihui no se le llama fogón sino *pumalhku* (bracero), pero en realidad se refieren a un fogón de tres piedras. Las mujeres totonacas tienen un fogón en su cocina, es decir, dentro de un espacio privado; por lo tanto los fogones son más visibles en el contexto festivo, porque se instalan las cocinas en el exterior de la casa (en el patio o traspatio) y ahí construyen los fogones con tres piedras o tres tabiques (fuente: trabajo de campo 2009-2016). A partir de este párrafo, se le nombrará “fogón”.

dado, me ha dado mucho y esa fue mi ofrenda que hice a ella (entrevista al señor Jorge Luis Gómez, Coxquihui, Veracruz, diciembre del 2009).

#### **4.1.6 Posadas y el Nacimiento del Niño Jesús**

(16 al 24 de diciembre)

Las posadas se realizan del 16 al 24 de diciembre y para estas celebraciones no hay mayordomos, sino familias que se encargan de dar la posada y de compartir atole agrio. Desde el 2 de noviembre, los dos fiscales del pueblo encabezaron un grupo que se dio a la tarea de invitar a la gente para que den las posadas los nueve días.

En este contexto, participa la danza conocida en Coxquihui como *Lakapiskuyus* -o *Piskuyus*- y los danzantes sólo realizan su ritual dentro de la casa de quienes dan las posadas. Los danzantes llevan una sonaja en la mano derecha y están acompañados por un músico que toca el violín. Se caracterizan por llevar una máscara de madera que representa la cara de un tordo garrapatero.

El otro grupo de danza que participa durante las posadas es la de los Viejos, como ya se ha mencionado –en el Capítulo 3-, esta danza hace alusión a los muertos, y son estos seres quienes están acompañando durante estas celebraciones a los vivos que esperan la llegada del Niño Jesús. Estos danzantes se caracterizan por usar una máscara de madera (de rasgos femeninos o masculinos), y de acuerdo al papel que estén representando (hombre o mujer), eligen su ropa: pueden vestirse de payasos, animales, diablos o mujer –dama-.

**Cuadro 15. Posadas (16 al 23 de diciembre) y Nacimiento del Niño Jesús (24 de diciembre).**

<b>Fecha</b>	<b>Actividad</b>
Miércoles 16	1ª posada: Imagen de la Virgen de Guadalupe y San José
Jueves 17	2ª posada: Imagen de la Virgen de Guadalupe y San José
Viernes 18	3ª posada: Imagen de la Virgen de Guadalupe y San José
Sábado 19	4ª posada: Imagen de la Virgen de Guadalupe y San José

Domingo 20	5ª posada: Imagen de la Virgen de Guadalupe y San José
Lunes 21	6ª posada: Imagen de la Virgen de Guadalupe y San José
Martes 22	7ª posada: Imagen de la Virgen de Guadalupe y San José
Miércoles 23	8ª posada: Imagen de la Virgen de Guadalupe y San José
Jueves 24	9ª posada: Imagen de la Virgen de Guadalupe y San José  Nacimiento del Niño Jesús (Nochebuena): Imagen de la Virgen de Guadalupe y San José
Viernes 25	Navidad

Fuente: elaboración propia (2009).

En este contexto festivo, las mujeres se reúnen en la casa de la familia que dará la posada y preparan grandes pailas de atole agrio, anteriormente se servía en jícaras naturales, pero en los últimos años empezaron a usar vasos desechables. La forma de presentarlo consiste en llenar el vaso de atole agrio caliente y espolvorearle encima chiltepín y ajonjolí tostado y molido.

Finalmente, el 24 de diciembre, se realiza la última posada, y éste día se realiza una misa en la iglesia por la noche y después de la homilía, la gente se dirige a casa del mayordomo que recibirá al Niño Jesús en su casa. Ahí se le ofrece a la gente atole agrio y pan, y se le hace la invitación para la comida que se dará al día siguiente. El 25 de diciembre –después del mediodía-, la gente llega a casa del mayordomo, y se comparte la comida: tortillas, mole con carne de puerco y arroz.

#### **4.1.7 Año Nuevo y cambio de autoridades religiosas**

(31 de diciembre y 1 de enero)

La ceremonia de Año Nuevo es esencial dentro del ciclo anual festivo de Coxquihui, porque consiste en el cambio de autoridades religiosas. La reunión se da en la iglesia, y a la medianoche, durante la misa, se realiza el ritual.

Como ya se ha señalado en el Capítulo 3, las autoridades religiosas se sustituyen unas a otras cada año. Los cargos de fiscal y de mayordomo son rotativos, por lo que a partir del primero de enero, entran en funciones tres fiscales (primer fiscal, segundo fiscal y tercer fiscal) y todos los mayordomos que se encargarán de la organización y de los preparativos para que se desarrolle el ciclo anual festivo.

A lo largo de este capítulo fue posible apreciar que el ciclo anual festivo está marcado por el ciclo agrícola, dentro del cual se conciben dos periodos, el de secas y el de lluvias. Dentro del ciclo festivo tiene lugar la Semana Santa (marzo-abril) en la temporada de secas, y la fiesta patronal de San Mateo Apóstol (septiembre) en el periodo de cosechas de maíz.

Sobresalen también las fiestas en las que está presente el Niño Dios, del 16 al 24 de diciembre (posadas) se espera su llegada, el 25 de diciembre es su nacimiento, el día 6 de enero se celebra la Adoración del Niño Jesús, el 2 de febrero se realiza la purificación de la Virgen María y la presentación del Niño Jesús en la iglesia. Este grupo de fiestas nos recuerdan el mito totonaca del Dios del Maíz, el futuro Señor del Maíz le dijo a los Truenos: “Yo voy a renacer cada año. Ustedes me mecerán, pero no muy fuerte, para que no me maten. Yo voy a servir a los hombres... Yo, cada año, voy a hacerme pequeñito y luego creceré...” (Ichon, 1973: 80).

Estos festejos se realizan durante dos periodos agrícolas importantes: la siembra y la temporada de secas. A partir del 12 de diciembre comienza la primera siembra de maíz y llega a prolongarse hasta principios de enero (Santos Reyes), meses en los que se celebran las posadas, el Nacimiento del Niño Jesús y el día de los Santos Reyes. Y en febrero los campesinos totonacas ofrecen en los altares de sus casas, tamales (el día de la Virgen de la Candelaria), previo a la temporada de secas.

Estos elementos que se han presentado, tanto del ciclo agrícola como del ciclo anual festivo, permiten entender la relevancia de la organización social y religiosa que se requiere para lograr que se desarrollen los rituales, incluyendo la participación de las danzas y la preparación de las ofrendas principalmente de



comidas y bebidas (así como de ceras, flores y copal); es en este contexto en donde es posible ver la representación y la recreación de los mitos, a través de las danzas y de los dones que se comparten jerárquicamente a través de la comida.

Como he sugerido en la hipótesis de este trabajo, la alimentación mesoamericana tiene como eje el ciclo agrícola del maíz, en torno a ello, los totonacas de Coxquihui preparan comida para pedir agua para las milpas y agradecer las cosechas, estos ritos forman parte del ciclo anual festivo en donde se hacen presentes la ritualidad y las ofrendas destinadas a los santos, las deidades y los muertos, de esta forma, el maíz es devuelto en forma de bebida o comida a quienes los proveen de alimentos y les permiten sembrar en un espacio liminar.

En el siguiente capítulo, parto de los datos etnográficos en campo para explicar la adquisición, la preparación y el consumo de estas comidas y bebidas entre los totonacas de Coxquihui, para lo cual requieren productos de la milpa y del traspatio.

## **CAPÍTULO 5. LA ALIMENTACIÓN MESOAMERICANA: LA COMIDA RITUAL EN EL CICLO FESTIVO DE COXQUIHUI**

En los cuatro capítulos anteriores he presentado un estado de la cuestión de los estudios antropológicos e históricos sobre alimentación y comida ritual en México, así como de trabajos etnográficos sobre la cultura totonaca (véase Capítulo 1); el contexto geográfico e histórico, y el panorama general sobre las condiciones naturales y sociales en donde se llevan a cabo las actividades de los pobladores totonacas (véase Capítulo 2); así como la organización social y religiosa que, a través de la misma, es posible que se desarrolle el ciclo anual festivo (véase Capítulo 3); y finalmente he descrito las particularidades de cada una de las celebraciones que pude observar durante mi trabajo de campo y que forman parte del ciclo festivo (véase Capítulo 4).

Estos datos fueron presentados con la finalidad de exponer un panorama más específico del pueblo de Coxquihui, en el que sus ciclos agrícola y festivo, son el centro de sus actividades sociales y religiosas; por lo que requieren de una gran organización para desarrollarlas.

Partiendo del contexto teórico-metodológico de Perla Petrich (1985) y de la propuesta que he presentado sobre “La alimentación mesoamericana” –ambos descritos en el Capítulo 1-, me propongo realizar en este capítulo el análisis de los datos etnográficos que obtuve en el trabajo de campo, así como indagar si se sostiene la pertinencia de mi hipótesis, en la que sugerí que la alimentación mesoamericana tiene como eje el ciclo agrícola del maíz, y que en torno a ello, los totonacas de Coxquihui preparan comida para pedir agua y buenas cosechas, en estos ritos que son parte del ciclo anual festivo, se hace manifiesta la ritualidad y las ofrendas destinadas a los santos, a las deidades y a los muertos; de esta forma el maíz es devuelto en forma de bebida o comida a quienes los proveen de alimentos y les permiten sembrar en un espacio liminar.

### **5.1 Los espacios alimenticios**

Perla Petrich (1985) plantea que para saber de qué modo y con qué elementos el maíz se instituye como el alimento básico entre los mochó, es preciso partir de

conocer la totalidad de los hábitos alimentarios y las jerarquías desde donde el grupo clasifica los alimentos. De igual forma, para conocer la relevancia del maíz y los productos de la milpa entre los totonacos de Coxquihui, es pertinente identificar en primer lugar, las diferentes formas de adquisición de los alimentos, así es posible ubicar el espacio en el que se realiza, el tipo de actividad y quién la lleva a cabo.

## **5.2 La adquisición de los alimentos**

El trueque existe en Coxquihui, aunque no es practicado como el único medio de adquisición de productos. Por ejemplo, los miércoles y domingos se instala el mercado en el centro del pueblo, llegan comerciantes de poblados de Puebla que venden utensilios de cocina de barro (ollas, cazuelas, comales, jarritos y platos), son ellos quienes al terminar la jornada, cambian sus productos por frutas y/o verduras, maíz o ajonjolí, con los comerciantes de Coxquihui. El principal medio de adquisición de productos complementarios es a través de la compra.

La cría de animales domésticos es una actividad importante, se realiza más para consumo familiar que para la venta, excepto los puercos que es su mayoría son criados para la venta de su carne (principalmente cruda).

La caza se continúa practicando, aunque no constituye el principal medio para obtener carne; quienes se dedican a esta actividad son principalmente los campesinos que ven a determinados animales como amenazas a sus milpas.

La recolección es otra actividad que aún se practica, sobre todo, durante la época de lluvias, lo recolectado se usa para consumo familiar, aunque llegan a vender algunos productos.

La agricultura es la actividad que más se practica y que requiere la mayor parte del tiempo de los hombres. Aunque en la primera mitad del siglo XX, los terrenos destinados a la agricultura se vieron amenazados por la ganadería, y en la segunda mitad por el monocultivo del café, en la actualidad, el principal cultivo sigue siendo el maíz.

A continuación, describiré los espacios que producen o bien, posibilitan la adquisición de los productos:

### 5.2.1 La cría de los animales

En Coxquihui, las familias no usan bueyes para arar la tierra, la geografía de la sierra no permite trabajar de esta forma, es más común que tengan burros y mulas e incluso un caballo (aunque su cuidado y alimentación es más costoso), y los usan principalmente para trasportar leña, maíz, productos de la milpa y agua.

Las gallinas, pollos, guajolotes, patos y puercos quedan al cuidado de la mujer, ella se encarga de alimentarlos y de ser necesario, venderlos. Las aves son para consumo familiar, aunque a veces llegan a vender los huevos de gallina e incluso los de guajolote. En cambio, el puerco es criado para la venta de su carne principalmente, y para que sean consumidos en alguna fiesta.

Las mujeres de Coxquihui que han criado guajolotes, señalan que es muy difícil su cuidado, pues si las crías se golpean la cabeza, mueren. Si se mojan, mueren.



**Fotografía 24. Guajolotes en el traspatio, casa del Mayordomo Mayor (Erika Méndez, septiembre del 2009).**

Por esta razón, cuidan mucho la alimentación de las totolitas, desde pequeños les dan de comer masa o tortilla picada con un poco de agua, cuando

crecen un poco (cuando ya cumplieron un mes de vida), les dan quelites hervidos con masa, cuando ya están más grandes les dan granos de maíz enteros.

Los puercos son alimentados principalmente con granos de maíz, en particular los que ya están destinados para las comidas de las fiestas de los santos. Pero también llegan a ser alimentados con verduras, frutas e incluso restos de comida. Las mujeres procuran alimentar bien a los puercos porque es muy común que vendan la carne cruda los días de mercado, por esta razón les interesa que tengan un buen peso.

**Cuadro 16. La cría de animales.**

<b>Responsables:</b>	<b>Hombre</b>	<b>Mujer</b>
Espacio:	Corral  Burros, mulas	Corral o gallinero: gallinas, guajolotes y patos (aves).  Chiquero: puercos
Ubicación:	Rancho	Junto a la casa

Fuente: elaboración propia.

### 5.2.2 La recolección

La recolección es una actividad que continúan practicando mujeres, hombres y también los niños. Y aunque algunos productos sólo se obtienen en época de lluvias, por el clima cálido-húmedo con lluvias todo el año, que caracteriza a Coxquihui, es posible recolectar quelites, flores, frutas y hojas por temporadas.

Se recolectan quelites, los más consumidos son el llamado quelite barbaron, hierba mora (ambos se comen hervidos), el quelite quintonil (se come frito), y el quelite pápalo (se come fresco).

Recolectan flores, la principal es el gasparito o pichoco, cuyos pétalos de color rojo-naranja es lo que se consume, puede ser con huevo, con frijoles o en tamales. En menor cantidad se recolecta la flor de calabaza, quienes la consumen la preparan en caldo o frita con cebolla y chile.

Las frutas que se encuentran son el chalahuite, jobo, anona, puan, guayaba, naranja, mandarina, limón, diferentes tipos de aguacate (incluyendo la pahua),<sup>56</sup>plátano, mango y zapotes (a todos los zapotes se les dice *jaka*, aunque cada uno tiene su nombre, chicozapote es *skulújaka*, zapote cabello es *akgchixítjaka*, y al zapote mamey le llaman *lichukutjaka*).

También recolectan hojas, principalmente las de *xkijit*, plátano y papatla o papatlilla,<sup>57</sup> y son usadas para envolver diferentes tipos de tamales. Las hojas de plátano y las de maíz también se usan para envolver quesos y chorizos (sobre la hoja de maíz que se usa fresca o seca para envolver tamales, abundaré en párrafos posteriores).

La miel se recoge casi exclusivamente para consumo familiar y pocas veces para la venta; la cera de las abejas es más demandada porque se usa para hacer las “ceras”, es decir las velas, mismas que se decoran con listones y flores de colores y se ofrendan a los santos. Este trabajo es exclusivo de los hombres y las colmenas se encuentran en los ranchos, es decir, donde los hombres tienen su milpa, se localizan fuera del pueblo.

**Cuadro 17. La recolección.**

<b>Ubicación:</b>	En la sierra
	En el rancho

Fuente: elaboración propia.

### 5.2.3 La caza

La caza es una actividad que en la actualidad los hombres continúan practicando, principalmente con algunos animales que se encuentran en la milpa y son considerados como fauna nociva porque se comen los productos de los cultivos son las tuzas, ardillas y ratones y los cazan pero no los consumen; en cambio los tejones, mapachines y los cotorros sí son considerados para consumo familiar, sin embargo, la gente dice que ya hay pocos y por este motivo no los cazan, aunque

<sup>56</sup> Pahua o pagua, es una variedad de aguacate de tamaño grande, también llamado aguacate de monte, y es muy apreciado en Coxquihui.

<sup>57</sup> Papatla es una palabra náhuatl, se le conoce popularmente como *platanillo*, de acuerdo al *Diccionario del náhuatl en el español de México*, papatla viene de “*papatláhuac*, cosa ancha y espaciosa (Montemayor, 2008: 93).

quienes los han llegado a cazar dicen que su carne es muy sabrosa porque se “alimentan de puro maíz”.<sup>58</sup> También es posible encontrar armadillos, sobre todo en el monte, y su carne es muy apreciada.

**Cuadro 18. Animales de la milpa.**

Ubicación:	La milpa	Nombre del animal	Nombre científico	Comestible	No comestible
		Chénchere (pájaro carpintero chico)	<i>Melanerpes aurifrons</i> (carpintero cheje).		X
		Ardilla	<i>Sciurus</i> (arborícolas)		X
		Tuza	<i>Cuniculus paca</i>		X
		Ratón	<i>Mus musculus</i> Linnaeus		X
		Mapache	<i>Procyon lotor</i>		X
		Papán Real (ave)	<i>Psarocolius montezuma</i>	X (aunque ya casi está extinto en la región).	
		Tejón	<i>Nasua narica</i>	X	
		Armadillo (aunque también puede llegar a existir en la milpa, es más común que se le localice en el monte).	<i>Dasypus novemcintus</i>	X	

Fuente: elaboración propia.

Hasta finales del siglo XX los hombres capturaban en los arroyos cercanos al pueblo, peces, acamayás, camarón de agua dulce y tortugas. Debido a la sobreexplotación, actualmente sólo se obtiene camarón de agua dulce, y los

<sup>58</sup> Respecto al tejón, los campesinos totonacas señalan que es el primer animal que llega a la milpa en el periodo de cosechas. Y tomando en cuenta los relatos encontrados en la Sierra Norte de Puebla y en el Totonacapan veracruzano sobre el origen del maíz y la Danza de los Tejoneros (véase el Capítulo 3 de este trabajo), sugiero que el tejón es considerado un animal sagrado y esta podría ser una de las razones por la cual no lo cazan, aunque siempre se coma los primeros elotes de la cosecha.

peces y las acamayazas son llevadas de Tuxpan o Tecolutla, pero se adquieren en Poza Rica, sobre todo en la temporada de cuaresma.

#### **5.2.4 La compra**

La actividad de la compra la realizan las mujeres. Tanto en el mercado municipal como en el mercado que se instala dos días a la semana, es posible adquirir productos complementarios, recaudería (semillas, chiles secos, sal especias, hojas de maíz) y frutas y verduras de temporada, así como aquellos que no se cosechan en Coxquihui (como manzanas, perones, chile poblano, zanahorias, entre otros).

Es común encontrar en ambos mercados productos de la región como pimienta, ajonjolí, calabazas, maíz, frijol, cilantro, cebollina, chile piquín fresco y seco. La carne que más consumen quienes no crían animales, es la de pollo y puerco, la carne de res también es apreciada, pero esta sólo se consigue los días de mercado (se puede consumir cotidianamente más no se usa como parte de las comidas rituales).

Como expliqué en el capítulo dos, actualmente hay demasiadas tiendas de abarrotes en donde es posible adquirir productos como galletas, sopas de pasta, sopas instantáneas, cereales, frituras, chocolates, dulces, refrescos, jugos, cervezas, yogurts, leche, leche saborizada, café instantáneo, latas de atún, sardina, chiles en escabeche, verduras y frijoles en lata.

Los campesinos –mayoritariamente totonacas- acuden a vender sus productos los días de mercado. Principalmente ofrecen los productos de sus milpas y de traspatio como maíz, frijol, chile, calabaza, tomate de milpa, calabaza, chayote, yuca, camote, ajonjolí, cebollina, café en grano verde, cilantro, panela. Venden comida y bebidas que ellos mismos preparan como: tamales de frijol, pollo y puerco, y atole agrio (preparado con maíz negro o blanco). También venden huevo de rancho, pollos y gallinas.



**Cuadro 19. La compra.**

<b>Ubicación:</b>	Mercado municipal de Coxquihui (ubicado a un costado de la iglesia católica, en el centro de Coxquihui).
	Mercado que se instala los miércoles y domingos en el centro de Coxquihui.
	Tiendas de abarrotes.

**Fuente:** elaboración propia.

### 5.2.5 La agricultura

La actividad más practicada en Coxquihui es la agricultura, y como mencioné al inicio de este capítulo, los problemas relacionados al territorio han afectado dicha labor, por una parte porque grandes extensiones de tierra se han destinado a la ganadería, y por otra porque terrenos dedicados a la milpa se han usado para monocultivos como el café.

En la actualidad, el principal cultivo sigue siendo el *kuxi* (maíz); algunas familias totonacas tienen pequeñas milpas propias, pero la gran mayoría de los campesinos se ven en la necesidad de pedir prestado un terreno para hacer milpa, porque no poseen tierra propia.

**Cuadro 20. La agricultura.**

<b>Responsables:</b>	Hombre	Mujer
<b>Ubicación:</b>	Milpa	Junto a la casa
<b>Productos:</b>	Milpa: maíz, frijol, chile, calabaza, chayote, caña, camote, yuca, jícama, papa, tomate de milpa, quelites, ajonjolí, cebollina.  Rancho y cafetal: café, vainilla, pimienta.	Traspatio: cilantro, cilantro extranjero, hierbabuena, albahaca, laurel, epazote, tomillo, orégano, manzanilla, zacate limón, chitepín, tomate de milpa, cebollina.

**Fuente:** elaboración propia.

### 5.2.5.1 La milpa

El hombre es el encargado de las labores de la milpa, lo que implica la preparación de la tierra, la siembra y la cosecha. Las mujeres prestan su ayuda para la recolección de algunos productos como los quelites, el tomate de milpa y la cebollina, pero se considera una actividad exclusiva de los hombres.

La milpa se ubica lejos de las casas, las cuales en su mayoría se encuentran en las orillas del pueblo, para ir a la milpa, los hombres deben caminar o bien viajar en burros o mulas. Los terrenos destinados a la milpa se localizan cerca en lo que la gente llama ranchos y algunos se encuentran en el monte.

Hay dos temporadas de cosechas y dependen exclusivamente de las lluvias:

**Cuadro 21. Periodos de cosechas de maíz en Coxquihui.**

1ª siembra	1ª cosecha	2ª siembra	2ª cosecha
Diciembre, inician las siembras de maíz.  12 de diciembre, Fiesta de la Virgen de Guadalupe.	Junio, cosechan el maíz.	Junio, comienzan las siembras de maíz.	Septiembre, cosechan el maíz.  21 de septiembre, Fiesta del santo patrono, San Mateo Apóstol.

Fuente: elaboración propia.

**Cuadro 22. Sistema y técnicas de cultivo.**

Sistema de cultivo	Roza, tumba y quema
Técnicas	*Chapeo o roturación *Surcado *Siembra *Deshierbe *Dobla de la milpa *Cosecha

Fuente: elaboración propia.

Desde los años ochenta, el mismo gobierno municipal promocionó el uso de plaguicidas y mata hierba, pero la gente se ha dado cuenta que esos productos afectaron sus cosechas. Por lo que no resulta extraño que ante dichas amenazas respondan organizadamente, como sucedió en el año 2009, cuando los campesinos indígenas se reunieron en varias ocasiones para abordar el tema de los químicos que usan en la milpa:

Razón y corazón indígena en defensa de la espiritualidad del maíz.

Analizando que nuestro grano del maíz no le estamos dando el valor que tiene porque ya lo hemos maltratado mucho desde antes de nacer ¿por qué? Porque hemos estado envenenando a nuestra madre tierra que es la que nos alimenta ¿qué estamos haciendo para cuidarla? Dejemos de utilizar mucho químico porque también nosotros nos estamos acarreado muchas enfermedades.

*El Comité de la pastoral indígena, Coxquihui, Veracruz.*<sup>59</sup>

### **Cultivos complementarios de la milpa**

Como he señalado en párrafos anteriores de este capítulo, Coxquihui se caracteriza por tener un clima cálido-húmedo con lluvias todo el año, es así, que a lo largo del año es posible obtener otros productos de la milpa como diferentes tipos de calabazas, entre ellas las pipianas. La calabaza pipiana es muy apreciada por su carne, pero sobre todo por sus semillas, que generalmente se ponen a secar al sol; pueden comerse solamente tostadas en el comal, o bien, preparan empipianadas, para ello tuestan las semillas, las muelen con el chile y la cebolla, y preparan una salsa en la que bañan las tortillas.

También cosechan diferentes tipos de frijol: 1) *majáyan* (majayán o frijol enredador); 2) *kiwístapu* (frijol de árbol); 3) *lukústapu* (“frijol cuerno”, “frijol de cuerno” o frijol de vaina); y 4) *stakálastapu* (frijol navajilla). La producción del frijol es destinada principalmente para consumo familiar (pocas veces hay excedentes para la venta).

Otros productos que se obtienen de la milpa son el chitepín, chayotes, papa blanca y papa de monte, camote, yuca, tomate de milpa, quelites, cebollina y

---

<sup>59</sup> Información escrita en un cartel y pegado en una de las puertas de la iglesia. Fuente: trabajo de campo, abril del 2009.

caña. El ajonjolí, la vainilla, la pimienta y el café son productos muy apreciados porque una gran parte de la cosecha se destina a la venta, por ello los campesinos le dedican muchos cuidados, especialmente a la vainilla a la que tienen que ayudar a fecundar. Quienes tienen acceso a las tierras consideran otros espacios a los que llaman cafetales y es ahí donde siembran exclusivamente: café, pimienta y vainilla.

#### **5.2.5.2 El traspatio**

En Coxquihui hay árboles dispersos que han crecido cerca de las casas o en los caminos que llevan a los ranchos, hay árboles frutales: chalahuite, jobo, guanábana, puan, guayaba, naranja, mandarina, limón, diferentes tipos de plátano, mango y zapotes, aguacate y pahuá. Abundan los árboles de gasparito o pichoco; también los de papaya.

Los plátanos se encuentran de manera silvestre y también en el traspatio; son muy apreciados por su fruto y por sus hojas. En el traspatio se obtienen chayotes, tomate de milpa, cebollina, chiltepín, limón, cilantro, cilantro extranjero, hierbabuena, albahaca, laurel, tomillo, orégano, epazote, manzanilla, zacate limón, así como el *xkijit* (cuyas hojas se usan para envolver tamales).

### **5.3 La preparación de los alimentos**

La preparación de los alimentos se sitúa entre la cosecha y el consumo, y puede identificarse bien como una operación mecánica, como pelar, cortar o lavar una fruta. O como un trabajo con técnicas más complejas en el que se utiliza el fuego, a partir de lo cual se obtienen distintos tipos de cocción.

Las operaciones o acciones mecánicas puede realizarlas una mujer, un hombre o un niño, por ejemplo, pelar una mandarina o un plátano. Pero la labor de cocinar es específica a ciertos actores, técnicas y espacios en donde se desarrolla la acción. Es por esta razón que se explicará el segundo aspecto, mientras el primero quedará resumido en un cuadro.

### 5.3.1 La cocina

Las tareas en la cocina corresponden a la mujer y a ellas dedica la mayor parte de su tiempo. La preparación de la comida se realiza en la cocina, un espacio en el que en la actualidad se puede encontrar un fogón de leña o bien una estufa de gas; aunque la mayoría de las familias totonacas siguen usando el fogón.

La cocina se ubica en una habitación separada de las otras. La mayoría de estas cocinas totonacas están construidas con tarro<sup>60</sup> -mismo que se consigue en el pueblo-, lo que permite que el humo de la leña se filtre por las paredes. En las cocinas se instala un fogón sobre tres piedras (tabiques o bloques) que usa leña y sobre él se coloca el comal, las ollas, cazuelas y cacerolas. En las paredes se cuelgan pocillos, cucharas y cazuelas, y se colocan repisas para acomodar vasos, platos o cacerolas. También hay un lugar especial para el metate y para el molino de mano.

Si bien dentro de las casas o cocinas no hay una troje para guardar el maíz, es muy común que este se guarde en una habitación cercana a la cocina.



**Fotografía 25. Maíz almacenado, casa del señor Miguel Julián (Erika Méndez, diciembre del 2009).**

---

60

La mayor parte del día, las mujeres están cerca del fuego, bien para cocinar o bien para comer. Los niños tienen un lugar especial en ellas, pues ellos comen con sus madres en las cocinas.

**Cuadro 23. La cocina.**

<b>Responsables:</b>	<b>Hombre</b>	<b>Mujer</b>
Ubicación:	Afuera de la casa: en la milpa y en el lugar donde se realizan las fiestas ceremoniales.	Adentro de la casa: en la cocina.  Afuera de la casa: cuando la cocina se acondiciona para preparar grandes cantidades de comida para las fiestas ceremoniales.

Fuente: elaboración propia.

### 5.3.2 Acciones mecánicas

Los alimentos sufren una transformación que modifica el estado de los alimentos no preparados o crudos. Se trata de procedimientos posteriores a la obtención, como tapiscar el maíz o cortar el chile, el frijol o frutas; y anteceden al acto de la cocción – de ser necesaria-. Estas manipulaciones mecánicas son tareas realizadas casi siempre por las mujeres, aunque a veces participan todos los integrantes de la familia: hombres, mujeres y niños.

**Cuadro 24. Acciones mecánicas que modifican el estado de los alimentos.**

<b>Producto</b>	<b>Actividad</b>
Maíz	*Deshojar – todos *Desgranar - mujer y niños *Guardar las hojas – mujer
Frijol	*Abrir las vainas del frijol tierno – mujer
Chile	*Secar *Tostar *Moler La mujer realiza todas las anteriores.

Fruta y/o verdura	*Pelar – todos  *Exprimir *Rebanar *Cortar La mujer realiza todas las anteriores.
Hojas de <i>xkijit</i> , plátano y papatla o papatlilla	*Cortar – hombre  *Limpiar *Ahumar *Hervir o *Asar La mujer realiza todas las anteriores.
Animales	Aves  *Matar *Desplumar *Destripar *Lavar *Cortar en trozos La mujer realiza todas las anteriores.
	Puercos  *Matar *Desollar *Lavar *Cortar en trozos El hombre realiza todas las anteriores.

Fuente: elaboración propia.

### 5.3.3. Técnicas de cocción

El hombre no participa cotidianamente en las tareas culinarias que acontecen en el interior de la casa. Su relación más cercana con estas tareas es acarrear leña o cortar hojas de papatla o papatlilla, plátano y *xkijit*, que las mujeres usan para envolver diferentes tipos de tamales.

Pero cuando los hombres van a trabajar a la milpa, es común que ellos improvisen un fogón o hagan fuego para calentar tortillas e incluso asar algún animal que hayan cazado, aunque generalmente las mujeres les preparan *lonche*,<sup>61</sup> es decir, les preparan algo de comer que pueden transportar a su lugar de trabajo, como enchiladas, tacos, tamales, comida que ellos pueden recalentar cuando han instalado el fogón.

Los hombres –como he mencionado en párrafos anteriores- no cocinan en la cotidianidad, sin embargo sí lo hacen en una fiesta en particular llamaba la Cena del Señor, que se realiza el Jueves Santo, en donde su participación resulta imprescindible, al respecto profundizaré en el apartado de “Las comidas rituales”, de este capítulo.

Otra actividad de los hombres es matar los puercos, sobre todo en el contexto de una fiesta. Su labor consiste en matarlo, desollarlo, lavarlo y cortarlo en trozos, y la mayoría de las veces, ellos mismos la cuecen en grandes pailas. Una vez cocida, la carne es entregada a las mujeres para que la preparen con el mole.

En el caso específico de las familias que se dedican a la venta de carne de puerco, los hombres tienen experiencia para preparar carnitas, por ello, la gente del pueblo les pide que les maten sus puercos y hagan carnitas; esta labor la realizan en los patios de las casas y es una tarea remunerada.

La mujer realiza cotidianamente sus tareas culinarias en el interior de la casa: hervir las verduras, cocer las tortillas en el comal, ahumar carne sobre el fogón, tostar café y semillas de calabaza pipiana, freír los frijoles con manteca de puerco. Sólo realiza estas tareas afuera de su casa cuando se realizan las fiestas ceremoniales y deben preparar grandes cantidades de comida, entonces instalan una gran cocina en el exterior de las casas – en los patios o traspatios- y sobre los fogones de tres piedras cocinan los alimentos –excepto las tortillas- (véase Fotografía 26).

---

<sup>61</sup> La palabra *lonche* (de la voz inglesa *lunch*), se usa que en Coxquihui para referirse a una comida que puede llevarse de la casa al trabajo o a la escuela. Pero si se refieren a una comida del día en específico se dice, almuerzo, comida y cena. *Lonche* sólo se usa cuando la comida se transporta, por ejemplo: “Voy a preparar *lonche* para que mi esposo lo lleve a la milpa”.





**Fotografía 26. Cocina instalada en el traspatio para preparar la comida, casa de la Mayordoma de la Virgen de Guadalupe chica (Erika Méndez, diciembre del 2009).**

Los alimentos deben estar cocinados, nada se come crudo e incluso las frutas y verduras deben estar maduras, sólo en ese estado se considera comestible.

Las mujeres totonacas de Coxquihui utilizan diferentes técnicas de cocción, mismas que son valoradas de acuerdo a la consistencia obtenida en los alimentos (tierno-húmedo, duro-seco). Y las más apreciadas son las de las tortillas recién salidas del comal (tierna-menos húmeda) y las de los tamales (tierna-húmeda).

En ambos alimentos la cocción se produjo a través del contacto con el fuego: 1) las tortillas se cocieron sobre el comal; 2) los tamales se cocieron dentro de una vaporera o una cubeta de aluminio con el vapor del agua hirviendo. Ambas técnicas –cocer sobre el comal y el cocimiento al vapor- son las más valoradas.

*Xatalapu* -el hervido-: por ejemplo, tiene diferentes concepciones, hay alimentos que se cuecen lentamente y otros violentamente. Por ejemplo, un atole debe hervir sobre el fuego durante poco tiempo, en cambio los frijoles, el *nixcom*, la carne de puerco y de res hierven por más tiempo, llegando al grado de ebullición muy fuerte e intensa.

En el caso específico del maíz, si se necesita masa para preparar tortillas, tamales o atole de maíz, ponen a cocer el *nixcom*, es decir, maíz maduro con

agua y un poco de cal (también se le conoce como nixtamal) en un recipiente de aluminio –generalmente una cubeta- o en una olla de barro. El resultado es un maíz suave con el que se obtiene la masa para las tortillas, tamales y algunos atoles.

*Xataxpupu* -el asado-: también es muy usada, en ella el alimento tiene un acercamiento casi directo con el fuego, y el resultado es un producto duro y seco, que permite que se conserve por más tiempo. Por ejemplo, para preparar un adobo, se asa sobre un comal el recaudo, incluidos el chile ancho, jitomate y cebolla, todo ello es molido y guisado; es decir, todos los ingredientes son humedecidos y recuperan su condición de tierno-húmedo que perdieron previamente.

*Xatachuchuy* -el tostado-: se usa con mucha frecuencia para darle otro sabor y color a ciertos productos como el café, las semillas de calabaza pipiana y el maíz. El café verde se tuesta sobre un comal y después se muele sobre el metate o en el molino de mano, en estas condiciones es almacenado para posteriormente preparar café de olla. En el caso de las semillas de calabaza pipiana, previamente han sido secadas al sol, una vez secas se tuestan sobre el comal y ya están listas para ser consumidas. El maíz, por ejemplo, se tuesta en el comal y se muele sobre el metate, y el polvo fino que se obtiene –como el pinole- se mezcla con manteca, huevo y panela para preparar totopos (que se cuecen sobre el comal).

*Xaskún* -el ahumado-: es una técnica que se usa principalmente para cocer las tripas de puerco o bien para cocer lentamente un pollo o un guajolote –e incluso un armadillo-. Es una técnica muy apreciada, pero como el proceso de cocción es muy lento, no se usa cotidianamente; esta consiste en colgar del techo de la cocina los alimentos y con el humo del fogón que asciende, se van cociendo.

Durante el trabajo de campo pude observar las siguientes técnicas de cocción que las mujeres totonacas de Coxquihui usan para preparar las comidas rituales, en todas ellas el combustible empleado es la leña (véase Cuadro 25):

**Cuadro 25. Técnicas de cocción.**

Nombre de la técnica:	Ejemplo:	Consistencia:
<i>Xatalapu</i> - Hervido	La carne de puerco, pollo, frijoles, verduras y frutos como la calabaza, camote o yuca se cuecen a través de esta técnica.	Tierno-húmedo
	Al vapor: consiste en cocer los alimentos con el vapor del agua, sin que entren en contacto con ella.  Este tipo de cocción se utiliza para los tamales.	
<i>Xtat sili</i> – Frito	Parte del recaudo para el mole se fríe, por ejemplo, tortilla, plátano, pan y cacahuete.	Poco tierno-seco
<i>Xataxpupu</i> - Asado	Todas las especias para un adobo se asan sobre el comal, incluyendo el chile ancho, jitomate y la cebolla.	
<i>Xaskún</i> – Ahumado	Las tripas de puerco se cuelgan del techo de la cocina y se cuecen con el humo del fuego del fogón. Pollos y guajolotes se ahúman para preparar un guiso que lleva ajonjolí, chayote y calabaza.	
<i>Xatachuchuy</i> – Tostado	El ajonjolí, el chile y café, se tuestan sobre un comal. También las tortillas se tuestan sobre el comal.	Seco-duro
<i>Makxkoyoy</i> - Achichinar <sup>62</sup>	Con esta técnica se queman las plumas del pollo o del guajolote en el fuego del fogón.	Reseco

Fuente: elaboración propia.

Las tareas que acompañan o se realizan después del proceso del hervido, las llevan a cabo las mujeres y consisten en:

<sup>62</sup> “Achichinar” es una palabra náhuatl y de acuerdo al *Diccionario del náhuatl en el español de México*, se refiere a: “Chamuscar, tostar. De *chihchinoa*, quemar, tostar, chamuscar” (Montemayor, 2008: 20).

**Cuadro 26. Tareas que acompañan y/o se realizan con la técnica del hervido.**

<i>Na tapusapaya</i> - Revolver, disolver y mezclar (son sinónimos)	Para preparar el mole, se revuelve poco a poco la mezcla del recaudo con la mezcla de los chiles.  En el <i>xilmolito</i> o <i>tixmolito</i> se disuelve un poco de masa para que obtenga una consistencia más espesa.
<i>Na lagksikiya</i> - Colar	La masa que se usa para preparar atole de maíz, previamente se cuela para quitarle restos de hollejo.
<i>Kachakgka</i> - Lavar	El nixtamal para retirar la cascarilla y demás residuos.
<i>Na suakgkaya</i> - Moler	El nixtamal para obtener la masa.
Martajar	El jitomate, chile y cebolla en el molcajete y con la piedra de moler, para preparar una salsa.

Fuente: elaboración propia.

En cuanto al maíz, es posible establecer un cuadro en el que se señalen los procesos a los que se somete, ya sea una transformación básica –como desgranar- o compleja, por ejemplo, que se exponga al fuego (hervido o tostado):

**Cuadro 27. Transformaciones del maíz: tortillas y totopos.**

Alimento	Transformación básica 1	Transformación compleja 1: fuego	Transformación básica 2	Transformación compleja 2: fuego
Tortillas	Desgranar el maíz maduro.	Hervir el maíz maduro con agua y cal: nixcom o nixtamal.	Lavar el maíz para retirarle el hollejo.  Moler el maíz para obtener la masa.  Se forman las bolitas de masa.	Se ponen cocer sobre un comal, por ambos lados.

			Se torteja la masa dando la forma redonda de la tortilla.	
Totopos	Desgranar el maíz maduro.	Tostarlo sobre un comal.	Molerlo en el metate para obtener la harina.  Revolver con manteca, huevo y panela.  Formar lo totopos muy delgados y cuadrados.	Se ponen a cocer sobre un comal.

Fuente: elaboración propia.

### 5.3.4 La gastronomía

Como se ha mencionado en párrafos anteriores, un producto en su estado natural, por ejemplo, una papa cruda, se considera “comida no preparada”. Y hasta que es transformado por alguna de las técnicas mencionadas se considera comida.<sup>63</sup> De todos los alimentos hay comidas principales (cuya base es el maíz) y comidas complementarias (generalmente hervidas, como verduras, arroz, carne de pollo).

La comida principal e imprescindible es la tortilla de maíz, junto con el chile, por ejemplo, es común que los campesinos lleven a la milpa enchiladas de chiltepín verde como única comida, es decir, sólo maíz y chile. Aunque una comida en casa está conformada por tortillas, una salsa y frijoles (sin verduras o carne). De esta forma, pueden estar presentes diversos alimentos (abundantes y variados), pero si no incluye tortillas y chile, no se considera una comida, la gente entonces suele decir que “no se ha llenado” o que “siente que le falta algo”, es decir, que es no es una comida completa.

Como el maíz es el alimento y la comida principal, la gente del pueblo tiene temor de que no se den las cosechas, al respecto, los abuelitos cuentan “que en aquellos tiempos”, pasó por el pueblo el santo patrono San Mateo Apóstol y le

<sup>63</sup> Entre los totonacos de Coxquihui, “*Puway*” se refiere a “comida” (es decir, al guisado, a los alimentos preparados); “*Wayín*” a “comer” (verbo en infinitivo que se refiere al acto de ingerir alimentos), “*Ka wáyante*” quiere decir “come” (modo imperativo); “*Ka ma wayín*” quiere decir “voy a comer” (yo-singular); y “*Ka ma wayináú*” se refiere a “vamos a comer” (nosotros-plural). Fuente: trabajo de campo 2009-2016.

preguntó a los campesinos qué estaban sembrando, algunos contestaron de mala gana “piedras” y cosecharon piedras, pero no dijeron “maíz”:

San Mateo traía su semilla, pero el que le contestó mal, pues ahora sí, tuvo que cosechar lo que él dijo, por ejemplo, el que dijo “piedra” pues cosechó piedra, el que dijo “espina” cosechó espina. Ya el que dijo que sembró “chile, pipián” vio su cosecha, pero te imaginas de un día a otro, amaneció y ya tiene su cosecha, porque ahí está la mano de Dios, pero hubiera pensado, no hubiera dicho “estoy sembrando piedra”, no hubiera dicho eso, hubiera dicho “estoy sembrando maíz”, se hubiera dado su cosecha de maíz. Así pasó en aquellos tiempos.

Una comida principal está compuesta por:

- tortillas de maíz (o algún otro alimento preparado con maíz como los tamales, enchiladas, chilaquiles, molotes)
- una salsa (puede ser solamente de chiltepín)
- frijoles
- huevos
- café o atole

Perla Petrich dice que esto se debe a que: “El hombre diariamente tiene ‘hambre’ de maíz (*wain*) y esta necesidad cualitativa sólo podrá ser calmada con las tortillas, los tamales, los elotes y el posol” (Petrich, 1985: 98). Estas comidas principales se complementan pues nutren, satisfacen el paladar y el hambre.

En cambio, si se tiene hambre, se puede comer cualquier alimento complementario, que cumple con el objetivo de llenar el estómago: puede ser una fruta, una verdura, un pan. O puede tratarse de un antojo o un “gusto” de maíz como dice Petrich (1985), entonces basta con comer un elote hervido o asado, unos esquites, o bien beber un atole de maíz (como el atole agrio o el atole martajado).

Aunque en la actualidad es posible complacer o satisfacer ciertos antojos o gustos e ingerir pequeñas comidas, como una fruta, dulce de calabaza, camote, yuca, chayote o elotes hervidos, e incluso un refresco o un caramelo, las frutas y verduras, sólo se consiguen por temporadas cortas y para adquirir un refresco se

necesita dinero. Por ello sigue siendo tan importante tener maíz en la milpa y en casa.

En Coxquihui, la tortilla ocupa el primer lugar entre los alimentos sólidos preparados con maíz, en segundo lugar se encuentra el tamal. Ambos son muy apreciados y necesarios, pero no pueden sustituirse. La tortilla está presente todos los días y en todos los tiempos de comida, es un alimento cotidiano, y el tamal es un alimento que pertenece a las comidas rituales, ya sea que lleve frijol o carne.

### **Chow (tortilla): alimento cotidiano**

Desde finales del siglo XX, en Coxquihui se instalaron tortillerías eléctricas, la mayoría trabajan con harina de maíz deshidratada, pocas con maíz nixtamalizado. Pese a ello, las mujeres continúan haciendo tortillas con maíz nixtamalizado que ellas mismas ponen a cocer todos los días. El maíz maduro se pone a hervir en un recipiente –casi siempre de aluminio- con un poco de cal, lo que facilita que se desprenda con facilidad el hollejo y además cambia su contenido nutricional. Una vez cocido el nixcom o nixtamal se lava para quitarle las cascarillas e impurezas, para colar el bagazo usan un colador de plástico. Posteriormente se muele en el metate o en el molino de mano –casi siempre-, y sólo cuando se trata de grandes cantidades de maíz, se lleva a moler en los molinos de las tortillerías.



**Fotografía 27. Preparando la masa, casa del señor Ramos Pérez Jiménez (Erika Méndez, abril del 2009).**

Las mujeres suelen moler varias veces el maíz, hasta que queda una masa de consistencia suave pero que no se pegue en las manos a la hora de tortear. Cuando la masa está lista se puede usar para preparar tortillas –principalmente-, para hacer tamales, molotes o atole. La forma de hacer las tortillas es la siguiente:

**Cuadro 28. Preparación de las tortillas de maíz.**

Se forman las bolitas de masa.
Se presiona entre las palmas de la mano y se tortean para darle la forma circular y el grosor requerido / o se ejerce presión con una tortilladora manual de aluminio (en este caso se coloca la bolita de maíz encima de un pedazo de plástico y se tapa con el mismo, esto se hace para evitar que la masa se pegue en ambas planchas de la tortilladora cuando se ejerza presión).
Se echan en el comal de barro o de metal.
Se cuecen por ambos lados. La tortilla tiene un derecho y un revés. El derecho es la parte que entra en contacto, en un primer momento, con el comal caliente; el revés es la parte que entra en contacto en un segundo momento, esa es la parte que se infla. Se caracteriza por tener una capa delgada y fina.
Se guardan en una servilleta de tela, dentro de un guaje, una cubeta o una hielera –cuando se preparan para una fiesta-, para mantenerlas calientes y suaves.
Finalmente se acercan a la mesa para que la gente pueda comerlas.

Fuente: elaboración propia.

Tortilla en totonaco se dice *chow*, las tortillas de consumo cotidiano y ritual son delgadas y pequeñas -de unos 10 a 12 centímetros de diámetro aproximadamente-. Hay diferentes tipos de tortillas, de acuerdo a su consistencia (blanda-suave y dura-crujiente) y grosor (véase Cuadro 29):



**Cuadro 29. Tipos de tortillas (blandas y duras).**

<b>Nombre:</b>	<b>Descripción:</b>
<i>Chow - Tortilla</i> hecha a mano	Es delgada, pequeña –entre 10 y 12 centímetros de diámetro, aproximadamente- y suave. Cuando la recalientan se conserva suave. Se prepara con maíz maduro nixtamalizado. <sup>64</sup>
<i>Túlhenka - Gordita</i>	Es gruesa, pequeña –entre 10 y 12 centímetros de diámetro, aproximadamente- y suave. Cuando se recalienta se conserva suave. Se prepara con maíz maduro nixtamalizado.
<i>Jutsutsu - Tostada</i>	Es delgada y pequeña –entre 10 y 12 centímetros de diámetro, aproximadamente-, seca y dura. Se prepara con maíz maduro nixtamalizado.
<i>Skawau - Totopo</i>	Es delgado, pequeño, de tipo cuadrangular o cuadrado –de unos 10 por 10 centímetros, aproximadamente-, seco y duro. Se prepara con harina de maíz tostado, se le agrega manteca, huevo y panela.

**Fuente:** elaboración propia.

Las tortillas recién salidas del comal son depositadas en una servilleta de tela, dentro de un guaje o un tortillero de mimbre o plástico. Las tortillas recién hechas se usan para preparar enchiladas bañadas en una salsa frita, o un “burrito” que es un taco con un poco de sal y que se le ofrece a los niños.

Las tortillas que no se consumen no se tiran, no se desperdician, pues sería lo mismo que tirar los granos de maíz, es decir, sería una falta de respeto hacia el maíz. Estas tortillas se ponen a secar y se guardan, principalmente para que las consuman los animales (pollos, guajolotes, puercos, patos), y se les llama tochones.

---

<sup>64</sup> Las otras tortillas que se consumen en la cabecera municipal de Coxquihui son las de la tortillería, estas son delgadas, de tamaño estándar –entre 12 y 14 centímetros de diámetro, aproximadamente- y suaves, sin embargo, cuando las recalientan ya no están suaves y suelen quebrarse porque están hechas con harina de maíz deshidratada. Pese a la existencia de las tortillerías, las familias prefieren consumir las tortillas de maíz nixtamalizado que preparan en sus respectivas casas.

### **Wate (tamal): alimento especial**

Hacer tortillas es una actividad culinaria que se realiza cotidianamente, preparar tamales es una actividad especial. Los tamales que se preparan con más frecuencia son los de frijol, de chícharo o de pollo – el costo es menor, e incluso, si hay frijol o chícharo en la milpa, no es necesario hacer un gasto-. Los tamales que llevan carne de puerco se preparan en ocasiones especiales –por ejemplo, para Día de Muertos-.

Hay diferentes formas de preparar la masa para los tamales: 1) cuando se preparan los tamales de frijol llamados *pintos*, la masa se revuelve con manteca de puerco, sal y el frijol tierno, esta mezcla se vierte sobre las hojas de maíz; 2) cuando se preparan tamales de mole con pollo o puerco, la masa se revuelve con manteca de puerco y sal, solamente. Aparte se prepara el mole.

De manera general, los ingredientes que se necesitan para preparar los tamales (por ejemplo los de mole) son la masa, la carne, el mole y las hojas; sobre la hoja se extiende una porción de masa (una cuchara de peltre de tamaño mediano puede ser una medida a considerar), después se pone una porción de mole, un trozo de carne cruda (si es de puerco) o una pieza (si es de pollo). Se envuelve todo con la hoja y se coloca en la vaporera o cubeta de aluminio (en cuyo fondo se debe poner agua, previamente). Los tamales se cuecen al vapor, en cuanto empiece a hervir el agua se le toma el tiempo de cocción, que puede ser de 45 minutos a una hora y cuarto (aproximadamente), dependiendo del tipo de carne y de la cantidad de tamales dentro de la vaporera.

**Cuadro 30. Tipos de tamales.**

<b>Sabor</b>	<b>Nombre del tamal</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Tipo de hoja</b>
	De mole (rojo y verde)	Masa de maíz Carne de pollo, puerco o guajolote Manteca de puerco Sal  Recaudo: Chile ancho Chile chipotle	De plátano y de maíz

<i>Lhkaka</i> – Picoso (que pica)	Se preparan para Candelaria, Semana Santa y Día de Muertos.	Chile mulato Jitomate Canela Clavo Pasas Cacahuate Plátano Chocolate Panela Tortilla Pan (bolillo) Galletas (de animalitos)	
	De <i>xilmolito</i> o <i>tixmolito</i> (también se les llama tamales sencillos).  Se preparan para Candelaria, Semana Santa y Día de Muertos.	Masa de maíz Carne de pollo o puerco Jitomate Chile chipotle Cilantro o cilantro extranjero Manteca de puerco Sal	De plátano y de maíz
	<i>Pulaklha</i> o <i>Púlaclas</i> –un tipo de tamal de frijol que se caracteriza por que la consistencia es un poco líquida-.  Se preparan para las peticiones de lluvia, Semana Santa y Día de Muertos.	Masa de maíz Frijol Calabaza Chayote Gasparito Ajonjolí Jitomate Chile serrano (o de árbol) Cilantro Sal	De maíz y de <i>xkijit</i>
	De picadillo <sup>65</sup>  Se preparan para Candelaria.	Masa de maíz Carne de pollo o res Papa Zanahoria	

<sup>65</sup> Como ya se ha mencionado, los tamales de picadillo no formaban parte de las comidas rituales, pues al poder incluir carne de res, no se acostumbra ofrendarlos para Día de Muertos, sin embargo, se han adoptado para la Fiesta de la Virgen de la Candelaria, festividad en la que se han adoptado nuevas recetas de tamales.

		Chícharos Jitomate Chile chipotle Manteca de puerco Sal	De maíz
	De elote con rajas de chiles en vinagre.  Se preparan para Candelaria.	Masa de maíz Rajas de chiles en vinagre (caseros o de lata) Granos de elote (natural o de lata) Chile poblano Crema de leche Pollo desmenuzado Vinagre de los chiles Manteca de puerco Sal	De maíz o de plátano
<i>Skgokgo</i> – Salado	<i>Lakgchillil</i> o <i>Pintos</i> –un tipo de tamal de frijol que se caracteriza por llevar ingredientes crudos-.  Se preparan para Candelaria, Semana Santa y Día de Muertos.	Masa de maíz Frijol crudo –tierno- Manteca de puerco Sal  También se pueden preparar con haba o chícharo tierno y reciben el mismo nombre: <i>pintos</i>	De maíz y de <i>xkijit</i> .  De maíz
<i>Sakgse</i> – Dulce	<i>Xkaki</i> - De elote  Se preparan para Día de Muertos.	Elote tierno Canela Pasitas Mantequilla Carbonato Manteca de puerco Azúcar Opcional: leche	De elote tierno

Fuente: elaboración propia.

Hay una diferencia entre tamales, *púlaclas* y *pintos*. Pues aunque los tres se preparan con masa de maíz nixtamalizado (excepto el tamal de elote que se prepara con elote tierno), se envuelven en una hoja y se ponen a cocer al vapor, las totonacas de Coxquihui hacen notoria la diferencia al nombrarlos y en el tipo

de ingredientes que usan al preparar: tamales de *xilmolito* (también conocidos como tamales sencillos), de mole, de picadillo, de elote, *púlaclas* y *pintos*.

En el Cuadro 30, se han incluido los tamales de picadillo y los de elote con rajadas de chiles en vinagre, ambos se han adoptado en los últimos años y ahora ya forman parte de las comidas rituales, en específico de la fiesta dedicada a la Virgen de la Candelaria; sin embargo, cabe mencionar que la carne de res sólo se consume en los tamales de picadillo (aunque es muy común que los preparen con carne de pollo) que se ofrendan en los altares familiares para la festividad de la Virgen de la Candelaria, pero no para los tamales o comidas que se preparan para Día de Muertos.

Cabe mencionar que entre los totonacas de la Sierra Norte de Puebla, no se consume la carne de animales con cuernos en contextos rituales. De acuerdo con Alain Ichon (1973), las ofrendas alimentarias para el Día de Muertos puede incluir carne que no sea la de venado, pues el padre del Dios del Maíz fue un venado, y “el venado es un muerto” (1973: 86), lo que significaría que se estaría consumiendo la carne de un muerto. Entonces, las ofrendas alimentarias que se preparan para los muertos en Todos Santos pueden incluir cualquier tipo de carne, excepto la de venado porque: “Está prohibido comer la carne de un animal de grandes cuernos” (1973: 87).

Durante la época de cosecha, señala Cora Govers, los totonacas de Nanacatlán, Puebla, evitan preparar comidas con carne de res porque lo consideran un “alimento caliente” que podría quemar los jóvenes brotes de la milpa. La comida que preparan para el último día de la cosecha y que se pondrá en el altar doméstico, incluye mole o *tixmole* de pollo, guajolote o puerco, pero no de res (la carne de res es tabú) pues esta carne no se debe ofrendar en el altar doméstico (Govers, 2013: 286). De igual forma, para la Fiesta de *Todos Santos*, no se preparan comidas que lleven carne de res porque como se ha mencionado es considerada tabú (Govers, 2013: 299).

Las “*pulaklhas*” o *púlaclas* se pueden preparar cualquier día del año, pero cuando se preparan para las peticiones de lluvia, la Cena del Señor y Día de

Muertos, se usa el maíz de sus cosechas y frijol de temporada. Las *púlaclas* se preparan con ingredientes de la milpa y el traspatio.

Las *púlaclas* se caracterizan porque la consistencia del preparado es un poco líquida. Primero se ponen a cocer los frijoles con un poco de sal. Se tuesta el ajonjolí (con poco fuego si el comal está sobre el fogón y con una flama bajita si se va tostar sobre la estufa), se muele o licúa con el jitomate y el chile (serrano o de árbol). Aparte se pica finamente la calabaza, el chayote y el cilantro. Si hay gasparitos se limpian, se pican y se ponen a cocer. En una cacerola se ponen los frijoles, se agrega el ajonjolí, el jitomate y el chile molido, también la verdura picada, se revuelve bien todo y al final se añade el cilantro y sal. Sobre una hoja de maíz o *xkijit* se extiende una porción de masa y luego se añade un poco de la mezcla.

Se considera a las *púlaclas* un alimento especial digno de ser ofrendado a los dioses antiguos, a aquellos abuelitos y abuelitas que al igual que los niños ya no tienen dientes y necesitan comer un alimento que no tengan que masticarse demasiado, la *púlacla* tiene una consistencia suave-blanda. En tiempos anteriores los hombres mayores, los abuelitos, se reunieron para reflexionar sobre las ofrendas destinadas a los dioses, pues a pesar de que les ofrecían miel, flores, animales, frutas, comidas y bebidas, parecía que no terminaban de agradecerlos, porque a veces duraba mucho la seca y a veces llovía demasiado.

Descubrieron que los pájaros comían todo lo que había en la milpa y se iban volando muy satisfechos y contentos, pensaron que tal vez todo ello junto podría agradarle a los dioses. Por ello, los abuelitos decidieron llevarle a sus esposas, maíz, frijol tierno, calabaza y todo aquello que vieron que los pájaros se comían. Pero estaban tan cansados que ya no tuvieron tiempo de explicarles a las mujeres cómo los tenían que preparar, así que ellas prepararon lo que sus esposos les llevaron, picaron todo en trozos pequeños, los envolvieron en hojas de maíz y los pusieron a cocer al vapor.

Los viejitos comieron de aquel platillo y se recuperaron muy contentos para explicarles su idea, y más contentos estuvieron cuando vieron que el platillo imaginado ya estaba en el altar hecho realidad, era la ofrenda de púlacles, la que sirve a los dioses antiguos, los de pocos dientes, a la madre tierra que es la más vieja; a las 'nanitas' curanderas que ya murieron (Aguilera, 2004: 69).

Los “*lakgchilil*” o *pintos* también se pueden preparar cualquier día del año, pero para las peticiones de lluvia, la Cena del Señor y Día de Muertos, se preparan con un frijol tierno de temporada, se caracterizan por llevar ingredientes crudos (como frijol, chícharo o haba), y también porque todos los ingredientes se revuelven con la masa, manteca y sal; sobre una hoja de maíz se extiende una porción de este preparado, se envuelve y se mete a la vaporera.

Las hojas que se usan para envolver la masa y el relleno pueden ser secas o frescas. Si son secas, como las de maíz, se remojan en un recipiente con agua, de esta forma no se quiebran al momento de doblarlas. Si son frescas –como las de plátano o papatla - se ahúman, asan o hierven para que pierdan un poco de humedad, se pongan suaves y no se quiebren a la hora de envolver los tamales. Este tratamiento no lo requieren las hojas de *xkijit* (véase Fotografía 28), sólo se limpian con un trapo o trozo de tela húmedo.



**Fotografía 28. *Xkijit* en el traspatio, casa del señor Lázaro Gaona Gómez (Erika Méndez, febrero del 2017).**

Los tipos de hojas más usadas para envolver tamales son las de maíz, *xkijit*, plátano y papatla o papatlilla (cabe mencionar que la hoja de papatla o papatlilla que se usa para envolver tamales sólo se consigue en los ranchos).

**Cuadro 31. Tipos de hojas.**

<i>Xkam</i> - Hoja de maíz (totomoxtle)
Hoja de elote tierno
Hoja de plátano
Hoja de papatla o papatlilla
Hoja de <i>xkijit</i>

Fuente: elaboración propia.



Fotografía 29. Moliendo el recaudo para los tamales (Erika Méndez, diciembre del 2009).

**Alimentos de complemento**

Entre los alimentos que complementan una comida, el más importante es el frijol, y ya sea que esté fresco o seco, siempre se pone a hervir antes de ser consumido. Si está fresco se puede poner a cocer con todo y vaina, con un poco de sal solamente. Si está seco, se pone a hervir con un trozo de cebolla, ajo, epazote y



un poco de sal (algunas mujeres le agregan un chile cuaresmeño o jalapeño para darle más sabor).

Durante los meses de febrero, marzo y abril, se consume el gasparito o pichoco. Esta flor se pone a hervir antes de ser consumida, se come con huevo, con frijoles o en las *púlacras* que se preparan durante la Semana Santa.

Las carnes que se consumen como complemento son las de pollo, puerco, guajolote, res, pescado y mariscos (como camarón y acamayás). Las de pollo, puerco y guajolote se consumen en caldos, moles, adobos y tamales. La carne de res –aunque muy apreciada- se consume muy poco y sólo es posible comprarla los días de mercado (miércoles y domingo); la preparan en caldo con verduras o en mole de olla (le agregan verduras como papa, calabaza, elote, ejotes, zanahoria y una salsa de chile chipotle, jitomate y cebolla, y una ramita de hierbabuena).

El pescado y los mariscos (especialmente camarones y acamayás, aunque estas últimas han escaseado considerablemente en las últimas décadas) se consumen sobre todo durante la Cuaresma (entre marzo y abril), se cocinan principalmente capeados y en un caldillo de jitomate o mole. Los pescados y mariscos se compran en grandes cantidades en Poza Rica y provienen de Tuxpan y de Tecolutla) Durante la Cuaresma es posible conseguirlos también los días de mercado.

La carne de pollo, puerco y guajolote se hierva, y de ser necesario, como ocurre con la carne de puerco, se fríe en su misma manteca, posteriormente se prepararan en diferentes guisos.

### **Otros alimentos**

Entre los alimentos que ayudan a complementar una comida están: yuca, camote y chayotes hervidos, plátano macho frito o hervido, semillas de calabaza pipiana y ajonjolí, quelites, hongos, huevo, arroz, sopa de pasta y pan. El pan es muy consumido, Coxquihui es un pueblo de maestros panaderos, y el pan de dulce es el más apreciado (cuyos ingredientes principales son la harina de trigo, manteca, azúcar y algunos tipos de pan también llevan huevo).

## Las bebidas

Las bebidas que se preparan en Coxquihui son: atoles, aguas de frutas, café e infusiones. El atole agrio es muy apreciado y se consume cotidianamente, así como el café de olla (que suele endulzarse con panela o azúcar morena y se le agrega una raja de canela). El café acompaña los alimentos del desayuno, la comida y la cena. El atole agrio se consume casi siempre al mediodía, pues es una bebida refrescante. Aunque desde mediados del siglo XX han llegado al pueblo los refrescos, los jugos y las aguas de sabor, las aguas de frutas son muy estimadas y se preparan con fruta de temporada que se consigue en el pueblo. Las bebidas alcohólicas se usan como parte de la ofrenda durante las fiestas religiosas, los mayordomos sólo comparten el refino y las cervezas con los otros mayordomos y sus compadres, pero no se le ofrece al pueblo, a ellos se les invita agua de sabores (de jamaica y horchata generalmente que es preparada con arroz).

Los atoles merecen mención aparte, se preparan cotidianamente para consumo familiar, y también es posible conseguirlo todos los días en el mercado municipal, se consume como una bebida fresca. Las familias preparan atole de maíz agrio (con maíz negro o blanco),<sup>66</sup> atole de calabaza, de camote o de capulín, es decir, que usan un producto de temporada, y por lo tanto de la milpa – excepto en el caso del capulín que se obtiene del traspatio-.

En contextos rituales, son las mujeres de conocimiento quienes preparan los atoles, en específico, en la preparación del atole agrio participan varias mujeres de conocimiento (en diciembre del 2009, cuatro mujeres se encargaron de preparar el atole agrio) y para las Posadas se consume caliente (no frío como se toma cotidianamente) y espolvoreado con un poco de chiltepín y ajonjolí tostado y molido. Los atoles se preparan principalmente para tres grandes fiestas: La Cena del Señor (marzo o abril), Día de Muertos (finales de octubre y principios de noviembre) y las Posadas (diciembre).

---

<sup>66</sup> Maíz en totonaco se dice “*kuxi*”, al maíz negro se le conoce como “*tsitsakga kuxi*” (“*tsitsakga*” – color negro), al maíz blanco como “*snapapa kuxi*” (“*snapapa*” – color blanco), y al maíz amarillo como “*smukuku kuxi*” (“*smukuku*” – color amarillo). Fuente: trabajo de campo, 18 de febrero de 2017.

**Cuadro 32. Bebidas más consumidas en Coxquihui.**

<b>Atoles</b>	<b>Café e infusiones</b>	<b>Aguas de frutas</b>	<b>Alcohólicas</b>	<b>Otras</b>
- <i>Xaxkúta</i> (atole agrio) - <i>Takgxath</i> (atole martajado) - <i>Xa Ihtúkut skitit</i> (atole de masa) - <i>Xkulim</i> (atole de elote) -Atole picoso -Atole de capulín -Atole de camote -Atole de calabaza	Café de olla	- Limón - Naranja - Guayaba - Guanábana - Jobo - Piña - Papaya	Refino (aguardiente)  Cerveza	-Refrescos  -Aguas saborizadas  -Jugos
- <i>Stalapukuxi</i> (Champurrado) -Chocolate	Infusiones: -Manzanilla -Zacate limón -Hierbabuena -Canela	Para las fiestas religiosas se prepara agua de horchata de arroz, y agua de flor de jamaica.		

Fuente: elaboración propia.

### Los alimentos naturales

En esta categoría cabe mencionar dos alimentos propios de la zona totonaca y que complementan la alimentación cotidiana sin que se requiera de una preparación previa: las frutas y los chiles. Las frutas que consume la gente abundan en el centro y en las afueras del pueblo. Aunque no hay un horario fijo para consumirlas, casi siempre se hace durante el día, cuando se tiene un antojo o un poco de hambre, se les considera frescas (como a las ciruelas, mangos, piña y guayaba). Los zapotes y los plátanos también son muy consumidos.

Por otra parte están los chiles, compañeros de la tortilla y de casi todas las comidas. Aunque se pueden consumir frescos como el chiltepín o el chile de árbol –y es muy común que así sea-, también se consumen secos, principalmente para salsas, moles y adobos. Chiles como el ancho, guajillo, chipotle, mulato o el de

árbol, requieren de una transformación previa, ya sea que se les hierva o se les ase.

Los chiles frescos acompañan desde una tortilla hasta un atole. Por ejemplo, un chiltepín o un chile de árbol se pueden comer solo a mordidas; estos mismos chiles se pueden asar en un comal junto con el jitomate y el resto de los ingredientes y se prepara una salsa; o bien, se ponen a hervir todos los ingredientes, incluyendo los chiles y se prepara una salsa.

El chiltepín es el chile más consumido, es pequeño y muy picante, una vez que se corta y se pone a secar al sol, se le conserva en frascos de vidrio o en latas de aluminio; antes de consumirlo, las mujeres lo tuestan en el comal y después lo muelen, se consume cotidianamente y con él se acompañan los frijoles y los caldos. Es muy usado para preparar salsas, dos de las que se preparan con mayor frecuencia son la frita y la hervida. Para preparar la salsa frita se necesita chiltepín tostado y molido, cebolla, ajo, sal, todo se fríe en un poco de aceite.

Los chiles secos –se usa esta técnica para que se conserven en buen estado por más tiempo-, antes de ser usados para una salsa o mole por ejemplo, se ponen a hervir; si es para un adobo, se asan sobre un comal. El chiltepín tostado en el comal y molido finamente se le espolvorea al atole agrio que se ofrece en las posadas.

#### **5.4 El consumo de los alimentos**

En párrafos anteriores he señalado que alimentos como las tortillas, tamales, frijoles, verduras y carnes se consumen en un horario fijo como el almuerzo o la comida; otros como los atoles, verdura cocida o fruta, se pueden consumir en cualquier momento del día. En cambio, algunas bebidas como el atole agrio, no sólo está sujeto a un horario fijo, sino también a un momento y a un lugar determinados, por ejemplo, se prepara en grandes cantidades y se consume caliente por las noches en las casas donde realizan las posadas. En cambio, el que se consume cotidianamente e incluso se consigue en el mercado todos los días, se bebe fresco.

De acuerdo con Perla Petrich (1985), el consumo de los alimentos está determinado por tres razones: 1) materiales, que se refiere a la abundancia o escasez de los alimentos; 2) fisiológicas, es decir, al gasto cotidiano de energía; y 3) culturales, Petrich señala que el grupo tiene un conocimiento particular acerca de su cuerpo y el proceso de digestión, por lo tanto tiene la capacidad de percibir en los alimentos, ciertas cualidades como lo “frío” y “caliente”. Coincido con Petrich en que “el hombre posee ‘un gusto’ determinado por la interrelación de todos estos factores y ese gusto es el que identifica el tipo de consumo realizado por el grupo” (Petrich, 1985: 108).

#### 5.4.1 La comida diaria

Respecto a la comida diaria de los hombres y mujeres totonacas de Coxquihui, identifiqué cuatro comidas principales, mismas que están constituidas por un alimento a base de maíz, un alimento de complemento y una bebida (casi siempre café).

Las comidas y los alimentos principales cotidianos son:

**Cuadro 33. Comidas principales.**

Desayuno	Café de olla Atole Pan
Almuerzo	Café Tortillas Una salsa Frijoles Huevos al gusto
Comida	Café Agua de frutas Tortillas Una salsa Frijoles Arroz Sopa de pasta Guisado de carne
Cena	Café Pan  En ocasiones cenan lo que quedó de la comida.

Fuente: elaboración propia.

La mayor parte de la población totonaca de Coxquihui es campesina y comienza sus labores muy temprano –aunque también la mayor parte tiene otro trabajo complementario, pues lo que obtienen de sus milpas es principalmente para consumo familiar y necesitan cubrir gastos de educación para sus hijos, medicamentos si no tienen seguro social, ropa, entre otros-, los hombres antes de salir de su casa rumbo al rancho -entre las cinco y seis de la mañana-, toman café con pan. Si los hombres tienen mucho trabajo, las mujeres les preparan enchiladas, o tacos con frijoles, o bien algún guisado y unas tortillas para que coman en la milpa.

Las mujeres entonces comienzan a preparar el desayuno para ellas y para sus hijos: tortillas, una salsa, frijoles, huevos, café, e incluyen pan. Si los hijos tiene que ir a la escuela, entonces sólo les dan café y pan, y les preparan lonche para que lo lleven a la escuela (todavía les dan enchiladas, pero en los últimos años comenzaron a prepararles una torta de huevo o de jamón, son pocos los padres que prefieren darle dinero a los niños para que compren algo en la escuela).

Pero a la hora de la comida, regresan de la milpa los hombres, y de la escuela los niños, entonces se reúnen todos para comer en casa –entre la una y tres de la tarde-: tortillas, una salsa o un guisado con chile, frijoles, arroz, sopa de pasta, verduras hervidas, agua de frutas y café.

Generalmente para la cena –entre las siete y ocho de la noche-, se consume lo que quedó de la comida, ya no se prepara otra comida, sólo la recalientan. Lo acompañan con tortillas, pan y café. Tanto para el desayuno como para la cena, a veces en lugar de pan se compran galletas, las de animalitos son muy consumidas. Desde las últimas décadas del siglo XX, llegaron al pueblo productos como galletas y pan industrializados y aunque se ofrecen en todas las misceláneas y tiendas de abarrotes, no todos los totonacas pueden adquirirlas, pues sus precios son elevados. En cambio el pan es fresco, del día y es económico, al igual que las galletas de animalitos, las ovaladas y las Marías.

Respecto a los restos de la comida, estos no se desperdician, si han sobrado tortillas o arroz por ejemplo, a los pollitos les dan tortillas despedazadas y a los puercos todos los restos de las comidas. Tanto a los pollos como a los puercos los alimentan de manera especial porque están destinados para consumo familiar o para la venta.

No todos los totonacas tiene refrigerador en sus casas, por ello guardan las tortillas envueltas en una servilleta de tela, en un lugar fresco, y la comida casi siempre es hervida por las noches o bien, la frien para que se conserve durante la noche.

#### 5.4.2 Modos de ingestión

En esta categoría cabe mencionar que hay una diferencia entre los alimentos naturales y los alimentos preparados cuya base es el maíz, así como entre los líquidos y sólidos, blandos o duros. Esta división permite entender qué tipo de alimentos se consumen (por ejemplo, maíz, carne o verduras), la consistencia (si es blando y suave, duro o crujiente), o hasta la temperatura en que se ingiere, por ejemplo, si es blando es más fácil de comer, si es carne se necesita masticar más, si es un líquido frío o al tiempo, se bebe más rápidamente, si está caliente se bebe despacio. A continuación presento un cuadro a manera de resumen:

**Cuadro 34. Modos de ingestión.**

Alimentos preparados:	<p><i>Tsatata</i>: Blando.</p> <p>Tortillas Tamales Carne de pollo en caldo Verduras Rellena</p> <p>No necesitan masticarse mucho pues son alimentos blandos.</p>
-----------------------	---

sólidos (comida).	<p><i>Palhakú</i>: Duro.</p> <p>Carne de res en caldo Chicharrón de puerco</p> <p>Se requiere masticar mucho porque aunque estén cocidos, son alimentos duros.</p>
Alimentos preparados: líquidos (bebidas).	<p>Bebidas frescas: agua de frutas. Se beben fácilmente.</p> <p>El atole agrio se puede beber a grandes sorbos porque generalmente se consume frío o al tiempo –excepto en las posadas que se consume caliente y con chiltepín y ajonjolí tostado y molido-.</p> <p>Bebida caliente: café, atole o infusión Bebida alcohólica: refino o cerveza. Son bebidas que se beben fácilmente pero poco a poco porque son calientes, también a las bebidas alcohólicas se les considera calientes.</p>
Alimentos naturales: blandos.	<p>Fruta Miel</p> <p>La fruta se puede morder o chupar sin casi tener que masticar, porque se trata de alimentos blandos.</p> <p>La miel en cambio, se puede chupar o lamer.</p>
Alimentos naturales: duros.	<p>Caña Semillas de calabaza pipiana</p> <p>La caña es un alimento duro, se tiene que chupar y masticar con mucha fuerza hasta que se deja seca.</p> <p>Las pepitas se chupan hasta dejar sólo la cáscara.</p>
Alimentos naturales: líquidos.	<p>Agua Agua de coco</p> <p>Se bebe fácilmente porque no es una bebida caliente.</p>

Fuente: elaboración propia.



Como se puede observar en el cuadro anterior, la carne de res, aunque se haya hervido, es difícil de comer porque se necesita masticarla mucho –lo que complica que niños y abuelitos la puedan comer-, contrario a lo que sucede con la carne de pollo e incluso la de pescado, pues se trata de carnes blandas. Por otra parte, las tortillas recién hechas, los tamales y las frutas son fáciles de masticar, pues son alimentos blandos, tiernos. Respecto a las bebidas, aunque sólo se requiere beber a sorbos, es más difícil ingerir una bebida caliente (como un atole, café o una infusión) o alcohólica (que también se considera caliente), en cambio, un atole fresco o un agua de frutas se ingiere más fácilmente.

### **5.4.3 Las comidas rituales**

Perla Petrich (1985) indica que las oportunidades de degustar una comida especial son pocas y además están sujetas a un calendario fijo, como el ciclo anual festivo en donde se celebren fiestas como la patronal, la Navidad, Año Nuevo, Día de Muertos o las ceremonias del ciclo de vida (casamiento o velorio). En este apartado realizaré el análisis de los datos etnográficos acerca de dos fiestas que, de acuerdo a mi trabajo de campo, representan la petición de lluvias (la Cena del Señor Jesús, durante la Semana Santa) y el agradecimiento de las cosechas (la Fiesta Patronal de San Mateo Apóstol); para ello partiré de la hipótesis en la que sugerí que la alimentación mesoamericana tiene como eje el ciclo agrícola del maíz, y que en torno a ello, los totonacas de Coxquihui preparan comida para pedir agua y buenas cosechas, ritos que forman parte del ciclo anual festivo y en donde se hace manifiesta la ritualidad y las ofrendas destinadas a los santos, a las deidades y a los muertos, por lo tanto, explicaré la manera en que el maíz es devuelto en forma de bebida o comida a quienes los proveen de alimentos y les permiten sembrar en un espacio liminar.

#### **5.4.3.1 La Cena del Señor Jesús: petición de lluvias (marzo-abril)**

Como se ha descrito en el Capítulo 4, la Cena del Señor Jesús se realiza el Jueves Santo de la Semana Santa, la ceremonia dura un día, pero para su

realización se requiere la participación de dos mayordomos y del trabajo de las mujeres y los hombres; por ello, los preparativos comienzan desde un año antes, cuando los mayordomos reciben el cargo. Los hombres cuidan sus milpas pues muchos de los productos que se utilizarán para preparar las comidas provienen de ahí: maíz, chile, frijol, calabaza, papa, yuca, camote, ajonjolí. De igual forma, las mujeres, cuidan los animales que se destinarán para las comidas como pollos, puercos y en ocasiones, guajolotes.

Unas semanas antes de la Cena del Señor, se mandan a hacer las ceras adornadas, los hombres van a buscar la leña que se utilizará para preparar las comidas, cortan las hojas que se usarán para envolver los tamales, y todo ello se va guardando en las casas de los respectivos mayordomos.

Como ya se planteó antes (véase el punto 4.1.2), días previos a la fiesta, los mayordomos de la Cena del Señor y los antiguos mayordomos, se encargan de hacer una colecta entre los habitantes de Coxquihui y los comerciantes del mercado municipal (véase Cuadro 35):

**Cuadro 35. Colecta para la Cena del Señor.**

Huevo
Azúcar
Aceite
Sopas de pasta
Lentejas
Frijol
Maíz
Elotes
Chayotes
Penca de plátanos
Arroz
Café
Platos (desechables)

**Fuente:** elaboración propia (2015).

La Cena de Jesús es una celebración con características particulares, hay dos mayordomos y junto con ellos participan sus familias. A esta organización se suma la participación de las mujeres especialistas en preparar comida, quienes reciben el nombre de *molenderas*, y son las encargadas de preparar grandes cantidades de comida, ellas conocen los ingredientes que se requieren y además, hacen las tortillas.

Pero hay otro grupo de especialistas que se encargan de preparar los pescados, chiles rellenos y las tortas capeadas de maíz (en mole o en caldillo), se trata de los hombres mayores (abuelitos) que en su mayoría ya han cumplido con algún cargo, se organizan en secciones (primera y segunda sección) y llegan a ser hasta 40 hombres que se dividen en dos grupos para apoyar a los mayordomos de la Cena del Señor, en la preparación de la comida. Ellos se encargan de buscar el apoyo de otros hombres que ya han sido mayordomos, pero también el de muchachos, a quienes invitan a participar con unos 15 días o un mes de anticipación de la Cena del Señor. La labor de estos abuelitos es vigilar que se preparen las comidas (véase Cuadro 36): “... sí ayudan, colaboran, son ancianos ya no pueden trabajar, pero de todas maneras ahí están... ese es compromiso que uno tiene” (entrevista al señor Jorge Emilio Márquez Quintero, Coxquihui, marzo del 2016).

**Cuadro 36. Organización para la preparación de la Cena del Señor.**

Abuelitos	Se dividen en dos secciones y se encargan de supervisar el trabajo de los hombres (tanto jóvenes como los que ya han sido mayordomos en años anteriores) que prepararán las tortas, los pescados y chiles rellenos capeados con maíz.
-----------	---

Los dos mayordomos de la Cena del Señor	Son los encargados de coordinar los preparativos de los adornos dentro de la iglesia y en el atrio; de supervisar que haya suficiente leña; de enviarle comida al otro mayordomo de la Cena del Señor - su ahora compadre-; así como de colocar la comida y la bebida en las artesas en donde se transportarán al atrio de la iglesia, y que posteriormente se repartirá en sus respectivas casas.
Molenderas	<p>Son las mujeres encargadas de preparar el nixtamal y hacer las tortillas.</p> <p>Son las encargadas de preparar las comidas que se ofrecerán al Señor Jesús: mole, arroz, adobo, <i>xilmolito</i> o <i>tixmolito</i>, tamales, <i>púlaclas</i>, <i>pintos</i>, molotes, enchiladas, atoles, verduras hervidas, totopos, entre otros.</p> <p>Son las encargadas de cuidar que los alimentos queden bien condimentados, que tengan buen sabor, y que no queden crudos.</p>

Fuente: elaboración propia.

La preparación de las comidas para la víspera y el día de la Cena del Señor, requiere de la participación de muchas personas, y las esposas de los mayordomos, o bien las madres, se encargan de invitar a otras mujeres para que les ayuden. En el caso de los hombres, el mayordomo se encarga de invitar a sus compadres que le ayudarán a recoger, tarro, tepejilote y leña:

A todos los compadres, yo tengo que salir, tres, cuatro días (antes) para invitar a los compadres, (para) que me ayuden a adornar, a cortar tepejilote, a ver que busquen lo que se ocupa, ya vas a ir a verlos para que te ayuden a buscarlo, tepejilote, cortar el tarro, si necesitas el tarro, tienes que ir a buscar gente quien se sabe subir a cortar el tarro... va a traer su machete y sabe subirse a cortar, los va a empezar a tumbar, otros van a estar jalando tarro por tarro, le van quitando las espinas. Y así van 40 o 50 gentes, no nomás van poquitos, esos los llevas, si está

lejos los llevan en camioneta y si está cerquita se van a pie (entrevista al señor Ramos Pérez Jiménez, Coxquihui, abril del 2009).

En la víspera de la fiesta, la gente se reúne en las casas de los mayordomos, acuden las molenderas, las comadres y vecinas de la esposa (o de la mamá) del mayordomo, los abuelitos que se encargarán de supervisar la comida que prepararán los hombres: compadres del mayordomo, señores que ya han sido mayordomos en años anteriores, y jóvenes. Este día es importante por dos razones: 1) la comida que se prepara hoy será ofrecida en el altar familiar; 2) los mayordomos se compartirán comida. Ambos mayordomos se envían comida y ello significa que ahora ya son compadres, es decir, que ambos trabajarán para que se lleve a buen fin la Cena del Señor Jesús; la comida que ambos reciben la colocan en sus respectivos altares familiares, al ser retirada del altar ya se puede consumir. Una ofrenda consiste en tortas de haba con camarón, pescado o charales, capeadas con maíz, en caldillo de jitomate o mole, siete tortillas,<sup>67</sup> refino y una veladora.

Es así que empieza la celebración de la Cena del Señor Jesús. Y a cada casa ha llegado un fiscal que se encargará de observar y de dirigir los preparativos

---

<sup>67</sup> Alain Ichon señala que acerca del número siete hay dos concepciones, una negativa y otra positiva. Los números 7 y 17, por ejemplo, son nefastos, se emplean principalmente en lo relacionado al maleficio, magia negra y contra-magia. Se les considera números de la Luna y que rigen la brujería y el Viento, el “7 es más bien el número que representa a los muertos” (Ichon, 1979: 38-39), el 17 es el número de los Vientos, el portador de las enfermedades. Ichon retoma la propuesta de Jacques Soustelle quien argumenta que en el calendario adivinatorio, Chicomecoatl es la patrona de los días que llevan el número siete, y se les considera días favorables (Ichon, 1973: 39).

Y entre los totonacos del norte de la Sierra de Puebla, el número 20 se encuentra presente en dos ceremonias, en una se usa para sanar una enfermedad provocada o causada por un muerto, y en la otra se destina para curar un maleficio. Los números 20, 7 y 17 entonces, están relacionados a la idea no del maleficio sino del contramaleficio y de muerte (Ichon, 1973: p.41). En el caso específico de los totonacos de Coxquihui, el número siete aparece en la comida que se ofrece en el altar familiar: siete tortillas de maíz (fuente: trabajo de campo 2009-2016).

Marcela Hernández Ferrer (2004) indica que “*chicome*” entre los nahuas se refiere al número siete, entonces la traducción que se le da a “Chicomecoatl” es Siete Serpiente o Culebra (Hernández Ferrer, 2004: 220). La autora explica que los cronistas Diego Durán y Bernardino de Sahagún describieron a la diosa Chicomecoatl como la deidad que se “encargaba de proveer de alimento a los hombres... Deidad de la que emana el alimento sagrado por excelencia, es decir, el maíz” (Hernández Ferrer, 2004: 221), y en ambas versiones se enfatiza la presencia de mujeres jóvenes (vírgenes), quienes portaban semillas que alimentan al hombre: mazorcas de maíz, chile, calabaza y huautle (Hernández Ferrer, 2004: 221).

de la comida que harán los mayordomos. Así que una vez que han compartido la comida, las tareas culinarias continúan el resto de la tarde.

Los hombres mayordomos se encargan de tener listos los ingredientes para el capeado: maíz tostado y molido, y huevo. Además de chiles cuaresmeños o jalapeños, pescado, camarón, charales y haba; jitomate, chile y cebolla para el caldillo, y el recaudo para el mole.

El maíz que utilizan previamente ha sido tostado y molido en el metate, debe quedar a manera de pinole y se revuelve con huevo, en esta mezcla bañan los pescados, chiles rellenos -de queso y atún- y con ella preparan las tortas de haba con camarón, charales y pescado sancochado, los fríen en los cazos y los acomodan en cazuelas.

Las mujeres hacen los preparativos para las actividades del día siguiente: los recaudos para el mole y el adobo, desgranar el maíz, ahumar las hojas para los tamales, y limpiar el frijol para los *pintos* y las *púlaclas*. Los *pintos* llevan frijol tierno conocido como “frijol cuerno” (o frijol de vaina); las *púlaclas*, se preparan con el frijol *majáyan* (majayán o frijol enredador) o el *kiwístapu* (frijol de árbol), ambos son muy apreciados para hacer esta comida. Son cosechados en las milpas familiares, especialmente para autoconsumo. Las *púlaclas* en particular, representan lo que es la milpa, pues llevan entre otros ingredientes -además de maíz y frijol-, chile y calabaza.

Otras actividades son cortar los palitos y recortar el papel de china para hacer las banderitas<sup>68</sup> de colores con que se adornan los platillos que se llevan al atrio de la iglesia. Poner a cocer el nixtamal en grandes cantidades, dicho maíz se requiere para obtener la masa suficiente para preparar tortillas, tamales, molotes, enchiladas, entre otros alimentos cuya base es el maíz. Por otra parte, se requiere maíz maduro, mismo que será tostado y molido para preparar totopos. Y también dejarán agriar el maíz para hacer los atoles.

---

<sup>68</sup> Los banderitas de papel de china de colores las hacen “los viejitos, los abuelitos”, es decir, los fiscales y los mayordomos. Unos tres días antes de la víspera de la Cena del Señor, realizan una salida a los ranchos para buscar el tarro, de regreso al pueblo, cortan el tarro en tiras de unos 30 centímetros de largo y del grosor de un lápiz, y los lijan. Otro día recortan el papel de china en forma de triángulo isósceles y en la víspera preparan el engrudo (con harina de trigo y agua) y pegan el papel de china a los palitos de tarro. Fuente: trabajo de campo, 18 de febrero de 2017.

**Cuadro 37. Alimentos y comidas preparados con maíz para la Cena del Señor Jesús.**

Tortillas
Tamales
Molotes
Totopos
Atoles
Gorditas
Enchiladas
Pescados y chiles rellenos capeados con maíz
Tortas de haba, camarón, pescado y charales capeados con maíz

**Fuente:** elaboración propia.

Los tamales requieren de un cuidado especial, muchas mujeres pueden hacerlos, pero sólo una puede meterlos en la vaporera, porque de lo contrario, la masa se puede agriar, puede quedar cruda, los frijoles pueden quedar paludos (es decir, medio cocidos, en totonaco se dice *palhakú*) o se puede echar a perder la carne.

Las mujeres realizan sus tareas en la cocina, dentro de la casa, ahí cuentan chistes, chismes e historias, mientras cocinan, ríen, y se ponen al día sobre lo que acontece en sus familias y en el pueblo. Los hombres hacen sus labores afuera de la casa, en los patios o traspatios acondicionan unos fogones y es ahí donde cocinan; se pueden ver grupos de abuelitos observando, dirigiendo y preparando el caldillo de jitomate, hombres adultos friendo pescados y tortas de haba con camarón o charales capeados, y jóvenes limpiando el pescado sancochado y capeando los alimentos; todos platicando cosas relacionadas a la milpa, de sus otros trabajos y de lo que pasa en el pueblo.



**Fotografía 30. Hombres preparando las tortas de haba con pescado y capeados con maíz (Erika Méndez, marzo del 2016).**



**Fotografía 31. Compadre del mayordomo friendo los pescados capeados con maíz (Erika Méndez, marzo del 2016).**

El Jueves Santo, día de la Cena del Señor Jesús, las actividades comienzan muy temprano, las mujeres ponen el nixcom desde la madrugada, después deben lavarlo y molerlo para obtener la masa con la que prepararán: las tortillas, enchiladas, chilaquiles, molotes, gorditas. También deben poner a cocer elotes, yucas, camotes, calabazas, chayotes plátanos y papas, –los camotes, yucas y calabazas se endulzan con panela-; ponen a cocer los frijoles y después los fríen con manteca de puerco y preparan los tamales, los *pintos* y *púlaclas*.



Deben hacer los totopos de maíz; el mole de camarón y el caldillo para el pescado; guisar el arroz; preparar los atoles –el agrio y el de maíz hervido- y el champurrado; preparar chile con huevo y huevos revueltos; freír pescados y camarones; preparar ensalada de nopales y hacer buñuelos.<sup>69</sup> Además lavan y pican fruta: sandía, melón, papaya, zapote, piña, coco. Algunas familias hornean pan –aunque la mayoría de las veces lo compran-.

En los altares familiares de los mayordomos se encuentra la cruz de madera que representa este día, la Cena del Señor Jesús, ahí ofrendan velas, veladoras, agua, comida y refino, tanto lo que ellos han preparado como lo que les comparte su compadre.

Todo debe quedar listo para las tres de la tarde (aproximadamente), hora en que comienzan a acomodar todos los platos y ollas en las artesas y les colocan su respectiva banderita de papel de china. A las cuatro de la tarde salen en procesión de las dos casas de los mayordomos, y al llegar al atrio de la iglesia ponen las artesas sobre unas mesas.

Los abuelitos platican que anteriormente llevaban también armadillos y tortugas vivas, ahora las llevan disecadas y también forman parte de la ofrenda que llevan al atrio de la iglesia así como de los altares de los mayordomos. Tuve la oportunidad de verlo en la celebración de la Cena del Señor en abril del 2009 y del 2015. Y en marzo del 2016 llevaron una tortuga viva como parte de la ofrenda (Diario de campo: abril del 2009 y 2015; marzo del 2016).

En cuanto termina la ceremonia religiosa, ambos mayordomos regresan en procesión a sus casas y ahí se hace la repartición de la comida con la gente que les ayudó a hacer los preparativos de la fiesta, la comida y los acompañó en la procesión: molenderas, mayordomos, compadres, familiares y vecinos.

Aparentemente la celebración termina el mismo Jueves Santo, pero al siguiente sábado la gente se reúne nuevamente en casa de los mayordomos; este día se hace la entrega del cargo de la Cena del Señor a los mayordomos del próximo año. Los hombres preparan los pescados y chiles rellenos, así como las

---

<sup>69</sup> Hay diferentes recetas para hacer buñuelos, en Coxquihui se prepara la mezcla con harina de trigo, leche, huevos, polvo para hornear, se fríe en aceite muy caliente y se espolvorean con azúcar. El resultado es una fritura de unos 20 centímetros de diámetro. Fuente: trabajo de campo, 18 de febrero de 2017.

tortas de haba con camarón, charales y pescado, ambos capeados con maíz, y las mujeres preparan mole con carne de puerco, arroz, tamales y tortillas, todo ello se acompaña con refino, cerveza y pan y lo llevan en procesión hasta la casa del próximo mayordomo. Ahí termina la celebración de la Cena del Señor Jesús.

En el contexto de la Semana Santa, ocurre otra actividad relacionada a las cuestiones agrícolas, previo a la Cena del Señor, los campesinos – mayoritariamente totonacas- se organizan para pedir las misas de rogación y paralelo a ello realizan procesiones a las pilas; el propósito es pedir lluvias, pues sus cosechas dependen de ello:

... siempre hay que pedir para nuestra siembra, se pone de acuerdo con los compadres mayordomos, con los fiscales, le dice uno, ¿qué piensan, ya se acerca la siembra? O vamos a levantar para que se componga bien nuestra cosecha, hay que mandar a celebrar la santa misa para nuestra siembra, ahí se platica uno, ya llega a un acuerdo, ya dices cuántas misas quieres, quiero cinco, seis misas, alcanza uno para ir pagando, al sacerdote, parece nada pero hay que pagar las misas al padre que hace, hay de \$200, \$250, él le pone el precio. Una vez que se termina la rogación de la siembra, ya se vuelve uno a proponer hacer una comidita para ofrendar, ya se lleva la imagen a la casa del fiscal, ahí se hace la ofrenda, ahí se lo reparte uno, todos los mayordomos que participan, hay unos que participan, hay unos que nomás cooperan con su misa y ya no van, porque hay veces que no tienen tiempo y no pueden estar con uno (entrevista al señor Andrés Gómez, Coxquihui, diciembre del 2009).

Cuando no llueve la gente de Coxquihui se organiza y manda a celebrar una misa, luego sacan a San Mateo con su cantarito y también llevan a San Miguel,<sup>70</sup> los llevan a cuatro partes: Naranjo, La Campana, Santa Ana y El Chorro. Cuando regresan de la procesión, regresan con lluvia (entrevista al señor Humberto Martín Salazar, Coxquihui, abril del 2015).

---

<sup>70</sup> Mercedes Guadarrama Olivera indica que entre los totonacas de Coxquihui, “San Juan es el dios de la lluvia, Dueño del Agua y del Trueno” (1996: 198); Alain Ichon señala que entre los totonacas del norte de la Sierra de Puebla, San Juan es el dios del Trueno y del Agua, está asociado a Tláloc, dios náhuatl de la lluvia, y en lengua totonaca se le conoce como *Aktsini'*, es decir, “aquel que hace temblar” (Ichon, 1973: 184). Para los totonacas de Nanacatlán, Puebla, dice Cora Govers: “El arcángel Miguel es el *dueño* del viento y el aire (una manifestación de los muertos) y San Miguel, de la lluvia y el trueno y, por ende, de la agricultura” (2013: 186-187).

En marzo de 2016 se realizaron cuatro procesiones y misas con el fin pedir las lluvias; en el pueblo no había llovido y las milpas se estaban secando. El recorrido incluyó la visita a cuatro pilas (lugar donde brota el agua) en el siguiente orden: 1) El Naranjo; 2) El Chorro; 3) Santa Ana; y 4) La Campana.<sup>71</sup>

- Regresando del Naranjo se realiza la misa.
- En Santa Ana bañaron a las imágenes de San Mateo Apóstol<sup>72</sup> (segundo mayor) y San Miguel; a los dos santos les cuelgan su cantarito y se los llenan con agua de las pilas.<sup>73</sup> El día de la visita a la pila de Santa Ana, llovió.
- La procesión sale de la iglesia a las cinco de la mañana y regresan a ella a las diez de la mañana aproximadamente.
- Primero realizan la procesión, luego la misa, al final la comida.
- Se organizan los mayordomos y realizan una colecta para preparar la comida, ponen la ofrenda en casa del mayordomo mayor (San Mateo Apóstol) y ahí comparten la comida que prepararon de a poquito: mole, arroz, tortillas, quelites (hierba mora, quintonil), *púlaclas*, tamales, huevo

---

<sup>71</sup> Las pilas están ubicadas en las salidas del pueblo, El Naranjo va hacia El Toril (una brecha hacia el municipio vecino de Zozocolco); El Chorro va hacia las rancherías La Higuera y Adolfo Ruiz Cortines; Santa Ana va hacia el municipio vecino de Chumatlán; y La Campana hacia el río Jobo. Fuente: trabajo de campo 2009-2016.

<sup>72</sup> En la década de 1980, los biólogos Gustavo Morales García y Guadalupe Toledo Olazcoaga, recuperaron el testimonio de una ceremonia que al parecer era de las más antiguas en Coxquihui, en la cual, bañaban a unas entidades de piedra: “Otra ceremonia que parece ser la más antigua es la de ir a un lugar llamado la Lámina (Municipio de Coxquihui); aquí se encontraba un ídolo de piedra (de metate) de un metro cincuenta centímetros de alto y cuando no llovía, los ancianos lo bañaban, tocaban música y bailaban. Además entraban a una cueva... con una ofrenda compuesta con comida, refino, pan y agua, al poco rato que la ofrenda era puesta, empezaba a tronar el cielo” (Morales García y Toledo Olazcoaga, 1987: 98-99).

<sup>73</sup> La ceremonia que aquí se describe se le conoce como “Procesión a las pilas” y se realizó en marzo del 2016, en la década de los años ochenta se creía que era una costumbre desaparecida. Gustavo Morales García y Guadalupe Toledo Olazcoaga, identificaron dos costumbres de petición de lluvia en donde las personas iban a una cueva y llevaban sus cántaros, los cuales eran llenados en un manantial que ahí se encontraba, después se dirigían a otra cueva donde se encontraba una Virgen a la que le pedían que lloviera, y llovía (Morales García y Toledo Olazcoaga, 1987: 98). Para la década de los años ochenta, los autores señalan que había una costumbre que ya no se realizaba: “Otra ceremonia es la relacionada con el santo patrón San Mateo ‘chiquito’ (la imagen más pequeña), a esta imagen le ponían un cántaro vacío que lo iban a llenar a un arroyo cercano a Chumatlán y lo paseaban por todo el pueblo, regresándolo a su lugar en la iglesia, posteriormente se celebraban cuatro misas y al término de la última empezaba a llover” (Morales García y Toledo Olazcoaga, 1987: 99).

hervido, huevo frito, frutas (como papaya y plátanos), calabaza, yuca, camote (así como una variedad conocida como *lhilakg* o camote cabeza de muerto), café, agua de horchata y jamaica, refino, refresco y cerveza.

- El sacerdote va a la casa del mayordomo mayor a bendecir la imagen y la ofrenda (entrevista a la señora Celia García Gómez, Coxquihui, marzo del 2016).

Dos días después de que terminaron las procesiones llovió dos días seguidos, sin embargo, ya se habían perdido muchas cosechas.

#### **5.4.3.2 La Fiesta de San Mateo Apóstol: agradecimiento de las cosechas**

(21 de septiembre)

En el Capítulo 4 se ha descrito la Fiesta Patronal de Coxquihui, cuyo santo patrono es San Mateo Apóstol, la celebración dura 10 días. El Mayordomo Mayor es quien lleva al primer San Mateo, hay un Segundo y un Tercer San Mateo que se festejan los días 21, 22 y 23 de septiembre, respectivamente. La fiesta inicia con la Cera del Pueblo el día 19, y el 20 se realiza la Comida del Pueblo, de la cera y de la comida se hace cargo el Presidente Municipal en turno. Y fuera de la comida tradicional, en el 2009, el funcionario compartió barbacoa de res, tortillas de la tortillería y agua de horchata.

El día 20 se lleva a la iglesia la Cera de San Mateo, se realiza una procesión de casa del Mayordomo Mayor a la iglesia, el santo patrono es adornado con los mejores productos de las cosechas de la milpa como maíz y chiles. Aunque, como sucedió en el 2009, San Mateo Apóstol fue adornado con vainilla y ajonjolí.



**Fotografía 32. El santo patrono es adornado con vainilla y ajonjolí, Cera de San Mateo Apóstol (Erika Méndez, 20 septiembre del 2009).**

Así es como comienzan los preparativos para la comida de la Fiesta Mayor. Las tareas se dividen entre hombres y mujeres, los primeros matan los puercos, lavan la carne, la cortan en trozos pequeños y la cuecen. Las mujeres desgranar el maíz y comienzan a preparar el recaudo para el mole.

Mientras las mujeres realizan los preparativos de la comida, ya han ofrecido los primeros alimentos en el altar familiar, que este día consisten en chicharrón, cueritos y carnitas de puerco –la cocción de la carne de puerco la realizan los hombres-, tortillas hechas a mano, agua, refrescos, refino y cerveza. Las señoras han preparado rellena<sup>74</sup> con la sangre del puerco (que previamente les han entregado los hombres, junto con las tripas), la guisan con manteca de cerdo y le agregan cebolla, jitomate, chile serrano (aunque también puede ser de árbol o *chiltepín*), cilantro, hierbas de olor y sal; esta mezcla la meten en las tripas del mismo puerco. Las tortillas y la rellena son el almuerzo para las personas que están ayudando al Mayordomo Mayor.

Primer San Mateo Apóstol (21 de septiembre). Este día las tareas culinarias comienzan desde la madrugada, las mujeres ponen el nixcom y en cuanto el maíz

---

<sup>74</sup> En México se le conoce como rellena o moronga, se trata de la tripa de puerco rellena con la sangre mezclada con grasa del puerco, condimentos y especias.

está cocido, lo lavan, lo muelen en el metate y en el molino de mano, una vez que tienen la masa, comienzan a preparar las tortillas (véanse Fotografías 33, 34 y 35).



**Fotografía 33. Mujeres torteando, casa del Mayordomo Mayor (Erika Méndez, 21 de septiembre del 2009).**



**Fotografía 34. Mujer volteando las tortillas, casa del Mayordomo Mayor (Erika Méndez, 21 de septiembre del 2009).**





**Fotografía 35. Tortillas para la comida de San Mateo Apóstol (Erika Méndez, 21 de septiembre del 2009).**

Las molenderas –mujeres adultas en su mayoría- realizan esta tarea toda la mañana y almacenan las tortillas en cajas de plástico, de cartón y en hieleras, en cuyo fondo previamente han puesto una servilleta de tela.



**Fotografía 36. Almacenando las tortillas para la comida de San Mateo Apóstol (Erika Méndez, 21 de septiembre del 2009).**

En las cocinas (la que está dentro de la casa y la que se acondiciona afuera), se ven diversos grupos de mujeres, las abuelitas, son quienes dirigen los preparativos y prueban el recaudo; mientras otro grupo de mujeres prepara el

mole en cazuelas y cacerolas grande; otro prepara el arroz (véase Fotografía 37); y otro el agua de naranja.



**Fotografía 37. Preparación del arroz, afuera de la casa del Mayordomo Mayor (Erika Méndez, 21 de septiembre del 2009).**

En el año 2009, el señor Enrique Ticante fue el Mayordomo Mayor, su altar familiar, consistió en una mesa larga de madera sobre la que se encuentran imágenes religiosas como la Virgen de Guadalupe, Jesús y en esta ocasión, San Mateo Apóstol ocupa un lugar especial al centro, sobre la mesa se colocó la comida, e igual que a los humanos, al santo patrono se le ofreció desayuno (café con pan), almuerzo (tortillas, chicharrones y carnitas), comida (tortillas, mole de puerco, arroz, refino, cerveza y refresco) y cena (café con pan). En el altar había además, agua, copal, velas, veladoras y flores.

La fiesta al Primer San Mateo está conformada por diferentes momentos, uno de ellos es la misa que se celebra en la iglesia, otro el ritual de las danzas dentro de la iglesia, y finalmente, cuando la gente acompaña al mayordomo y a la familia a su casa y ahí se comparte la comida, lo que sucede cerca de las dos de la tarde aproximadamente (entre los invitados principales están los músicos y los danzantes).





**Fotografía 38. Comida en casa del Mayordomo Mayor (Erika Méndez, 21 de septiembre del 2009).**

Segundo San Mateo Apóstol (22 de septiembre). La fiesta para el Segundo San Mateo la realiza un segundo mayordomo, en cuya casa también se realizan labores culinarias desde muy temprano, las mujeres llegan en la madrugada para poner el nixcom, lavar el maíz cocido, molerlo y empezar a hacer las tortillas, pues se trata de una de las tareas que requiere más tiempo, porque las tortillas, como ya se ha mencionado, se hacen a mano y se cuecen sobre el comal, y una característica muy particular es que las tortillas son pequeñas. Para preparar las grandes cantidades de comida, instalan fogones en el traspatio y ahí guisan el arroz y el mole que se cuece con leña.



**Fotografía 39. Fogón acondicionado para cocer el arroz, casa del Mayordomo del Segundo San Mateo (Erika Méndez, 22 de septiembre del 2009).**

En el año 2009, el señor Marcelo Julián Pérez fue el mayordomo del Segundo San Mateo Apóstol, su altar familiar, estaba compuesto por una repisa en la que tenían imágenes religiosas y una mesa que acondicionaron para colocar la comida y bebida que se ofrendó. Todo el altar estaba adornado con tepejilote y en él había ceras, veladoras, copal y agua. También se le compartió comida al santo patrono: tortillas, carnitas, mole de puerco, arroz y refresco.



**Fotografía 40. Chicharrones, tortillas y café en el altar familiar del Mayordomo del Segundo San Mateo (Erika Méndez, 22 de septiembre del 2009).**

Alrededor de las dos de la tarde comienza a llegar la gente a la casa del mayordomo del Segundo San Mateo Apóstol (después de que termina la misa), entre los invitados llegan los músicos y los danzantes.





**Fotografía 41. La gente llegando a la casa del Mayordomo del Segundo San Mateo (Erika Méndez, 22 de septiembre del 2009).**



**Fotografía 42. Danzantes de Los Negritos llegando a la casa del Mayordomo del Segundo San Mateo (Erika Méndez, 22 de septiembre del 2009).**

Tercer San Mateo Apóstol (23 de septiembre). La fiesta del Tercer San Mateo Apóstol, la realiza un tercer mayordomo, en su casa se dan cita las molenderas y compadres del mayordomo para ayudar en las labores culinarias. Nuevamente se instalan fogones en el traspatio de la casa para cocinar tortillas, mole y arroz.



**Fotografía 43. Mujeres echando tortillas, casa del Mayordomo del Tercer San Mateo (Erika Méndez, 23 de septiembre del 2009).**



**Fotografía 44. Preparando el mole en casa del Mayordomo del Tercer San Mateo (Erika Méndez, 23 de septiembre del 2009).**

En el año 2009, el señor Mateo Simón Sánchez fue el mayordomo del Tercer San Mateo Apóstol, en su altar familiar –en el que tiene sus imágenes religiosas-, ofrendó velas, veladoras, copal y agua, así como la comida preparada especialmente para él: tortillas de maíz hechas a mano y cocidas en el comal, mole de puerco y arroz (y refresco).

Alrededor de las dos de la tarde –después de la misa-, la gente comienza a llegar a la casa del mayordomo Mateo Simón; en la casa se acondicionaron mesas para que la gente coma, en ellas se colocan los recipientes con tortillas calientes, platos con mole de puerco y arroz, y agua de horchata.

Este día terminan las fiestas del Primer, Segundo y Tercer San Mateo e inician las complementarias de esta Fiesta Mayor, cada día se lleva a bendecir la cera de los santos y las vírgenes a la iglesia, a quienes se les ofrece también una comida en el altar y se comparte con la gente del pueblo, familiares y compadres de los mayordomos y con las molenderas que ayudaron a preparar las tortillas y la comida.

Los días que van del 24 al 29 de septiembre se dedican a honrar a un santo o virgen que forman parte del ciclo anual festivo de Coxquihui, la fiesta mayor del pueblo tiene como finalidad agradecer las cosechas que se han obtenido en el año, pues una manera de regresar un poco de lo recibido es a través de las ofrendas en forma comida y bebida. La Fiesta Patronal termina el 29 de septiembre, día en que se realiza la Fiesta Mayor del pueblo vecino, Zozocolco de Hidalgo, cuyo santo patrono es San Miguel Arcángel. Estos días, la comida consiste en tortillas de maíz, mole de puerco y arroz.

Lo que caracteriza a la Fiesta Patronal de San Mateo Apóstol es la cantidad de comida que se prepara, así como los días que dura; y es en este contexto que los campesinos han cosechado, pues es durante el mes de septiembre que se cosecha el maíz –principalmente-, chile, frijol, ajonjolí y vainilla.

La Cena del Señor y la Fiesta Patronal son dos de las celebraciones más importantes del ciclo anual festivo de Coxquihui, una se realiza durante el periodo de secas y la otra en el de las cosechas; ambas festejan con productos de la milpa, y las comidas y bebidas preparadas con maíz, chile, frijoles, calabaza, son



ofrecidas -en los altares familiares- a los dueños del agua, a los señores que los proveen de los alimentos en la milpa, y a los santos; a ellos están destinado el agradecimiento a través de la festividad y las ofrendas de ceras, copal, comida y bebida.

A manera de resumen y para concluir este apartado, presento el siguiente cuadro en el que señalo las comidas que se preparan en contextos rituales y que no tuve oportunidad de describir en profundidad, y que sin embargo, son importantes dentro del ciclo anual festivo de los totonacas de Coxquihui, como Día de Muertos, las posadas, la Fiesta de la Virgen de Guadalupe, entre otras:

**Cuadro 38. Comidas preparadas en contextos rituales.**

<p><b>Las que se preparan en todas las fiestas religiosas del ciclo anual festivo:</b></p>	<p>Santos Reyes Virgen de la Candelaria San José Domingo de Ramos Santa Cruz San Juan Virgen de la Asunción San Mateo Apóstol Santa Cecilia San Juan Diego Virgen de la Guadalupe Nacimiento del Niño Jesús Año Nuevo</p>	<p>Mole (de pollo, puerco o guajolote) Arroz Tortillas Bebidas como agua de jamaica u horchata, refrescos, cerveza y refino.  En algunas ocasiones en lugar de mole, preparan <i>tasoakapin</i> (<i>xilmolito</i> o <i>tixmolito</i> de pollo).  Observación: el día de la Virgen de la Candelaria se preparan tamales (de mole, de <i>xilmolito</i>, de picadillo, de elote con rajitas de chiles en vinagre, y pintos), pero sólo para ofrendar en los altares familiares y comer en casa, la comida que ofrece el mayordomo no incluye los tamales.</p>
		<p>Mole (de pollo) Arroz Frijoles <i>Xaxkúta</i> (atole agrio, preparado con maíz negro o blanco) <i>Takgxath</i> (atole martajado) <i>Stalapakuxi</i> (champurrado) <i>Xilmolito</i> de pollo Tortillas</p>

<p><b>Las que se preparan para las ceremonias relacionadas a la petición de lluvias y el agradecimiento de las cosechas:</b></p>	<p>Peticiones de lluvia y la Cena del Señor Jesús (Jueves Santo)</p>	<p><i>Talagachúlu</i> (enchiladas)  <i>Skawau</i> (totopos de maíz)  <i>Pulaklha</i> (<i>púlaclas</i>)  <i>Lakgchilil</i> (<i>pintos</i>)  Tamales de mole y de <i>xilmolito</i>  <i>Xlacamaron</i> (torta de camarón)  <i>Xla skitit</i> (torta de pescado)  <i>Laktsu skitit</i> (torta de charales)  <i>Xlaawix</i> (torta de haba)  Pescados capeados con maíz  Chiles rellenos capeados de maíz (generalmente en caldillo de jitomate o en mole), entre otros.</p>
	<p>Día de Muertos</p>	<p>Tamales de mole, <i>xilmolito</i> y de elote  <i>Pintos</i>  Tortillas  <i>Xilmolito</i> de pollo o puerco  Caldo de pollo y arroz (para los niños)  Mole con pollo o puerco y arroz (para los adultos)  Pan  Café  <i>Xaxkúta</i> (atole agrio, preparado con maíz negro o blanco)  <i>Stalapakuxi</i> (champurrado)  Café  Chocolate  Calabaza, camote y yuca en dulce  Frutas y dulces</p> <p>También preparan lo que más le gustaba al difunto.</p>
	<p>Posadas</p>	<p>Atole agrio con <i>chiltepín</i> y ajonjolí tostado y molido.</p>

Fuente: elaboración propia.

#### 5.4.4 La vajilla y los modales en la mesa

Los campesinos totonacas usan el machete como instrumento de trabajo (en la milpa) y de defensa, pero llegando a sus casa, lo guardan (y en ocasiones hasta lo

esconden de los niños) en la cocina. Pero dentro del mundo culinario cumple funciones particulares como: cortar leña, pencas de plátano, caña de azúcar, y hojas de se usan para envolver tamales.

Algunas tareas como cortar carne de puerco, tubérculos como camote o yuca e incluso calabaza, son realizadas tanto por el hombre como la mujer, pero ambos usan el machete. Aunque la mayoría de las mujeres tienen sus propios cuchillos de tamaño grande y afilado que usan para cortar carne de pollo y guajolote, verduras y frutas. Los cuchillos de tamaño mediano sirven para picar jitomate, cebolla, chiles y hierbas. Las cucharas que usan tienen funciones especiales, las hay de madera, de guaje y de peltre. Las cucharas de madera de tamaño grande se usan para mover el mole y el atole en cazuelas y pailas grandes, y para preparar caldos, las de peltre se usan para guisar el arroz, y las de guaje generalmente se destinan para servir el café.



**Fotografía 45. Cuchara de tarro para guisar el arroz, casa de la Mayordoma de la Virgen Chica (Erika Méndez, diciembre del 2009).**



Aunque cuando se requiere preparar grandes cantidades de comida (mole y arroz), o de atole, las mujeres usan cucharas de tarro<sup>75</sup> para guisar los alimentos en las grandes cazuelas, cacerolas o pailas. Para la Fiesta de la Virgen de Guadalupe Chica realizada el 12 diciembre del 2009, las mujeres prepararon mole y arroz en grandes cacerolas y cazuelas, y usaron cucharas de tarro y de madera (véase Fotografía 45).

Durante la preparación del atole agrio para la Fiesta del Nacimiento del Niño Jesús que se realizó el 24 de diciembre del 2009, las mujeres usaron cucharas de tarro para mover la bebida que se cocía dentro de una paila.



**Fotografía 46. Cucharas de tarro para mover el atole agrio, casa del Mayordomo del Nacimiento del Niño Jesús (Erika Méndez, diciembre del 2009).**

Respecto al uso de las cucharas y los tenedores para comer cotidianamente, los tenedores prácticamente no se usan, las cucharas sí, cuando se ha preparado un caldo. En contextos festivos, no se usan cucharas ni tenedores, el mole y el arroz se sirven en platos desechables y la tortilla cumple la función de cuchara.

---

<sup>75</sup> Una cuchara se caracteriza por tener una parte cóncava prolongada en un mango, estas cucharas de tarro no tienen la parte cóncava, solamente el mango. Pueden medir entre un metro y metro y medio y tener un grosor de entre cuatro y ocho centímetros. Fuente: trabajo de campo, diciembre del 2009.

Los comales que se usan para cocer las tortillas son de barro y de metal, y las mujeres los “curan” poniendo un poco de cal la primera vez que los usan, para evitar que se peguen las tortillas. Los comales de barro también se usan para tostar café, semillas de ajonjolí y de calabaza pipiana. Los de metal se usan para asar chiles, jitomate y cebolla.

Para cocer frijoles, carne y preparar caldo, las mujeres usan las ollas de barro, para freír frijoles se usan las cazuelas de barro. Para cocer los tamales se usan las vaporeras, aunque algunas mujeres usan cubetas de aluminio y en el fondo acondicionan palitos de madera. Para las fiestas, las mujeres guardan celosamente cacerolas, cazuelas y pailas de gran tamaño.

En la actualidad, las mujeres complementan su vajilla con platos de peltre, plástico y porcelana, vasos de plástico y cristal, tazas de melanina y porcelana, y jarritos de barro. En el contexto cotidiano, se usan los jarritos de barro para tomar café, atole o una infusión; pero en el contexto ritual de las posadas, anteriormente se usaban las llamadas “jícaras” (*Crescentia cujete*) o *makgot* en totonaco (que se caracterizan por tener forma esférica) como recipientes para el atole. Cuentan los abuelitos que las personas esperaban a que crecieran las jícaras, las cortaban del árbol, las ponían a hervir y las partían en dos. Una vez limpias estaban listas para ser usadas.

Para guardar las tortillas y conservarlas calientes las mujeres usan los guajes y en su interior ponen una servilleta de tela.



**Fotografía 47. Guaje para las tortillas, casa de la señora Celia García Gómez (Erika Méndez, noviembre del 2009).**

En la casa quien sirve y reparte las comidas es la madre o la esposa, según sea el caso, y si está presentes el abuelo y el esposo, a ellos se les sirve primero, si hay abuelitos, se les sirve en segundo orden, después a los niños y finalmente la madre o la esposa, aunque a veces no le es posible acompañar a su familia todo el tiempo en la mesa, pues ella se encarga de servir más comida en caso de que alguien desee más.

Es muy común que la mujer pregunte si alguien desea más comida y es bien visto que se responda con un sí, pues es sinónimo de que les han gustado los alimentos preparados por la madre o la esposa. Cuando alguien llega a la casa a la hora de la comida, sea un familiar o un vecino, es bien recibido y se le invita a comer lo mismo que está comiendo la familia. Si el visitante llega con tortillas, carne, pan o un refresco, se comparte con todos los presentes.

#### **5.4.5 La dicotomía frío-caliente**

En la tradición mesoamericana los alimentos y bebidas se clasifican de acuerdo a su calidad fría o caliente, y coincido con Alfredo López Austin cuando señala que “la ingestión de comidas y bebidas, en términos globales, cae en la categoría de lo frío, perteneciente al mundo húmedo e inferior, opuesta a la consunción, la

debilidad y el cansancio, que provienen del mundo de lo alto. El alimento enfría y nutre el cuerpo, al contrario de los rayos solares, que lo agotan” (López Austin, 1994: 174).

Partiendo de esta concepción, voy a resumir en un cuadro las frutas, verduras, semillas y plantas que se consideran de calidad caliente, fría y fresca en Coxquihui:

**Cuadro 39. Calidad de los alimentos.**

Caliente	Fría	Fresca
Acoyo	Ajonjolí	Duraznillo
Aguacate	Calabaza	Jitomate
Ajo	Ciruela	Lima de chichi
Albahaca	Chayote	Nopal
Café	Chiles	Papaya
Canela	Guanábana	Gasparitos o
Chiltepín	Hierbabuena	pichoco
Epazote	Naranja	Plátano
Frijol	Papa	Puan
Gordolobo	Gasparitos o	Tomate
Guayabo	pichoco	
Laurel	Quintonil	
Maíz	Sandía	
Mango	Sábila	
Manzanilla		
Orégano		
Romero		
Ruda		
Tabaco		
Tomillo		

**Fuente: Gustavo Molares García y Guadalupe Toledo Olazcoaga (1987: 76-78); trabajo de campo (2009-2016).**

Estos alimentos naturales que se adquieren en el pueblo son muy utilizados en las comidas, empezando por el maíz, el chile y los frijoles; por ejemplo para preparar el guisado de pollo con ajonjolí, se necesita jitomate, cebolla, chile serrano (o de árbol), ajonjolí, calabaza, chayote y cilantro. A primera vista se trata de una comida fría, sin embargo, es una comida que se consume en épocas de frío y es un guisado que calienta el cuerpo, porque se come acompañado de tortillas.

A ello se suma que algunas frutas deban tener un color amarillo, para que se le considere maduras, pues el color se asocia a lo caliente, como los plátanos y los mangos, o rojo como los jitomates, o naranja como las naranjas y las mandarinas; de lo contrario, si están verdes, significa que aún no están maduros, es decir, están fríos.

Por otra parte, y retomando el planteamiento de Perla Petrich (1985), lo que resulta importante de conocer los alimentos considerados fríos o calientes, es:

... el criterio de comportamiento alimentario que se deriva de estas clasificaciones, pues a partir de ella cada alimento, aparte de su valor nutritivo, es considerado como fortificador del equilibrio del cuerpo, como preventivo o como curativo. El equilibrio perfecto es concebido a través de una alimentación balanceada en la que los opuestos se neutralicen. Para ello es necesario concebir una dieta diaria en la que se incluya en igual cantidad alimentos fríos o calientes (Petrich, 1985: 127).

Resulta interesante observar el Cuadro 39, e identificar que muchos de los alimentos principales como el maíz, el chile y el frijol están en la lista de los de calidad caliente. Por otra parte, hay alimentos que se les considera dañinos, porque son el resultado de una mezcla de frío y caliente, por ejemplo, hombres y mujeres saben que no se debe consumir sandía después de haber bebido alcohol, pues la bebida es caliente y la sandía es fría. Así como tampoco se debe consumir guanábana con leche, porque la guanábana se considera una fruta fría. De igual forma, no se puede tomar una infusión de canela y exponerse al aire frío, porque la canela es un producto caliente.

Existe otra lista de “alimentos” que no están especificados en esta clasificación, por ejemplo: frituras (Sabritas y Barcel), refrescos (principalmente la Coca Cola), yogurt, sopas instantáneas tipo Maruchan, pan y galletas de harinas refinadas y endulzadas. Y lejos de ser considerados nutritivos o fortificadores del equilibrio del cuerpo, con una repercusión preventiva o curativa, más bien han tenido una repercusión negativa en la salud de la gente, y en los últimos años se ha registrado casos de diabetes e hipertensión,<sup>76</sup> enfermedades nuevas entre los totonacas de Coxquihui.

---

<sup>76</sup> De acuerdo al estudio realizado por Israel Mendoza Pérez en Coxquihui, en el periodo de febrero del 2008 a enero del 2009: “Ocurrieron 65 defunciones en todo el municipio de los cuales 20 corresponden tan solo a

El Centro de Salud Rural Concentrado (CSRC) de Coxquihui brinda servicios de atención médica que forman parte de un paquete básico de salud, entre ellos se encuentra el de Prevención y control de enfermedades crónico-degenerativas (Diabetes Mellitus Tipos 1 y 2, Hipertensión arterial sistémica, Dislipidemias, Obesidad, Síndrome metabólico). En el año 2008 el CSRC atendió a 475 pacientes en el programa de control de enfermedades crónico-degenerativas, de ellas, 126 fueron hombres y 349 mujeres. De este total, cuatro hombres y 31 mujeres fueron atendidos por obesidad, 13 hombres y 8 mujeres por hipertensión arterial y 84 hombres y 243 mujeres por diabetes mellitus (Mendoza Pérez, 2009: 28).

Sin embargo, es preciso señalar que los refrescos y las cervezas están presentes en las fiestas del ciclo anual festivo, pues son parte de las ofrendas. También las galletas de animalitos y las galletas Marías son muy usadas para preparar el mole rojo. Los productos enlatados como los chiles en vinagre y los granos de elote, así como la crema de leche, son algunos de los ingredientes de uno de los tamales que recién se comenzaron a preparar en el pueblo: tamales de rajas de chiles en vinagre. Por otra parte, la fécula de maíz tipo Maizena, se usa desde finales del siglo pasado, principalmente para preparar los llamados “postres”, los postres son de preparación casera, la fécula de maíz cuaja en medio de dos capas de pan muy delgadas y se caracterizan por ser de color rosa o blanco, con un suave sabor a canela. Este dulce solamente lo venden los días de mercado.

#### **5.4.6 El alimento en los procesos terapéuticos**

En este punto, es importante señalar que muchas de las plantas o “hierbas de olor” como se les conoce en el mundo culinario, no sólo se usan para darle sabor y aromatizar comidas y bebidas, también cumplen una función curativa. Para ello la planta o hierba se pone a hervir con agua, o bien se machaca y se mezcla con agua.

---

la cabecera y el resto a las demás comunidades. La tasa de mortalidad fue de 3.79% siendo las complicaciones de enfermedades crónico-degenerativas (Diabetes Mellitus tipo 2, hipertensión arterial sistémica, dislipidemias) la causa más común” (Mendoza Pérez, 2009: 11).

La canela hervida con agua se usa para aliviar la tos, se sugiere agregar un poco de miel y limón, y sólo debe tomarse durante las noches porque es muy caliente. El zacate limón también se usa para calmar la tos, y puede tomarse con un poco de azúcar. La manzanilla la usan para aliviar dolores estomacales. La hierbabuena ayuda a aliviar malestares estomacales y diarrea.

Las abuelitas usaban el ajo o el tabaco para “paladear”, paladear sirve para curar a los niños que no quieren comer, las mujeres machucaban el ajo o el tabaco y se untaban el dedo con ello, luego lo introducían en el paladar de los niños.

Por otra parte, las hierbas de olor que se usan para curar, también se utilizan en las comidas y no sólo le dan buen sabor y las aromatizan, también le dan ciertas propiedades que actúan sobre nosotros, tal es el caso del uso del epazote en la cocción de los frijoles, que ayuda a regular las flatulencias.

Mención aparte merece el uso de la tortilla para remedio, la tortilla quemada la usan para curar a alguien que se sofocó, la muelen bien, le agrega un poco de aceite comestible, un poco de carbonato, la cuele y la ponen a hervir. Esta preparación se lo dan a las personas que se sofocan, que están inflamadas del estómago (entrevista a la señora Celia García Gómez, Coxquihui, febrero del 2017).

#### **5.4.7 El alimento y su función simbólica**

Puesto que el maíz es proveedor no sólo de fuerzas físicas sino también espirituales, los hombres y mujeres procuran su reproducción y de ellos depende que así sea, por esta razón no sólo lo siembran sino que lo cuidan a lo largo de todo el año, ya sea en la milpa o en sus respectivas casas, además le ofrecen comidas y bebidas para agradecerle su presencia.

El maíz da pero también pide, por ello el campesino totonaca ha establecido una relación que es posible a través del “costumbre”, es decir, del rito. Por esta razón la gente realiza ofrendas constantemente porque: “Si se descuida el servicio de ‘nutrición’ a los ídolos, los *dueños* se enojan y las cosechas quedan expuestas a la sequedad o a los animales” (Ichon, 1973: 153).

Entre otras “costumbres”, tienen la de guardar y bendecir las semillas para la próxima siembra, mismas que pueden depositarse en un morral que se cuelga en el techo de la casa o bien en el altar familiar; lo que piden los campesinos con estas semillas benditas es que una vez que han sembrado, un ventarrón no les tire la milpa, y una vez que han cosechado, no le caiga gorgojo al maíz.

Pides una misa, si sólo quieres pedir una misa, llevas un poquito de tu maíz, lo de un litro, lo mandas a bendecir a media misa, ya ese maíz bendito lo revuelves con el demás maíz que vas a sembrar, ya lo revuelves ahora todo y ya lo vas a sembrar... ya el producto está bendito.

No vas a pensar que va a venir el aire y lo va a tumbar todo, no, siempre lo ayuda, porque si no fuera así... y si cae el ventarrón así de aire, se lo lleva, pues qué, como que rueda un trozo de palo, lo tumba todo, ahora sí pierdes tus días, pierdes tu trabajo, porque no cosechas nada (entrevista al señor Ramos Pérez Jiménez, Coxquihui, abril del 2009).



**Fotografía 48. Mazorcas de maíz en el altar familiar del señor Marcelo Julián Pérez (Erika Méndez, diciembre del 2009).**



Entonces, cuidando que los granos de maíz se conserven en buen estado para tener buenas cosechas, la gente los coloca en los altares familiares e incluso en el altar de la iglesia (véanse Fotografías 48 y 49):



**Fotografía 49. Mazorcas en el altar de la iglesia de Coxquihui (Erika Méndez, diciembre del 2009).**

Las personas de Coxquihui tienen presentes algunos preceptos respecto a la agricultura y la preparación del maíz:

- Las mujeres embarazadas o menstruando no pueden ir a la milpa.
- Si alguna mazorca tiene un granito oculto quien se lo coma podrá ocultarse en caso de peligro y nadie lo va a encontrar.
- Si en una mazorca hay un gusanito, este debe aplastarse con ambas manos de una niña para que aprenda a echar buenas tortillas.
- No se debe chupar el olote.
- No se deben tirar granos de maíz al suelo.
- El maíz se debe guardar en un lugar fresco de lo contrario le cae gorgojo.
- No se debe ser envidioso con el maíz, si alguien necesita algunas mazorcas o granos de maíz, estos deben compartirse –ya sea secos o cocidos-, de lo contrario le puede caer gorgojo o puede escasearle a quien lo negó.

Dicen que había un señor que había cosechado bastante maíz, pero estaba llena su casa de maíz, entonces vino la señora, o sea, la mamá del señor ese, y le dijo: mijo fíjate que me hace falta maíz. El hijo contestó: qué maíz ni qué nada, yo tengo pero es mi trabajo, por lo pronto no te voy a dar nada. La señora contestó: pero hijo, no quiero mucho, nada más quiero poquito, una olla, ya mañana o pasado consigo en otro lado. El hijo dijo: no te voy a dar nada, no voy a hablar muchas veces.

La señora se fue triste, enojada salió de la casa del hijo, llegando a su casa, la señora empezó a llorar con ganas, pues no sé si es una maldición, pero dicen que en el momento en que llegó allá la señora, tenía como una hora porque estaba lejos donde vivía, dicen que se empezó a agusanar, le agarró gorgojo, empezó a volar su maíz, todo como una nube, así se fue todo el maíz, todo, todo se le agusanó, el señor se quedó sin maíz, se fue para abajo, todo su maíz se voló.

Dicen eso, no me consta, pero eso cuentan los señores ya grandes, eso es del maíz. Dicen que por eso hay gorgojo, tiene gorgojo el maíz, quizás por la maldición de la señora, no sé, a lo mejor es de Dios, no sabemos, por no darle de comer a su mamá lo castigaron, pero se quedó sin nada, a pesar de que tenía mucho (relato del señor Rafael Medina Lobato, Coxquihui, abril del 2015).

Prescripción respecto a otros alimentos:

- La mujer que está menstruando no debe comer frijoles o huevo porque su sangre va a oler mal y demasiado.
- La mujer que está menstruando no debe comer cítricos porque va a tener fuertes cólicos.
- Los niños no deben comer la cabeza del pollo porque cuando se golpeen les van a salir moretones.
- Los niños no pueden comer la molleja del pollo porque les va a salir paño.
- Los niños no deben comer el hígado de pollo porque se escaldan, se rozan.
- Los niños no deben comer patitas de pollo porque cuando sean grandes les van a temblar las piernas el día que vayan a pedir trabajo o tengan que resolver un asunto en alguna oficina del gobierno.

- Cuando las mujeres van a poner a cocer los tamales, hacen la señal de la cruz con la mano sobre la vaporera, para que los muertos no tientos los tamales y se cuezan bien (que no queden masudos, es decir, crudos).
- Otras mujeres ponen chile piquín (fresco o seco) encima de los tamales que quedaron en la parte de arriba de la vaporera, para que los muertos no los tientos, se cuezan bien y no queden masudos.
- La comida que se prepara para los muertos nunca debe incluir ajo, porque este ingrediente los aleja, hacerlo sería una falta de respeto.
- La comida que se prepara para los niños difuntos no debe incluir chile, porque al igual que el ajo, los aleja, y hacerlo sería una falta de respeto (entrevista a las señoras Celia García Gómez y María Martínez Luna, Coxquihui, 2016-2017)

Hay otras normas respecto al acto de comer, aunque no necesariamente tienen relación con la ingestión de algún alimento en específico:

- Al terminar de hacer las tortillas o bien de recalentarlas, se debe quitar el comal del fogón (o de la estufa), porque si no, vienen los muertos (de la familia u otros) a calentar sus tortillas.
- Después de comer, se debe recorrer la silla bajo la mesa, porque si no, vienen los muertos a sentarse a comer a la mesa.
- El hombre o la mujer no deben limpiar la cazuela porque va a llover el día que se casen.
- La mujer no debe limpiar la cazuela porque sus bebés van a nacer sin cabello.
- El hombre o la mujer no se deben sentar en la esquina de la mesa porque no se van a casar.
- La mujer no se debe comer la primera tortilla porque se va a ir o se va a casar con el primer hombre que le hable.
- El hombre o la mujer no se deben comer la última tortilla porque se van a ir o se van a casar con el último que les hable, el que sobraba, el que ya pasó por todos.

- No se deben cruzar las piernas cuando se come porque viene una culebra o víbora que se enreda en las piernas (entrevista a las señoras Celia García Gómez y María Martínez Luna, Coxquihui, 2016-2017).

A estos preceptos se suman los de la Iglesia Católica, en específico los dictados para la Semana Santa:

- No se debe comer carne de puerco (sólo está permitido el Domingo de Ramos y hasta el Sábado de Gloria).
- Se deben comer pescados y mariscos.
- Se debe hacer ayuno (excepto los niños y los abuelitos).

De acuerdo al planteamiento de Perla Petrich, los preceptos y prescripciones responden a una función pedagógica que se explica en tres planos: 1) la moral social, es decir, está relacionado al establecimiento de normas que permiten la buena convivencia; 2) el comportamiento práctico, a partir de lo cual se asegura la adquisición de hábitos alimentarios; y 3) el simbolismo, con lo que se confirman o establecen tabúes (1985: 131). Pues como se mencionó líneas arriba, una mujer embarazada o menstruante no puede acercarse a la milpa.

#### **5.4.8 La digestión: otra cocina**

Hay una analogía entre las técnicas de cocción y la digestión, por una parte, dentro de la técnica del hervido –la más usada entre los totonacos de Coxquihui-, se busca una de estas características: 1) que el líquido y la sustancia se conserven separadas, como ocurre con los caldos (el agua con la carne, o el agua con los frijoles, o el agua con las verduras); 2) que se unan, es decir que formen un solo cuerpo, como sucede con el maíz.

Si se considera que todo lo que puede contener la carne o las verduras queda en el agua, entonces lo que nutre un poco es el agua. Por ello, la mayoría de las ocasiones que se ponen a hervir verduras, frijoles y carne, no se tira el agua, se consume ya sea como parte de una sopa –en el caso de las verduras y frijoles- y como caldo –como ocurre con las carnes-, para que nutra un poco al

cuerpo. En cambio, con el maíz sucede todo lo contrario, pues se ha concentrado todo, por lo tanto, una vez que lo comemos, también nosotros lo absorbemos completamente.

Y al igual que los alimentos pasan por una transformación en la cocina, también pasan por una transformación dentro de nuestro cuerpo. Una vez que introducimos la comida a nuestra boca, esta pasará por una serie de filtros que finalmente llegará a ser expulsada a través de las heces y la orina. Pero que la digestión sea más fácil o no, depende de cómo están cocinados los alimentos, así como también depende de si consumimos algo caliente o no, o nixtamalizado o no.

Por ejemplo, para los totonacos no es lo mismo consumir pan fresco de las panaderías de Coxquihui a comer un pan industrializado –como el pan de caja-, pues el primero es de fácil digestión y siempre se consume acompañado de un café caliente, en cambio el pan de caja “se hace bolas en el estómago”.

Comer pan con café caliente está bien, pero comer pan –y menos recién salido del horno- con refresco no, porque también se forma una bola en el estómago. Por otra parte, hay comidas que deben ingerirse calientes, de lo contrario se ponen mantecosas y eso forma bolas de grasa en el estómago, como ocurre con el caldo de res o el mole de olla de res, por esta razón no se debe tomar agua fresca o fría.

El proceso de digestión entonces puede compararse con las transformaciones básicas del nixtamal, todo comienza cuando hacemos la primera molienda en la boca, luego es filtrado en un colador –hígado, pulmones, corazón- y separado lo que sirve para alimentar –que se va a la sangre- y lo que se debe desechar –llega al estómago y continúa descendiendo hasta ser expulsado-.

Es decir, los órganos realizan la función del metate (que son moler y triturar) y la del colador (que son seleccionar y separar). Sin embargo, existen varias posibilidades finales, una de ellas es que la mezcla de lo que se ha comido produzca una especie de masa dura que no se pueda colar y al no poder salir del cuerpo, este se enferme. Por otra parte, la digestión puede ser lenta y esto también es una manifestación de que algo ocurre en el interior del cuerpo.

#### **5.4.9 El código gustativo totonaca**

Puesto que el maíz es el punto de partida del paladar de los totonacos, es a partir de su buena o mala preparación que se hacen las calificaciones gustativas. La masa, base de todas las comidas preparadas con maíz (tortillas, tamales, molotes, enchiladas, chilaquiles, tacos, empanadas, garnachitas, entre otros), debe ser suave. Y como se mencionó en párrafos anteriores, la consistencia de ser “tierna-húmeda”, lo cual es el resultado correcto de una combinación de procedimientos que son el hervido (del nixtamal) y la molienda (del maíz cocido sobre el metate o en el molino de mano). De ello depende que la masa quede suave y fácil de manejar, es decir, que no se pegue en las manos a la hora de tortear las tortillas ni esté dura.

Entonces, a partir de la concepción de lo “cocido-tierno-húmedo”, se define la buena calidad. Por ello, los esfuerzos dentro del proceso culinario están orientados hacia el hervido y la molienda que tiene la finalidad de suavizar el maíz hasta conseguir una masa uniforme y liviana; ello se verá reflejado en el alimento de consistencia sólida que guarda el máximo de humedad posible: el tamal. La tortilla se encuentra en segundo lugar de valoración, pues al ser cocida sobre el comal ya ha perdido parte de su humedad. Sin embargo, en orden de consumo, la tortilla se encuentra en primer lugar y el tamal en segundo; ambos sabrosos y siempre apetecibles.

Al tamal y a la tortilla le siguen los alimentos de la categoría de lo “seco”, en el que caben los totopos de maíz, que se caracterizan por ser duros porque han perdido toda su humedad (aunque se les considere sabrosos porque también son dulces).

Esta categoría de húmedo está relacionada con lo fácil de digerir, contrario a los seco y a lo grasoso, que en el caso de las mujeres totonacas, sólo usan la manteca de puerco y el aceite para freír frijoles o el arroz, el resto de su comida es hervida. Y respecto a la temperatura, como Coxquihui se localiza en una zona serrana, el clima es cálido-húmedo, pero por las mañanas y por las tardes siempre refresca, por esta razón, la mayoría de las comidas se comen calientes o tibias –

pero no muy calientes o frías-. Un caldo de pollo o de res, las tortillas, los tamales y el café se deben consumir calientes.

Respecto a los condimentos, cabe destacar que hay alimentos que no los requieren, tal es el caso de una tortilla recién salida del comal, considerada “sabrosa”, pero queda a consideración del comensal ponerle un poco de sal, chile o ajonjolí; a los niños por ejemplo, se les suele dar una tortilla con sal.

De acuerdo a lo anterior, resumo en el siguiente cuadro una tipología de gustos que pude distinguir y de acuerdo a la preferencia los ordené de la manera siguiente:

**Cuadro 40. Tipología de gustos entre los totonacas de Coxquihui.**

<i>Lhkaka</i> – Picoso (que pica)	Es uno de los sabores considerados como sabrosos, si una comida no “pica”, o no tiene suficiente chile las personas van a decir que “no se han llenado”, es como si les faltara algo. Si está picante quiere decir que esa comida “está buena”.
<i>Sakgse</i> – Dulce	Hay una preferencia por lo dulce, las personas disfrutan el sabor dulce del camote, yuca y calabaza –con panela principalmente-, el pan dulce y las frutas porque maduras, “están sabrosas”.
<i>Skgokgo</i> – Salado	La comida no debe estar salada, pero tampoco debe estar insípida, aunque la mayoría de las veces es preferible que le falte.
<i>Xkuta</i> – Agrio (como el limón).	Los cítricos son muy apreciados, principalmente las naranjas, las mandarinas, los limones y las guayabas.  En esta categoría cabe el atole agrio de maíz, que pasa por un proceso de fermentación. Este atole es muy valorado.
<i>Xkun</i> – Amargo	El café entra en esta categoría, pero es muy apreciada, siempre y cuando no esté quemado.

Fuente: elaboración propia.

Este capítulo tuvo por objetivo describir los elementos que conforman la alimentación mesoamericana -que tiene como eje el ciclo agrícola del maíz-, a partir del análisis de los datos etnográficos de la comida ritual de dos grandes fiestas: la Cena del Señor y la Fiesta Patronal de San Mateo Apóstol, que responden a dos grandes periodos agrícolas, de secas y de cosecha, respectivamente.

Para lograr dicho propósito se han presentado datos etnográficos clasificados en tres grandes categorías: la adquisición, la preparación y el consumo de los alimentos. A través de ellas ha sido posible analizar los elementos que instituyen al maíz como la base de la alimentación totonaca, a la cual sumaría también los productos de la milpa como el chile, el frijol, la calabaza, el chayote, el camote, el ajonjolí, entre otros.

Se ha explicado en primer lugar que la principal formas de adquirir los alimentos es a través de la agricultura de la que sobresale la milpa y así como lo que se obtiene del traspatio; el espacio en el que se realizan dichas actividades, ya sea en el rancho o en la casa, determina quién las desarrolla, pues los hombres se desempeñan en el primero y las mujeres en el segundo, en donde también se dedican a la cría de los animales que pueda tener en corrales o en un chiquero.

En segundo lugar se ha expuesto la preparación de los alimentos, mismos que en su mayoría, provienen de la milpa y del traspatio. En este apartado, se han identificado las acciones que anteceden el acto de la cocción, así como las diferentes técnicas de cocción que utilizan las mujeres totonacas, como el hervido, frito, asado, ahumado y tostado. Y a través de dichas técnicas se obtienen comidas y bebidas cuya base es el maíz: tortillas, tamales, *púlaclas* y *pintos*, y atoles. La gastronomía de este grupo se complementa con comidas que se preparan con productos que provienen principalmente de la milpa como el chile, frijoles, calabazas, chayotes, camotes y yucas. Así como de carne de pollo, puerco, huevos, sopas de pasta y arroz.

En tercer lugar se ha explicado el consumo de los alimentos a través de la comida diaria y la comida ritual, y en este apartado es en donde ha sido posible



analizar los elementos que conforman la alimentación mesoamericana partiendo de la comida ritual que se prepara para las peticiones de lluvia y el agradecimiento de las cosechas de maíz, en el pueblo totonaca de Coxquihui: la Cena del Señor (que se realiza en la temporada de secas, en los meses de marzo o abril) y la Fiesta Patronal de San Mateo (que se realiza en el periodo de cosecha de maíz, en el mes de septiembre).

Si por una parte, a través de conocer aquellos alimentos que forman parte de la comida diaria se identifica que es el maíz (es decir, la tortilla) el alimento que siempre está presente en la mesas de los totonacos de Coxquihui ; la preparación de la comida ritual (tamales y atoles principalmente) debe realizarse por personas de conocimiento, pues las comidas (tortillas, tamales, *púlaclas*, *pintos*, mole y arroz) y bebidas (atoles, agua de horchata y de flor de jamaica) forman parte de la ofrenda para los santos, las deidades y los muertos (a quienes se les ofrece en el altar siete tortillas), de esta forma es posible entender que hay un ciclo agrícola que en el caso del pueblo totonaca de Coxquihui, permite la cosecha de maíz dos veces al año. Por lo tanto, el maíz no sólo se consume por su valor nutritivo sino también por su valor simbólico.

Otro aspecto relevante que se encontró, es la adopción de nuevos ingredientes en preparaciones tradicionales como los tamales. Pues pese a que los totonacos no acostumbran preparar comidas con carne de res para ofrecerla en el altar, en los últimos años han incorporado a su lista de tamales los de picadillo (que pueden prepararse con carne de res o de pollo desmenuzado) y los de rajas con crema, aunque sólo se ofrendan en la Fiesta de la Virgen de la Candelaria, porque para Día de Muertos, se continúa respetando la costumbre de no preparar tamales con carne de animales de cuernos largos (venado o res, por ejemplo), pues como señaló Alain Ichon (1973) acerca del mito totonaca del Dios del Maíz, las ofrendas alimentarias para el Día de Muertos pueden incluir cualquier tipo de carne que no sea la de venado, pues el padre del Dios del Maíz fue un venado, y el venado es un muerto, lo que significaría que se estaría consumiendo la carne de un muerto.

Por otra parte, el no hacer la ofrenda de suficientes tamales, podría generar un disgusto con los muertos, los santos y las deidades y se vería reflejado en las cosechas de maíz. Y como ha señalado Luz María Lozada (2014), entre los totonacos de la Sierra Norte de Puebla, si la comunidad o la familia no cumplen con las obligaciones de la ofrenda, detienen la circulación benéfica con los difuntos y una consecuencia negativa sería que las tuzas se encargarían de destruir la cosecha de maíz. Por ello, los totonacos de Coxquihui, creen que los muertos se encuentran presentes y hay que mantener una buena relación con ellos, ofreciéndoles agua y comida en el altar familiar.



## CONCLUSIONES

El largo recorrido de este trabajo tuvo como resultado cinco capítulos, a través de los cuales fue posible analizar los elementos que conforman la alimentación mesoamericana, con base en el trabajo etnográfico y el uso de categorías propuestas para dicho análisis. En el primer capítulo se presentó un estado de la cuestión considerando los trabajos etnográficos del pueblo totonaca, así como los estudios antropológicos de la alimentación en México, en ambos casos se subrayaron las consideraciones teóricas y metodológicas.

Por una parte, la revisión documental, me permitió advertir que son escasos los estudios sobre el Totonacapan veracruzano; por otra, para conocer los antecedentes acerca de los estudios de la alimentación con una base teórica y metodológica propias de la Antropología (y de disciplinas afines como la Etnología, la Historia y la Etnohistoria), mismos que se expusieron en cuatro apartados considerando: los antecedentes de los estudios antropológicos sobre el hambre, ofrendas alimentarias y los usos de la comida en la vida ritual; la aportación de Luis Alberto Vargas Guadarrama a la antropología de la alimentación, desde la nutriología y la antropología física; la propuesta de Catharine Good Eshelman y Laura Elena Corona de la Peña para estudiar la reproducción cultural y alimentaria en México; y la propuesta teórica y metodológica de Paris Aguilar Piña para los estudio de la antropología de la alimentación.

Al final de este capítulo se expuso una propuesta teórica-metodológica para el estudio de la alimentación mesoamericana, a partir de analizar el papel que tiene la comida ritual al interior del grupo. Planteo que la comida ritual, es parte de la alimentación mesoamericana y que este es uno de los elementos principales dentro de las ofrendas que realizan los totonacas de la Sierra de Papantla para pedir agua para las milpas o para agradecer las cosechas, es decir, que a través de esta ritualidad que se realiza en periodos determinados, el maíz es devuelto en forma de comida y bebida a quienes les permiten obtenerlo: los santos, las deidades (como los cuidadores del agua y el dueño del monte) y los muertos.

Este planteamiento considera que la actividad agrícola, en específico el cultivo del maíz en la milpa, es la base sobre la que se conforman las sociedades mesoamericanas (Alfredo López Austin 1994, 2006; Andrés Medina Hernández 2015, 2016; Johanna Broda 2004). De ahí la pertinencia de analizar el papel que tiene la comida ritual dentro del ciclo anual festivo, cuyo ritmo está marcado por el ciclo agrícola.

En el segundo capítulo se presentaron los referentes geográficos e históricos no sólo del Totonacapan veracruzano, sino también del pueblo de Coxquihui. Situarlo geográfica e históricamente permitió conocer la problemática sobre el despojo a la que se han enfrentado desde el siglo XIX -a los totonacas les han arrebatado sus tierras ya sea para el monocultivo, para la ganadería o bien, por la especulación del petróleo-, los referentes de sus lugares sagrados –como el Cerro del *Akgmuxni* y las pilas de agua-, y la relación de respeto que mantienen con la tierra, todo ello relacionado a la actividad agrícola, es decir, el trabajo que realizan en la milpa, el cual no es individual, es un trabajo colectivo, de ahí la importancia de la “mano vuelta”.

En el tercer capítulo se explicó la organización social y religiosa que permite que se lleve a cabo el ciclo anual festivo, los actores que participan, desempeñan sus labores dentro de la estructura del sistema de cargos religioso, sistema que alguna vez, en el pueblo de Coxquihui, también dirigía la cuestión social. La importancia de este apartado, radica en que es justo esta organización la que permite el dinamismo, la reconstrucción, la reconfiguración de un ciclo de fiestas que giran en torno al ciclo agrícola del maíz. Cada año, se recuerdan las épocas de secas y de lluvias, se tienen presentes las temporadas de siembra y cosecha y se identifican los periodos en que se deben realizar las procesiones para pedir lluvias.

El papel que desempeñan los fiscales, mayordomos, así como los danzantes, los músicos y el Consejo de ancianos, no sólo permite explicar la organización al interior del pueblo, sino también, la ritualidad que hay alrededor del cultivo del maíz, de ahí que haya resultado de suma importancia, el registro que se realizó durante el trabajo de campo de una versión del mito totonaca acerca del

origen del maíz (mismo que se presentó en este capítulo) y que está relacionado con la Danza de los Tejoneros.

En el cuarto capítulo se presentó el calendario del ciclo anual festivo, la información que se expuso parte del registro etnográfico de las fiestas que se realizan a lo largo del año. La importancia de esta calendarización radica en que, de acuerdo al periodo por el que atraviesan las personas, es decir, de lluvias o secas, es que siembran y cosechan dos veces al año, hacen peticiones de lluvia o agradecen las cosechas. Todo ello dentro del contexto festivo y de una ritualidad en la que están presentes las ofrendas, los rezos, el copal, las ceras, la bebida y la comida. Este acercamiento a su calendario festivo, permitió explicar la relación que tienen con la milpa, la organización que se requiere para llevar a cabo una fiesta y el respeto que le manifiestan a los santos, a las deidades (como los cuidadores del agua y el dueño del monte) y a los muertos.

Finalmente, en el quinto capítulo, se desarrolló la propuesta teórica-metodológica para el estudio de la alimentación mesoamericana, partiendo del análisis de la comida ritual que se prepara en dos momentos importantes del ciclo agrícola del maíz y del ciclo anual festivo, para llevar a cabo dicho planteamiento se consideraron los campos de análisis planteados por Perla Petrich (1985): adquisición, preparación y consumo de los alimentos.

En primer lugar, se explicó que la principal forma de adquirir los alimentos es a través de la agricultura de la que sobresale la milpa; así como lo que se obtiene del traspatio. El espacio en el que se realizan dichas actividades, ya sea en el rancho o en la casa, determina quién las desarrolla, pues los hombres se desempeñan en el primero y las mujeres en el segundo, en donde también se dedican a la cría de los animales que pueda tener en corrales o en un chiquero. En este apartado se destacó la diversidad de productos que los campesinos obtienen para su alimentación, así como el conocimiento que tienen acerca del ciclo agrícola y de su entorno.

En segundo lugar se describió y explicó la preparación de los alimentos, mismos que en su mayoría –como se ha reiterado-, provienen de la milpa y del traspatio. En este apartado, se identificaron las acciones que anteceden el acto de

la cocción (como lavar y pelar una fruta) y las diferentes técnicas de cocción que utilizan las mujeres totonacas, como el hervido (del que destaca el cocimiento al vapor), frito, asado, ahumado y tostado. Y a través de dichas técnicas se obtienen comidas y bebidas cuya base es el maíz: tortillas, tamales, *púlaclas*, *pintos* y atoles. La gastronomía de este grupo se complementa con comidas que se preparan con productos como el chile, frijol, calabaza, chayote, camote y yuca. Así como carne de pollo, puerco, huevos, sopas de pasta y arroz.

En tercer lugar se explicó la categoría del consumo de los alimentos a través de la comida diaria y la comida ritual, y en este apartado se analizaron los elementos que conforman la alimentación mesoamericana partiendo de la comida ritual que se prepara para las peticiones de lluvia y el agradecimiento de las cosechas de maíz: la Cena del Señor (que se realiza en la temporada de secas, en los meses de marzo o abril) y la Fiesta Patronal de San Mateo (que se realiza en el periodo de la segunda cosecha de maíz, en el mes de septiembre).

A través de estos cinco capítulos se plantearon las siguientes características de la “alimentación mesoamericana”:

- a) La base de la alimentación mesoamericana es la agricultura, en específico el cultivo de la milpa (frijol, chile, calabaza), y el protagonista es el maíz.
- b) La cosecha de la milpa es de temporal.
- c) La siembra de maíz (y otros productos de la milpa como el frijol) puede realizarse una o dos veces al año.
- d) En el ciclo agrícola hay dos periodos establecidos: temporada de lluvias y de secas.
- e) La presencia que tiene el maíz en la alimentación debe considerarse desde los espacios alimentarios, es decir, de la adquisición, la preparación y el consumo de los alimentos.
- f) La comida ritual es parte de la alimentación mesoamericana.
- g) A través de las ofrendas, el maíz es devuelto a quienes permiten obtenerlo, en forma de comida o bebida ritual.

- h) La comida ritual se prepara en grandes cantidades en temporada de secas o de cosecha.
- i) Para preparar la comida ritual se requiere la participación de mujeres y hombres de conocimiento. Aunque estas comidas son realizadas la mayoría de las veces por las mujeres.
- j) La comida ritual se ofrece para pedir agua para las milpas y para agradecer las cosechas.
- k) La comida ritual debe incluir alimentos que tengan como base el maíz, así como otros productos de la milpa y animales que hayan sido alimentados con maíz.
- l) La comida ritual se ofrenda en los altares familiares, en la iglesia, en los cerros o cuevas.
- m) Los santos, las deidades (los cuidadores del agua, de los cerros, el maíz) y los muertos comen primero –la *esencia*-, los humanos comen después –la *materia*-.
- n) Las danzas representan y recrean mitos que recuerdan el vínculo entre el hombre y el maíz.
- o) La ritualidad posibilita un equilibrio vital que le provee a los hombres de sus alimentos que se cosechan en la milpa, principalmente del maíz.

Respecto a la relación con los muertos, los hombres y mujeres totonacas mantienen este equilibrio a través de la ofrenda, que consiste en comida, veladoras y agua que colocan en el altar. A los difuntos siempre se les debe ofrecer siete tortillas (además de mole y arroz, o bien siete tamales y atole), y en la temporada de secas, siete piezas de comida preparada con maíz: tortas o pescados capeados de maíz (y las siete tortillas). De lo contrario, pueden venir a tocar a las personas y enfermarlas (esto se manifiesta con alguna indigestión, vómito e incluso con un pequeño moretón en alguna parte del cuerpo), o bien la comida se puede echar a perder (se agria y adquiere mal olor) porque los muertos ya la tocaron, se trata entonces de tener una relación cordial con quienes pueden



ayudar a los vivos, con quienes puede intervenir por nosotros para pedir por el agua y las buenas cosechas.

Finalmente, quiero agregar que al realizar este trabajo en el pueblo totonaca de Coxquihui, fueron surgiendo más dudas que bien pueden ser nuevas líneas de investigación, por ejemplo, para ampliar el estudio de la alimentación mesoamericana, queda pendiente realizar un análisis a partir de la comida cotidiana, la comida en el ciclo de vida (embarazo y parto, bautismo, matrimonio, funerales) y la comida para los enfermos, pues de esta forma se podría comprender mejor no sólo la diversidad de alimentos que provienen de la milpa y el traspatio, sino también, el conocimiento que de ello tienen en otros contextos sociales y rituales.

Otro aspecto relacionado a primera vista a lo religioso (aunque también podría ser social e incluso político) es la presencia de la Pastoral Indígena en la iglesia de Coxquihui, cuya labor es bien conocida en Chiapas, Oaxaca y Puebla (este movimiento ha tomado también el nombre de “Teología India” y se considera una derivación y reformulación de la “Teología de la Liberación”). Alessandro Lupo (2013) da cuenta de la presencia de sacerdotes que trabajan inspirados en la Teología India desde finales de los ochenta, en la Sierra Norte de Puebla

En el caso de Coxquihui, el trabajo de la Pastoral Indígena ha consistido principalmente en informar a los campesinos y mujeres (cuya alimentación y economía depende completamente del cultivo del maíz), sobre la amenaza que representa el uso de plaguicidas y mata hierba en sus milpas; de acuerdo con mis registros etnográficos, su labor está presente en este pueblo desde el 2009.

Otras actividades de trabajo han sido compartir con otros municipios la diversidad de los maíces criollos que se cosechan en los siete pueblos de la Sierra de Papantla, así como una muestra gastronómica preparada por las mujeres (como ocurrió en el 2015 en la parroquia de Nuestra Señora de la Asunción en Papantla). En esa ocasión, el sacerdote José Medina García dijo en una entrevista al periódico *El Herald de Poza Rica* (19 de agosto del 2015) que el maíz criollo tristemente se estaba perdiendo debido a la introducción del maíz transgénico al

campo mexicano, y que si no se ha perdido en su totalidad es gracias a los hermanos indígenas.

Otro tema que queda pendiente de estudiar es el relacionado a la ritualidad en torno al Cerro del *Akgmuxni*, el cual es concebido por los totonacas de Coxquihui como un lugar de abundancia. Así como el estudio de los lugares que se consideran sagrados y a los que anteriormente acudían a pedir lluvias y buenas cosechas, como lo son las cuevas. Esta cuestión del paisaje sagrado va de la mano con el tema del territorio, que en el caso del Totonacapan, como en otros pueblos indígenas está amenazado por empresas extranjeras (y nacionales) que han llegado con sus megaproyectos y ponen en riesgo dichos lugares sagrados, lugares que tienen dueños y cuidadores, a quienes los totonacas de Coxquihui les piden permiso para sembrar.

Lo anterior evidencia que aún falta ahondar en la ritualidad, en la narrativa mítica y en otros espacios que conforman la cosmovisión del pueblo totonaca. Lo que se ha expuesto en estos capítulos, a partir del planteamiento del estudio de la alimentación desde una perspectiva mesoamericana, es un primer acercamiento etnográfico a la organización social y religiosa, a la ritualidad en torno al maíz, a los hábitos alimentarios y la clasificación de los alimentos de los hombres y mujeres de Coxquihui. A través de la comida ritual que ofrendan en el altar en determinados momentos, alimentan a las deidades (los cuidadores del agua o de los cerros y el dueño del monte), a los muertos y a los santos, para mantener un equilibrio vital y una buena relación con aquellos que les proveen de salud y alimentos, con aquellos que les proveen del sagrado maíz.



## FUENTES CONSULTADAS

### Bibliografía

- Aguilar Piña, Paris (2014). "Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana", *Anales de Antropología*, vol. 48-I (enero), México, Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), Instituto de Investigaciones Antropológicas, pp. 9-31.
- Aguilera Madero, Rocío (2000). *Recetario totonaco de la costa de Veracruz*, México, CONACULTA.
- Álvarez-Buylla, Elena R. y Alma Piñeyro Nelson (2013). "El maíz en peligro ante los transgénicos: un análisis integral sobre el caso de México, México, UNAM, Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades.
- Barros, Cristina (2009), *Los libros de la cocina mexicana*, México, Consejo Nacional para la cultura y las artes.
- Blanco Rosas, José Luis (1996). "La muerte de Quihuikolo. Territorialidad de tres municipios totonacos del siglo XX" en Victoria Chenaut (coord.), *Procesos rurales e historia regional (Sierra y Costa totonacas de Veracruz)*, México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, pp. 103-129.
- Bonfil Batalla, Guillermo (2006). *Diagnóstico sobre el hambre en Sudzal, Yucatán: un ensayo de antropología aplicada*, México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social/Universidad Autónoma Metropolitana (UAM)/Universidad Iberoamericana.
- Broda, Johanna (2004). "Ciclos agrícolas en la cosmovisión prehispánica: el ritual mexica", en Johanna Broda y Catharine Good Eshelman (coords.), *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH)/UNAM, p. 35-60.
- (2004). "¿Culto al maíz o a los santos? La ritualidad agrícola mesoamericana en la etnografía actual", en Johanna Broda y Catharine Good Eshelman

- (coords.), *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*, México, INAH/UNAM, p. 61-81.
- Cancian, Frank (1976). *Economía y prestigio en una comunidad maya. El sistema religioso de cargos en Zinacantán*, México, Instituto Nacional Indigenista/Secretaría de Educación Pública.
- Castillo Cerecedo, Erik Alí (2009). "Levantamiento y bautismo en el Totonacapan", en Enrique Hugo García Valencia e Iván A. Romero Redondo (coords.), *Los pueblos indígenas de Veracruz: atlas etnográfico*, México, INAH/Gobierno del Estado de Veracruz, pp. 187-189.
- Castro, Carlo Antonio (1986). *Enero y Febrero: ¡Ahijadero! (El banquete de los Compadres en la Sierra Norte de Puebla)*, México, Universidad Veracruzana.
- Chenaut, Victoria (1995). "El espacio vivido", en *Aquellos que vuelan: los totonacos en el siglo XIX*, México (Col. Historia de los pueblos indígenas de México), Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social/Instituto Nacional Indigenista, pp. 15-70.
- Chenaut, Victoria (coord.) (1996). *Procesos rurales e historia regional (sierra y costa totonacas de Veracruz)*, México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.
- Croda León, Rubén (comp.) (2005). *Entre los hombres y las deidades. Las danzas del Totonacapan*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA).
- Enríquez Andrade, Héctor Manuel (2010). *El campo semántico de los olores en totonaco*, México, INAH (Colección Científica).
- España Caballero, Arturo (1988). "La alimentación y la nutrición", en Carlos García Mora (coord.), *La antropología en México. Panorama histórico*, Tomo III, México, INAH, pp. 81-94.
- Esteva, Gustavo y Catherine Marielle (coords.) (2003). *Sin maíz no hay país*, México, CONACULTA.

- Evangelista Oliva, Virginia y Mirna Mendoza Cruz (1987). *Calendarios agrícolas en cuatro ejidos del Municipio de Coxquihui* (tesis de licenciatura), UNAM, Facultad de Ciencias, México.
- García Martínez, Bernardo (1987). *Los pueblos de la sierra: el poder y el espacio entre los indios del norte de Puebla hasta 1700*, México, El Colegio de México.
- García Valencia, Enrique Hugo e Iván A Romero Redondo (coords.) (2009). “Agradecimientos e Introducción”, en *Los pueblos indígenas de Veracruz: atlas etnográfico*, México, INAH/Gobierno del Estado de Veracruz, pp. 11-23.
- Garine, Igor de y Luis Alberto Vargas Guadarrama (2006). “Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición”, en Florencia Peña Saint Martin y Arturo Luis Alonzo Padilla (coords.), *Campo social, antropología y salud*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/INAH/Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH)/Programa de mejoramiento del profesorado (Promep)/Subsecretaría de Educación Superior (SES), pp. 103-120.
- Good Eshelman, Catharine (2011). “Perspectivas antropológicas sobre la comida y la vida ceremonial en el México moderno”, en Catharine Good Eshelman y Laura Elena Corona de la Peña (coords.), *Comida, cultura y modernidad en México*, México, ENAH/INAH/CONACULTA, pp. 39-55.
- (2004). “Ofrendar, alimentar y nutrir: los usos de la comida en la vida ritual nahua” en Johanna Broda y Catharine Good Eshelman (coords.), *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*, México, INAH/UNAM, p. 307-320.
- (2001). “El ritual y la reproducción de la cultura: ceremonias agrícolas, los muertos y la expresión estética entre los nahuas de Guerrero” en Johanna Broda y Félix Báez-Jorge (coords.); *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*, México, Fondo de Cultura Económica/CONACULTA, pp.239-297.

- Good Eshelman, Catharine y Laura Elena Corona de la Peña (coords.) (2015). Programa del Diplomado “Cocinas y cultura alimentaria en México: usos sociales, significados y contextos rituales”, 4ª edición, México, ENAH.
- (coords.) (2011). “Introducción: estudiando la comida y la cultura mesoamericana frente a la modernidad”, en *Comida, cultura y modernidad en México*, México, ENAH/INAH/CONACULTA, pp. 11-38.
- Govers, Cora (2013). *La práctica de la comunidad. Representación, ritual y reciprocidad en la Sierra Totonaca de México*, México, Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos (CEMCA)/INAH.
- Guadarrama Olivera, Mercedes (1996). “El espacio y el tiempo sagrados en tres comunidades totonacas de la Sierra de Papantla”, en Victoria Chenaut (coord.), *Procesos rurales e historia regional (Sierra y Costa totonacas de Veracruz)*, México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, pp. 183-205.
- Guber, Rosana (2015). *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. México, Siglo XXI Editores.
- (2008). *El salvaje metropolitano: reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*, Buenos Aires, Paidós.
- Hernández Ferrer, Marcela (2004). “*Idhidh Kwitol*: Niño Maíz. Los niños en los rituales agrícolas de los Teenek de la Huasteca potosina”, en Johanna Broda y Catharine Good Eshelman (coords.), *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*, México, INAH/UNAM, 215-233.
- Ichon, Alan (1973). *La religión de los totonacas de la sierra*, México, Instituto Nacional Indigenista.
- Juárez López, José Luis (2016). *La cocina también es laberinto. Mujeres: génesis de una historia*, México, Ediciones Navarra.
- León García, María del Carmen (2002). *La distinción alimentaria de Toluca. El delicioso valle y los tiempos de escasez, 1750-1800*, México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, Miguel Ángel Porrúa, pp. 17-49.

- Long, Janet (coord.) (2003). *Comida y conquista: consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, pp. 311-337.
- López Austin, Alfredo (2013). "Cosmovisión, identidad y taxonomía alimentaria", en *La identidad a través de la cultura alimentaria*, México, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio)/UNAM, pp. 11-37.
- (2006). *Los mitos del tlacuache*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas.
- (1994). *Tamoanchan y Tlalocan*, México, Fondo de Cultura Económica.
- López Austin, Alfredo y Luis Millones (2015). *Los mitos y sus tiempos. Creencias y narraciones de Mesoamérica y los Andes*, México, Ediciones Era.
- Lupo, Alessandro (2013). *El maíz en la cruz*, México, CONACULTA/Instituto Veracruzano de la Cultura.
- Medina Hernández, Andrés (en prensa). "La "danza de los pavos", kots tal tso', en Dzitás, Yucatán. El lugar de los animales en la cosmovisión de los pueblos mayas peninsulares", en Anath Ariel de Vidas y Perig Pitrou (coords.), *El guajolote en Mesoamérica. Enfoques arqueológicos, históricos y antropológicos*.
- (2017). "La fiesta de La Candelaria y la tradición religiosa mesoamericana en los pueblos originarios de la ciudad de México", en Matos Moctezuma, Eduardo y Ángela Ochoa (Coordinadores), *Del saber ha hecho su razón de ser... Homenaje a Alfredo López Austin*, tomo II, México, Secretaría de Cultura/UNAM, pp. 159-177.
- (2015). "La cosmovisión mesoamericana. La configuración de un paradigma", en Alejandra Gámez Espinoza y Alfredo López Austin (coords.), *Cosmovisión mesoamericana. Reflexiones, polémicas y etnografías*, México, Colegio de México, Fondo de Cultura Económica/Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, pp. 52-120.



- (2007). "Sistema de cargos y comunidad. Nuevos aportes a una vieja discusión", en Angela Giglia *et al.* (comps.), *¿A dónde va la antropología?*, México, UAM Unidad Iztapalapa, PP. 177-217.
- (1987). "Los que tienen el don de ver: los sistemas de cargos y los nombres de conocimiento en los Altos de Chiapas", en Barbro Dahlgren (ed.), *Historia de la religión en Mesoamérica y áreas afines. I Coloquio*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas, pp. 153-175.
- Mintz, Sidney W. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social/Ediciones de la Reina Roja/CONACULTA.
- Montemayor, Carlos (coord.) (2007). *Diccionario del náhuatl en el español de México*, México, UNAM/Gobierno del Distrito Federal.
- Morales García, Gustavo y Guadalupe Toledo Olazcoaga (1987). *Contribución al estudio de la flora medicinal tradicional del municipio de Coxquihui, Ver.* (tesis de licenciatura), UNAM, Facultad de Ciencias, México.
- Ochoa, Lorenzo (1989). *Huastecos y totonacos*, México, CONACULTA, pp. 227-313.
- Ortiz Gómez, Ana Silvia *et. al* (2005). "La alimentación en México: enfoques y visión a futuro", en *Estudios sociales*, vol. XIII, núm. 25 (enero-junio), Universidad de Sonora, Hermosillo, México, pp. 8-34.
- Peralta González, Elizabeth (2011). "Las ofrendas alimentarias en el ritual de "levantamiento" entre los totonacos de Coahuilán, Veracruz" en "Perspectivas antropológicas sobre la comida y la vida ceremonial en el México moderno", en Catharine Good Eshelman y Laura Elena Corona de la Peña (coords.), *Comida, cultura y modernidad en México*, México, ENAH/INAH/CONACULTA, pp.167-186
- (2010). "Fiesta en Zozocolco de Hidalgo: la celebración del Día de Muertos", en Daniel Nahmad Molinari y J. Omar Ruiz Gordilla (coords.), *Memoria del Segundo Encuentro de Investigadores del Centro INAH Veracruz*, México, INAH, 2010, pp. 57-62.

- (2009). "La elaboración de los cirios en el Totonacapan", en Enrique Hugo García Valencia e Iván A. Romero Redondo (coords.), *Los pueblos indígenas de Veracruz: atlas etnográfico*, México, INAH/Gobierno del Estado de Veracruz, pp. 167-168.
- (2009). "Comidas rituales en Zozocolco", en Enrique Hugo García Valencia e Iván A. Romero Redondo (coords.), *Los pueblos indígenas de Veracruz: atlas etnográfico*, México, INAH/Gobierno del Estado de Veracruz, pp. 298-299.
- Petrich, Perla (1985). *La alimentación mochó: acto y palabra (estudio etnolingüístico)*, México, Universidad Autónoma de Chiapas, Centro de Estudios Indígenas.
- Pilcher, Jeffrey M. (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, México, CIESAS/Ediciones de la Reina Roja/CONACULTA.
- Pury-Toumi, Sybille de (1997). *De palabras y maravillas: Ensayo sobre la lengua y la cultura de los nahuas, Sierra Norte de Puebla*, México, CEMCA/CONACULTA.
- Ramírez Mar, Marina (2001). *Recetario nahua del norte de Veracruz*, México, CONACULTA.
- Rodríguez Ruiz, Pedro (2012). "El estudio antropológico de la alimentación" en Miguel Ángel Adame Cerón (coord.), *Alimentación en México, ensayos de Antropología e Historia*, México, Ediciones Navarra, pp. 33-64.
- Rodríguez Sánchez, Enrique (2000). *La cosmovisión de la muerte entre los indígenas Totonacos del municipio de Coxquihui, Veracruz*, (tesis de licenciatura), UAM Iztapalapa, División de Ciencias Sociales y Humanidades, Antropología Social, México.
- San Vicente Tello, Adelita (coord.) (2017). *Hagamos milpa, fortalezcamos la agricultura campesina*, México, Universidad Autónoma Metropolitana-X (UAM-X).

- Vargas Guadarrama, Luis Alberto (2014). "El maíz, viajero sin equipaje", *Anales de Antropología*, vol. 48-I (enero), México, UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas, pp. 123-137.
- (2003). "Comidas y bebidas de los pueblos mesoamericanos" en Luz Elena Salas Gómez, *Educación alimentaria: manual indispensable en educación para la salud*, México, Trillas, pp. 64-88.
- (1984). "La historia de la alimentación en México prehispánico", en Teresa Reyna Trujillo (ed.), *Seminario sobre la alimentación en México*, México, UNAM, Instituto de Geografía, pp. 13-26.
- Vargas, Luis Alberto y Leticia E. Casillas (2003). "El encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI", en Janet Long (coord.), *Comida y conquista: consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, pp. 155-168.
- Velázquez Hernández, Emilia (1995). *Cuando los arrieros perdieron sus caminos. La conformación regional del Totonacapan*, México, El Colegio de Michoacán, pp. 11-52.
- (1996); "Mercados y tianguis en el Totonacapan veracruzano" en Victoria Chenaut (coord.), *Procesos rurales e historia regional (Sierra y Costa totonacas de Veracruz)*, México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, pp. 157-181.
- Vogt, Evon Z. (1979). *Ofrendas para los dioses, análisis simbólico de rituales zinacantecos*. (Título original: *Tortillas for the Gods*), México, Fondo de Cultura Económica.

### **Páginas electrónicas**

- Biblioteca Digital de la Medicina Tradicional Mexicana (UNAM, CDI). Consultado el 21 de mayo de 2017: [\[http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx/index.php\]](http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx/index.php).
- Biodiversidad mexicana de la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio). Consultado el 21 de mayo de 2017: [\[http://www.biodiversidad.gob.mx/\]](http://www.biodiversidad.gob.mx/).

- Broda, Johanna (2003). "La ritualidad mesoamericana y los procesos de sincretismo y reelaboración simbólica después de la Conquista", en *Graffylia. Revista de la Facultad de Filosofía y Letras*, núm. 2, México, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP), pp. 14-28. Consultado el 30 de enero de 2017: [<http://www.filosofia.buap.mx/Graffylia/2/14.pdf>].
- Catálogo de las lenguas indígenas nacionales del Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (INALI): Consultado el 21 de mayo de 2017: [<http://www.inali.gob.mx/clin-inali/#agrupaciones>].
- Cuadernillos municipales del Comité Estatal de Información Estadística y Geográfica del estado de Veracruz (2015). Consultado el 29 de enero de 2017: [<http://ceieg.veracruz.gob.mx/wp-content/uploads/sites/21/2016/05/Coxquihui1.pdf>].
- Encuesta Intercensal del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2015). Consultado el 29 de enero de 2017: [[http://www.cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/ver/territorio/div\\_municipal.aspx?tema=me&e=30](http://www.cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/ver/territorio/div_municipal.aspx?tema=me&e=30)].
- García Ramos, Crescencio (2007). *Diccionario Totonaco-Español/Español-Totonaco*, México, Academia Veracruzana de las Lenguas Indígenas, Secretaría de Educación de Veracruz. Consultado el 21 de mayo de 2017: [[http://www.aveli.gob.mx/files/2013/08/DICCIONARIO\\_TOTONACO.pdf](http://www.aveli.gob.mx/files/2013/08/DICCIONARIO_TOTONACO.pdf)].
- Graulich, Michel y Guilhem Olivier (2004). "¿Deidades insaciables? La comida de los dioses en el México antiguo", en Miguel León Portilla (ed.), *Estudios de Cultura Náhuatl*, vol. 35, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, pp. 121-155. Consultado el 30 de enero de 2017: [<http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/revistas/nahuatl/pdf/ecn35/709.pdf>].
- Lozada, Luz María (2014). "El espíritu del maíz. Circulación anímica y cocina ritual entre los totonacos de la Sierra Norte de Puebla (México)", *Nuevo Mundo, Mundos Nuevos. Comida ritual y alteridad en sociedades amerindias*. Consultado el 5 de abril de 2017: [<https://nuevomundo.revues.org/66812>].

- Medina Hernández, Andrés (1995). “Los sistemas de cargos en la Cuenca de México: una primera aproximación a su trasfondo histórico”, en *Alteridades*, vol. 5, núm. 9, México, UAM Unidad Iztapalapa, pp. 7-23. Consultado el 30 de enero de 2017: [<http://www.redalyc.org/pdf/747/74711352002.pdf>].
- Plan de Desarrollo Municipal H. Ayuntamiento Constitucional 2014-2017, Coxquihui, Veracruz (2014). Consultado el 29 de enero de 2017: [<http://www.legisver.gob.mx/fiscalizacion/Planes%20Municipales/PlanesMunicipales2014pdf/coxquihui.pdf>].
- “Promueven el maíz criollo”, en *El Heraldo de Poza Rica*, publicado el 19 de agosto del 2015. Consultado el 22 de junio de 2017: [<http://elheraldodepozarica.com.mx/estado/regional/25165-promueven-el-maiz-criollo.html>].
- Prontuario de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos, Coxquihui, Veracruz de Ignacio de la Llave (2009). Consultado el 29 de enero de 2017: [<http://www3.inegi.org.mx/sistemas/mexicocifras/datos-geograficos/30/30050.pdf>].

## APÉNDICES

### APÉNDICE 1. LISTADO DE FAUNA SILVESTRE Y DOMÉSTICA COMESTIBLE<sup>77</sup>

Nombre local en español	Nombre local totonaca	Nombre científico
Acamaya	<i>Akgachukg</i>	<i>Macrobrachium carcinus</i>
Armadillo	<i>Kuyuj</i>	<i>Dasypus novemcintus</i>
Chachalaca	<i>Lhpatekg</i>	<i>Ortalis vetula</i>
Conejo	<i>Skaw</i>	<i>Sylvilagus floridanus</i>
Culebra o víbora	<i>Luwa</i>	<i>Bothrops sp</i>
Gallina	<i>Xtilan</i>	<i>Gallus gallus</i>
Gallo o pollo	<i>Puyu</i>	<i>Gallus gallus</i>
Gato	<i>Mitsi</i>	<i>Felis catus</i>
Guajolote (hembra)	<i>Snati o Chiwilá</i>	<i>Meleagris gallopavo</i>
Guajolote (macho)	<i>Tajná</i>	<i>Meleagris gallopavo</i>
Papán Real	<i>Pakga</i>	<i>Psarocolius montezuma</i>
Pato	<i>Patux</i>	<i>Anas platyrhynchos diazi</i>
Puerco	<i>Paxne</i>	<i>Sus scrofa</i> (doméstica) <i>Linnaeus</i>
Toro	Toro	<i>Bos Taurus</i>
Vaca	<i>Wakax</i>	<i>Bos Taurus</i>

<sup>77</sup> En la columna de la izquierda aparece el nombre en español que se usa en Coxquihui; en la del centro, en totonaco como es pronunciado por los habitantes de Coxquihui, y para su escritura se ha usado el *Diccionario Totonaco-Español/Español-Totonaco*, elaborado por el Mtro. Crescencio García Ramos (2007); y en la columna de la derecha están los nombres científicos, basados en la página de la Biodiversidad mexicana de la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio).

## APÉNDICE 2. LISTADO DE PLANTAS COMESTIBLES, MEDICINALES Y DE USO CEREMONIAL <sup>78</sup>

Nombre local en español	Nombre local totonaca	Nombre científico
Acoyo (acuyo) o hierba santa	<i>Jinaj</i>	<i>Piper auritum</i> Kunth
Albahaca	<i>Alhbájaka</i>	<i>Ocimum basilicum</i> L.
Cilantro	<i>Kúlanthro</i>	<i>Coriandrum sativum</i> L.
Cilantro extranjero (cilantro cimarrón o cilantro de monte)	<i>Stranjero</i>	<i>Eryngium foetidum</i> L.
Copal (copalillo de monte)	<i>Kúpala</i>	<i>Protium copal</i> (Schtdl. & Cham.)
Epazote	Epazote	<i>Teloxys ambrosioides</i> (L.) Weber
Guaje	<i>Akgchukut</i>	<i>Lagenaria siceraria</i>
Hierbabuena	<i>Koxtalalkagni</i> o <i>Alhmuwina</i>	<i>Mentha arvensis</i> L.
Jícara	<i>Makgot</i>	<i>Crescentia cujete</i>
Laurel	<i>Kgeskga</i>	<i>Litsea glaucescens</i> HBK
Manzanilla	<i>Mansaniya</i>	<i>Matricaria recutita</i> L.
Orégano	Orégano	<i>Lippia palmeri</i> S. Watson
Papatla o papatlilla (su hoja se usa para envolver tamales)	<i>Sekgnatuwan</i>	<i>Canna indica</i> L.
Tarro (es un bambú que pertenece a la familia de las gramíneas – <i>Poaceae</i> -)	<i>Malhuk</i>	<i>Guadua aculeata</i>
Tepejilote	<i>Lihltampan</i>	<i>Chamaedorea</i> sp.
<i>Xkijit</i> : la palabra sólo se usa en totonaco (la hoja es usada para envolver tamales)	<i>Xkijit</i>	<i>Renealmia alpinia</i>
Zacate limón	<i>Sakgat xúkut</i>	<i>Cymbopogon citratus</i>

<sup>78</sup> En la columna de la izquierda aparece el nombre en español que se usa en Coxquihui; en la del centro, en totonaco como es pronunciado por los habitantes de Coxquihui, y para su escritura se ha usado el *Diccionario Totonaco-Español/Español-Totonaco*, elaborado por el Mtro. Crescencio García Ramos (2007); y en la columna de la derecha están los nombres científicos, basados en la Biblioteca Digital de la Medicina Tradicional Mexicana (UNAM, CDI), y en la página de la Biodiversidad mexicana de la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio).

**APÉNDICE 3. LISTADO DE FRUTAS, VERDURAS, TUBÉRCULOS, QUELITES Y SEMILLAS COMESTIBLES<sup>79</sup>**

<b>Nombre local en español</b>	<b>Nombre local totonaca</b>	<b>Nombre científico</b>
Aguacate	<i>Kukutl</i>	<i>Persea americana Mill.</i>
Ajo	<i>Axux</i>	<i>Allium sativum L.</i>
Ajonjolí	<i>Kuliman</i>	<i>Sesamum indicum DC.</i>
Anona	<i>Akchítkiwi</i>	<i>Annona muricata L.</i>
Cacahuate	<i>Cacáhuatl</i>	<i>Arachis hypogaea L.</i>
Café	<i>Kápe</i>	<i>Coffea arabica L.</i>
Calabaza	<i>Nipxi</i>	<i>Cucurbita pepo</i>
Calabaza pipián	<i>Talhtsi</i>	<i>Cucurbita argyrosperma</i>
Camote	<i>Mantaj</i>	<i>Ipomoea batatas</i>
Camote cabeza de muerto (es otra variedad de camote pero pertenece a la misma familia)	<i>Lhilakg</i>	<i>Ipomoea batatas</i>
Capulín	<i>Akgtalawat</i>	<i>Prunus serotina subsp. Capulí</i>
Caña	<i>Cháncat</i>	<i>Saccharum officinarum L.</i>
Cebolla	<i>Sebolla</i>	<i>Allium cepa L.</i>
Cebollina (también conocida como <i>xonacate</i> )	<i>Akgatsasat</i> o <i>akgatsasné</i>	<i>Allium glandulosum Link &amp; Otto</i>
Chaca	<i>Tasun</i>	<i>Bursera simaruba (L.) Sarg.</i>
Chalahuite (es un fruto dulce)	<i>Talaxkga</i>	<i>Inga jinicuil Schlechtendal</i>
Chayote (que tiene espinas)	<i>Maklhtukun</i>	<i>Sechium edule</i>
Chicozapote	<i>Skulújaka</i>	<i>Manilkara zapota (L.)</i>
Chile	<i>Pin</i>	<i>Capsicum spp.</i>

<sup>79</sup> En la columna de la izquierda aparece el nombre en español que se usa en Coxquihui; en la del centro, en totonaco como es pronunciado por los habitantes de Coxquihui, y para su escritura se ha usado el *Diccionario Totonaco-Español/Español-Totonaco*, elaborado por el Mtro. Crescencio García Ramos (2007); y en la columna de la derecha están los nombres científicos, basados en la Biblioteca Digital de la Medicina Tradicional Mexicana (UNAM, CDI), y en la página de la Biodiversidad mexicana de la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio).



Chiltepín	<i>Stilampin</i>	<i>Capsicum annuum L.</i>
Coyol	<i>Mókgot</i>	<i>Acrocomia mexicana Liebm.</i>
Frijol	<i>Stapu</i>	<i>Phaseolus sp.</i>
Frijol de árbol (se cosecha para Semana Santa)	<i>Kiwístapu</i>	<i>Cajanus cajan L.</i>
Frijol de cuerno o frijol cuerno o de bejuco o de vaina (se cosecha para Día de Muertos)	<i>Lukústapu</i>	<i>Vigna unguiculata L.</i>
Frijol Navajilla (se cosecha para Día de Muertos)	<i>Stakálastapu</i>	<i>Phaseolus vulgaris L.</i>
Frijol majayán o frijol enredador (se cosecha para Semana Santa)	<i>Majáyán</i>	<i>Phaseolus vulgaris L.</i>
Guaxi, huaxi (guaje)	<i>Lhileakg</i>	<i>Leucaena pulverulenta</i>
Haba	<i>Awix</i>	<i>Vicia faba</i>
Guayaba	<i>Aksiwit</i>	<i>Psidium guajava L.</i>
Guanábana	<i>Akchítkiwi</i>	<i>Annona muricata L.</i>
Jícama	<i>Kuyim</i>	<i>Pachyrhizus erosus (L.) Urban</i>
Jitomate	<i>Pakglhcha</i>	<i>Solanum lycopersicum</i>
Jobo	<i>Xipa</i>	<i>Spondias mombin L.</i>
Lima (lima de chichi)	Lima	<i>Citrus limetta Risso</i>
Limón	<i>Xukut</i>	<i>Citrus aurantifolia (Christm.) Swingle</i>
Maíz	<i>Kuxi</i>	<i>Zea mays</i>
Mandarina	Mandarina	<i>Citrus reticulata</i>
Mango	Mango	<i>Magnifera indica</i>
Naranja	<i>Laxux</i>	<i>Citrus sinensis (L.) Osbeck</i>
Pahua	<i>Ihpaw, chinini</i>	<i>Persea schiedeana</i>
Papa	Papa	<i>Solanum tuberosum L.</i>
Papa de monte	Papa	<i>Dioscorea bulbifera</i>
Papaya	<i>Rapana</i>	<i>Carica papaya L.</i>
Plátano	<i>Siakgna</i>	<i>Musa sp.</i>

Plátano macho	<i>Káwin</i>	<i>Musa paradisiaca</i>
Pichoco o gasparito (también conocido como colorín)	<i>Lhalhné</i>	<i>Erythrina coralloides</i>
Pimienta gorda	<i>Ukún</i>	<i>Pimenta dioica (L.)</i>
Piña	<i>Matsaj</i>	<i>Ananas comosus (L) Merr.</i>
Puan	<i>Púhuan</i>	<i>Muntingia calabura L.</i>
Quelite barbaron (se come hervido).	<i>Paxnikaka</i>	<i>Xanthosoma robustum</i>
Quelite hierba mora (se come hervido)	<i>Mustúlut</i>	<i>Solanum nigrum L.</i>
Quelite pápalo (se come fresco)	<i>Puksnánkaka</i>	<i>Porophyllum macrocephalum</i>
Quelite quintonil (quelite para freír).	<i>Kgalhtunit</i>	<i>Amaranthus cruentus</i>
Tomate de milpa	<i>Tsiwapakglhcha</i>	<i>Lycopersicum esculentum Millar var. Esculentum</i>
Vainilla	<i>Xanat</i>	<i>Vanilla planifolia Andr.</i>
Yuca	<i>Kgoxkgewi</i>	<i>Manihot esculenta</i>
Zapote	<i>Jaka</i>	<i>Manilkara zapota</i>
Zapote cabello	<i>Akgchixítjaka</i>	<i>Licania platypus</i>
Zapote mamey	<i>Lichukutjaka</i>	<i>Pouteria sapota (Jacq.)</i>

#### APÉNDICE 4. INGREDIENTES DE LAS PRINCIPALES BEBIDAS Y COMIDAS RITUALES<sup>80</sup>

Bebidas rituales	Nombre de la bebida	Ingredientes
Atoles y otras bebidas	<i>Xaxkúta</i> - Atole agrio	Maíz blanco o negro Agua Opcional: panela o azúcar.  La característica de este atole es que el maíz se deja agriar (no más de un día), una vez agrio, se muele y se cuela con un morral o una bolsa de mandado. El agua en donde se fermentó el maíz se cuela y se agrega al atole.
	<i>Takgxath</i> - Atole martajado	Maíz maduro Agua Opcional: azúcar y leche.  La característica de este atole es que el maíz se pone a hervir con cal (hasta que esté como nixtamal), una vez cocido se martaja.
	<i>Xa Ihtúkut skitit</i> - Atole de masa	Masa de maíz Agua Panela o azúcar Canela Opcional: leche.  La característica de este atole es que el maíz se pone a cocer con cal (como el nixtamal), una vez cocido se muele, y la masa que se obtenga se debe colar. El atole debe quedar espeso.
	Atole picoso	Masa de maíz Agua Panela Chiltepín Epazote Sal Manteca

<sup>80</sup> En la columna de la izquierda aparece la categoría de los alimentos rituales (bebidas y comidas); en la del centro el nombre de la bebida o comida ritual como es conocido por los habitantes de Coxquihui; en la columna de la derecha están los ingredientes con los que se preparan. Los datos fueron proporcionados por las señoras: Celia García Gómez, María Martínez Luna, Brígida González y Gudelia García Gómez. Y por los señores: Jorge Emilio Márquez Quintero y Jorge Luis Gómez (a través de entrevistas realizadas entre el 2009 y el 2017).

		El maíz se debe poner a cocer con cal (como el nixtamal), con la masa que se obtenga se forman unas bolitas que se agregan al atole.
	Atole de calabaza	Maíz Calabaza Panela o azúcar  La característica de este atole es que el maíz se pone a cocer sin cal, una vez cocido se muele. La calabaza debe estar hervida y batida. El atole debe quedar espeso.
	Atole de camote	Maíz Agua Camote Panela o azúcar  La característica de este atole es que se pone a hervir el maíz sin cal, una vez cocido se martaja. Se deja un día en el agua con el camote crudo y molido.
	Atole de capulín	Masa de maíz Agua Capulín Panela o azúcar
	<i>Xkulim</i> - Atole de elote	Elotes Agua Epazote Panela o azúcar
	<i>Stalapukuxi</i> Champurrado	– Masa de maíz Agua Cacao Opcional: panela o azúcar Opcional: leche  La característica de este atole es que el maíz se poner a hervir (hasta que esté como nixtamal).
	Jamaica	Flor de jamaica Azúcar Agua
	Horchata	Arroz crudo molido Azúcar Agua Canela Leche

Comidas rituales	Nombre de la comida	Ingredientes
Tamales, púlaclas y pintos	Tamales de mole (rojo)	Masa de maíz Carne de pollo, puerco o guajolote Manteca de puerco Sal Hojas de plátano o de maíz  Recaudo: Chile ancho Chile chipotle Chile mulato Jitomate Canela Clavo Pasas Cacahuate Plátano Chocolate Panela Tortilla Pan (bolillo) Galletas (de animalitos)
	Tamales de <i>xilmolito</i> o <i>tixmolito</i> (también se les llama tamales sencillos).	Masa de maíz Carne de pollo o puerco Chile chipotle Jitomate Cilantro o cilantro extranjero Manteca Sal Hojas de plátano o de maíz  La diferencia entre el <i>xilmolito</i> que se prepara como un guiso y el que se hace para los tamales, es que el primero no lleva masa; mientras que para el segundo, se pone a hervir agua y ahí se añade la salsa (de chile chipotle y jitomate), y cuando empieza a hervir se le agrega un poco de masa previamente disuelta en agua (no debe tener grumos). El <i>xilmolito</i> debe quedar espeso.
	<i>Xkaki</i> - Tamales de elote	Elotes tiernos Canela Manteca Pasitas Mantequilla Carbonato (un poco) Azúcar Hojas de elote tierno

		Opcional: leche.
	Tamales de picadillo	Masa de maíz Carne de pollo o res Papa Zanahoria Chícharos Jitomate Chile chipotle Manteca Sal Hojas de maíz
	Tamales de rajas de chiles en vinagre	Masa de maíz Rajas de chiles en vinagre (caseros o de lata) Granos de elote (natural o de lata) Chile poblano Pollo desmenuzado Vinagre de los chiles Manteca de puerco Crema de leche Sal Hojas de maíz o de plátano
	<i>Lakgchilil</i> – Pintos: un tipo de tamal de frijol que se caracteriza por llevar ingredientes crudos.	Masa de maíz Frijol crudo –tierno- Manteca de puerco Sal Hojas de maíz o de <i>xkijit</i> .
	<i>Pintos</i> de chícharo	Los pintos de chícharos, en lugar de frijol llevan chícharos.
	<i>Pintos</i> de haba	Los pintos de haba, en lugar de frijol llevan haba.
	<i>Pulaklha</i> – <i>Púlaclas</i> : un tipo de tamal de frijol que se caracteriza porque la consistencia es un poco líquida.	Masa de maíz Frijol Calabaza Chayote Gasparito Ajonjolí Jitomate Chile serrano (o de árbol) Cilantro Sal Hojas de maíz o de <i>xkijit</i> .

Comidas preparadas con maíz	<i>Chow</i> – Tortillas	Masa de maíz Agua  La característica de las tortillas es que el maíz debe ser nixtamalizado, es decir que el maíz debe ponerse a hervir con cal y agua para que se desprenda más fácilmente el hollejo.
	Molotes	Masa de maíz Carne de pollo, puerco o sardina Papa Chile serrano o de árbol Cebolla Orégano Comino Sal
	Capeado de maíz  <i>Xlacamaron</i> (torta de camarón) <i>Xla skitit</i> (torta de pescado) <i>Laktsu skitit</i> (torta de charales)	Maíz maduro Huevo  La característica es que el maíz se debe tostar y moler -debe quedar como el pinole-, y se revuelve con el huevo. Esta mezcla -de consistencia espesa- sirve para capear pescados, chiles rellenos, y para preparar las tortas de camarón, pescado o charales.  Cabe subrayar que esta comida es preparada por los hombres totonacas para la Cena del Señor (Semana Santa).
	Mole	Carne de pollo, puerco o guajolote  Recaudo: Chile ancho Chile chipotle Chile mulato Jitomate Canela Clavo Pasas Cacahuate Plátano Chocolate Panela Tortilla Pan (bolillo) Galletas (de animalitos) Sal

Mole, xilmolito y otros guisados	<i>Tasoakapin</i> – <i>xilmolito</i> o <i>tixmolito</i>	Carne de pollo o puerco Chile chipotle Jitomate Cilantro o cilantro extranjero Sal  También se le conoce como “comida sencilla” y no lleva masa (sólo lleva cuando se utiliza para preparar tamales y en ese caso debe tener una consistencia espesa). Se caracteriza por ser una especie de caldillo que no lleva ni manteca ni aceite vegetal.
	Guisado de ajonjolí	Calabazas Chayotes Carne de pollo (de preferencia ahumado) Jitomate Chile chipotle Cebolla Cilantro Sal
	Arroz	Arroz Caldo de pollo Cebolla Jitomate Ajo Sal
Dulces	<i>Skawau</i> – Totopos	Maíz maduro Huevo Manteca Panela  La característica de los totopos es que el maíz se tuesta y se muele, la consistencia de la harina debe ser como la del pinole.
	Buñuelos	Harina de trigo Huevos Leche Polvo para hornear Aceite comestible –vegetal- Azúcar



## APÉNDICE 5. RELATOS DE COXQUIHUI<sup>81</sup>

### 1. Cómo llegó el Señor San Mateo a Coxquihui

#### Por Mateo Simón Sánchez (2009)

Un poco, lo que pasa que cuando consiguieron el San Mateo, fueron a comprarlo, lo que no sé es a dónde lo fueron a comprar, entonces, el día que lo fueron a comprar y como anteriormente no había carros para viajar, se vinieron caminando, entonces llegaron aquí a Coxquihui, llegaron una noche y al otro día se fueron y llegaron a ese pueblo de Dimas y ahí dejaron al santo. Pero cuando amaneció, ya no estaba el santo en ese pueblo, entonces lo empezaron a buscar y se regresaron por dónde se habían ido y llegaron aquí a Coxquihui, pasaron a ver, lo fueron a encontrar.

Entonces lo volvieron a llevar, otra vez, pasó lo mismo, al otro día ya no estaba otra vez, se vino otra vez para acá. Entonces ya la segunda vez lo volvieron a venir a traer, se lo llevaron otra vez, pero ese día ya se vino con todo y su campana, entonces se puede pensar, como que si no podía caminar, al traer su campana, ya casi como que se le venía amaneciendo ahí en el río, que hoy se llama La Campana, ahí donde dejó la campana y se vino para acá. Entonces de ahí ya no vinieron los de allá de Dimas, ya no lo vinieron a traer, ¿por qué?, porque dijeron no pues, mejor que se quede.

Entonces la campana ahí se quedó, entonces hubo un tiempo, que como veían que en ese pozo se asomaba la campana, lo que hoy es Flores Magón, ellos querían sacar la campana y se reunieron 50 gentes para sacar la campana y lo fueron amarrar y la querían jalar y nunca movieron la campana, ahorita ya se tapó, ahorita ya no se ve. Pero en ese pozo donde está la campana, nadie puede ir porque hay un remolino y así se quedó la historia.

---

<sup>81</sup> Los siguientes relatos fueron proporcionados por la señora Carmen Rivas García, y por los señores Mateo Simón Sánchez, Humberto Martín Salazar, Ramos Pérez Jiménez, Andrés Gómez, Rafael Medina Lobato y Jorge Emilio Márquez Quintero (a través de entrevistas recabadas entre el 2009 y el 2016). Y se han incluido como un apéndice en este trabajo, con el objetivo de complementar la información relacionada al ciclo agrícola y al ciclo anual festivo de Coxquihui.

Pero sí ha habido mucha historia, bueno yo más que nada sé, no sé si por fe o porque así es. Yo he tenido muchas historias de San Mateo, ¿por qué?, porque hubo un tiempo de que había un sacerdote, que se llama Isidro, padre Isidro, él tal vez, pensando reformar la imagen, porque la imagen que tenemos de San Mateo tiene huarache y el sacerdote que estaba, le quitó su huarache y lo dejó sin huarache, entonces San Mateo se molestó.

Lo que pasó, se iba (San Mateo), pero aquí los fiscales, creo que estaban ya por medio de Dios, le dio el saber, porque ahorita nosotros sabemos que cuando no está San Mateo, empieza a sonar el nicho. A la vez, qué cualquier imagen que tenemos en la casa, no se desaparece, lo que pasa es que empieza a apolillar el nicho, el cuadro, entonces significa que ya no hay nadie, se hace como cualquier cosa, cualquier objeto, así sucede con el santo cuando sale de su nicho.

Entonces en ese tiempo sonaba el nicho, a veces oían los fiscales que abrían y nadie estaba en ese nicho, a veces oían que cerraban, bueno oían muchas cosas. Y no se daban cuenta, nada más oían que sonaba, pero vino un tiempo que un ancianito de Chihuixcruz, venía a Coxquihui y entonces no había caminado mucho de Chihuixcruz, allá se encontró con otro viejito que iba de aquí para allá, entonces le dice:

- ¿Oye para dónde vas?
- A ver dónde voy, no sé dónde voy a llegar
- Y ¿por qué?
- Mira, yo no quería salir de mi casa, no quería salir, pero ya no aguanto el pie, me lastimo mucho porque me quitaron mi huarache.

Es que dijo el señor, pero así es un indito también y entonces el otro señor que venía para acá, empezó a pensar ¿quién será éste? Y al mismo tiempo se imaginó que era San Mateo. Entonces dice:

- Yo me voy.
- ¿Pero hasta dónde vas a llegar?
- Pues a ver si llego a San Antonio Rayón.

Es que dijo y entonces se vino el señor y él se fue, se cruzaron pues, dice que habían caminado como cinco metros y el señor que venía para acá, devisa

para atrás para ver si iba el señor y ya no vio nada. Entonces ya pensó, éste es San Mateo, cuando llegue a Coxquihui, voy a hablar con los fiscales, que tengan mucho cuidado para que vean lo que están pasando aquí. Vinieron a avisar y luego se dieron cuenta los ancianos que ya no estaba San Mateo, lo que hicieron rápido, se movilizaron y mandaron a hacer cuatro misas para que regresara San Mateo, mandaron a hacer cuatro misas y se calmó el ruido que sonaba en el nicho y así pasó el tiempo, pasó el tiempo.

## **2. El Señor San Mateo y el Cerro del *Akgmuxni***

### **Por Mateo Simón Sánchez (2009)**

Pero también, en otros tiempos ya más adelante, hubo una crisis también aquí en el campo, porque anteriormente se cosechaba mucho, muchos frutos, calabaza, sandía, melón, todo tipo de fruta, se daba, pero vino un tiempo que se dio bastante calabaza, sandía, yo también me acuerdo, porque yo lo vi también cuando yo estaba ya grande. En ese tiempo no levantaron todas las frutas, se quedaron tiradas, se pudrieron en los campos y entonces San Mateo volvió, se puede pensar que se entristeció por la fruta que no levantaron sus hijos, entonces ya el siguiente año ya no dio nada, entonces también lo que hizo San Mateo, guardó sus semillas, tanto como los animales como las frutas que se sembraban, que había.

Porque anteriormente sembrabas una tarea de chile, yo me acuerdo que una vez sembré acá en Cortines, un pedacito como lo de una tarea y se daba bastante chile, tomates, lo que quieras se daba. Entonces lo que pasó en ese tiempo, ya no se empezó a dar, entonces San Mateo lo que hizo, guardó todo, no nada más frutas, también los animales, puercos, fue parejo. Pasó el tiempo, nadie sabía el por qué ya no daba, también como yo siempre he sido participativo en la iglesia, un día nos encontramos con un catequista de Santa Ana y un anciano fue a pasear a Coyutla, creo que fue llamado se puede decir, porque no tenía dinero, nada más fue a pasear, y llegó allá y lo primero que pasó, es que llegó donde estaba un señor vendiendo sombrero, dice que vendía sombrero, y le dice el que vendía sombrero:

- Oye ¿vienes a pasear?
- Sí.
- ¿No quieres llevar el sombrero?
- No, no tengo dinero.
- No te preocupes yo te voy a dar fiado, aunque me pagues dentro de ocho días.

Pues queriendo o no queriendo le dice.

- Es que no tengo dinero.
- Pero tú no te preocupes, llévatelo, si tantos deseos tienes, me quieres pagar el sombrero, no hay problema, vete a donde vivo, vivo en *Akgmuxni* y me llamo Mateo, allá preguntas por mí y vas a llegar allá.

Así le dijo el señor de Santa Ana.

Entonces el señor, luego, luego se imaginó que era San Mateo. Le dice al señor de Santa Ana:

- Oye pero ¿por qué vienes a vender?, si allá vives, ¿por qué vienes a vender sombrero?
- Mira (le dijo), yo vine a vender sombrero, nada más lo que quiero hacer, yo quiero que sepan lo que pasó en éste tiempo, no sé si usted se ha dado cuenta de que ahorita ya no se da ninguna especie de siembra, de cualquier fruta que había.
- Sí sé, que ya no se da ni el chile ni el tomate (le dijo al señor de Santa Ana), ¿hora qué pasó?
- Me entristecí, de que ya no levantaron todas mis cosechas que se habían dado, se echaron a perder y ahora lo que hice, junté todas las semillas, las almacené, tanto como animales, también ahí los tengo. Me dan lástima mis hijos, pero así me hicieron mis cosechas (dijo el señor).

Me voy a ir dijo, dijo el otro viejito y se vino, venía pensando, voy a ir a avisar a Coxquihui lo que pasó. Lo que hizo, no vino el señor, vino a su casa un catequista, ya también grande, siempre él venía a misa los domingos y a él le platicó, sabe qué yo hablé con fulano allá en Coyutla, me dijo que todo recogió su semilla, que lo guardó en el *Akgmuxni*, pues ¿quién será?, más que San Mateo. Y

yo te comento para que les avises también allá, le dijeron al catequista y el catequista vino y empezó a platicar.

Ya fue como nos enteramos, en aquel entonces estaba como sacerdote un tal padre Lázaro, ese sacerdote también se preocupó y lo que él nos dijo a nosotros y los fiscales, ya no se van a reponer, qué les parece mañana vamos a hacer mañana su misa, entonces dijeron los ancianos, sí, que se haga la misa. Entonces se hicieron cuatro misas, vino el padre Lázaro, hizo las misas, cuatro y lo que hizo el sacerdote, como tiene un familiar acá por Buenavista II, tiene terreno, lo que hizo el padre Lázaro después de haber celebrado la misa para que vuelva a dar la tierra, vuelva a dar la tierra todo tipo de semilla, lo que hizo el padre Lázaro fue mandar a sembrar un pedacito nada más, mandó a sembrar sandía, melón, chile, allá mandó a sembrar para ver si se va a dar, es sacerdote pero quiso probar lo que había hecho en la celebración.

¿Y quién fue a trabajar? Fue mi jefe, es el que mandaron a limpiar allá, ya cuando llegó el tiempo de la cosecha sí se empezó a dar, no en cantidad pero ya se empezó a dar, entonces cuando él dijo, sí ya va a empezar a dar todo tipo de sembradíos y así empezó. Ahorita si siembra uno, sí se da, pero si no ha regado uno el mata yerba, todo esos que ahorita está acabando el sembradío, sí se da, como prueba que tenemos nosotros, por ejemplo esas calabacitas que tenemos ahí, son de la cosecha, sembró mi hijo acá arriba, un pedacito nada más, pero dice yo voy a sembrar. Y no me van a creer, en una mata, si es poco, fueron como 20 calabacitas, dio en una mata, y como había sembrado matas, como cuatro teníamos sembró, ahorita teníamos bastantes, entonces yo sé que hoy, así pasó en ese tiempo cuando ya no se daba. Bueno eso fue de las semillas.

### **3. Cuando perforaron el Cerro del *Akgmuxni***

#### **Por Mateo Simón Sánchez (2009)**

En el 67, por ahí del 67, 68, cuando estaban perforando aquí en el *Akgmuxni*, primero vinieron a perforar abajo, o sea al frente, *Akgmuxni* es el cerro, ahí donde iban a ofrendar los viejitos anteriormente. Ahí empezaron a perforar, querían sacar petróleo y ellos vieron, también los jefes de los petroleros empezaron a ver que

hay petróleo, entonces empezaron a perforar, pero lo que pasa, que no podían encontrar, aunque ya querían llegar a donde estaba el petróleo y se veía, cuando veían al otro día ya estaba en otro lugar, en el tiempo que vinieron perforaron dos partes, por querer sacar el petróleo.

Como vieron que no pudieron sacar se fueron, después pasó el tiempo, no sé qué tiempo tardaron para regresar, volvieron a regresar y empezaron a perforar ahora a un lado del cerro de *Akgmuxni*, es un terreno que se llamaba de Salvador Pérez, ahí empezaron a perforar, entonces por aquel tiempo todavía había sembradíos y a mí me mandaban a vender melón, sandía, ahí compraban, como decían que los petroleros son de dinero, ellos compraban, ellos no les importaba el precio.

Entonces iba yo allá y ahí platicaba con uno de los trabajadores y ya me decía aquí está bueno donde estamos perforando, hay un manantial de petróleo, no sabemos de dónde viene, sino que de ahí está saliendo como un manantial, hay un mar de petróleo, éste petróleo va hasta Coyutla y también hay un oro, que aquí también está el centro y la rama también va a Coyutla.

De ahí empezaron a comentar aquellos trabajadores, aquí vamos a tardar trabajando, iba yo seguido, ya después me dice uno de los trabajadores, sabes qué, no vamos a poder sacar petróleo, porque vino un señor, no lo conocemos, un señor indito, le dijo al jefe, “si quiere petróleo quiero que me hagan una iglesia grande, sí les doy petróleo, pero si no, nunca van a poder sacar el petróleo”, entonces el jefe, como nosotros no creemos tantas cosas de eso, pues no, pero seguían trabajando.

Entonces ya iban llegando otra vez donde estaba la mera mata del petróleo, de manantial donde salía, entonces, vieron que ya iban llegando casi dos metros para llegar, es que pensaron “mejor mañana vamos a continuar de trabajar”, que pensaron, dejaron de trabajar. Entonces al otro día iban a trabajar otra vez, ya hay una laja, que esa laja que estaba no se podía perforar, entonces como vieron, quisieron echarle dinamita, pero no se animaron porque pensaron que iban a hacer un desorden, pero como tres metros de lejos, porque ahí se ve la rama del petróleo, dice que es como un pozo, pues ahí empezaron a perforar otra vez, y

como siguieron, estaban de tercios por querer sacar el petróleo, siguieron perforando, lo que pasó, pensó San Mateo, “¿cómo voy a hacer para que se vayan? Porque no me quieren hacer mi iglesia ahí”.

Entonces lo que les empezó a suceder, es que estaban trabajando, porque esos petroleros trabajan nada más en la noche, en el día no trabajan. Entonces en las noches veían encima del faro, se paraba un caballo montado un señor y veían que bailaba el caballito con el señor que estaba montado, entonces así lo veían en las noches, pero ni aun así no se espantaban, ellos seguían trabajando. Pero como vieron que no se asustaban, entonces lo que les empezó a pasar, ahora, cada vez que trabajaban quién sabe cómo hacían, se caía alguien, empezaron a accidentarse y así, primero se vino uno, luego lo levantaron, lo llevaron a Poza Rica... Y así empezó a suceder, empezaron a caerse, creo que llevaban como tres muertes ya, dijeron, “mejor aquí no”, y de un momento a otro empezaron a desarmar sus maquinarias y hasta la fecha, ahí están los pozos.

#### **4. El cerro del *Akgmuxni* es la casa del Señor San Mateo**

**Por Humberto Martín Salazar (2015)**

El Señor San Mateo señaló el Cerro del *Akgmuxni*, decía que allá tenía su casa. Le preguntaban ¿usted dónde vive? Y el Señor San Mateo señalaba el Cerro del *Akgmuxni*.

Los de Pemex dijeron que dentro del Cerro hay dos postes y que hay un mono que sostiene una campana con su cola.

Pero hay otra historia: Un señor vendía ollas de barro, era de San Miguel Catiquizillán (un pueblo de Puebla), caminaba de dos a tres días, rancheaba y después se regresaba a su pueblo. Un día le agarró el agua, llovió muy fuerte, se resbaló y se le quebraron sus ollas, lloró, lloró mucho y cuando se dio cuenta apareció dentro del cerro del *Akgmuxni*.

Ahí, le pidieron un mandado, que pasara a colgar una campana, echó la campana en su morral, también le dieron unas monedas y le dijeron que se las diera a sus hijos y que se iban a multiplicar, pero se quiso llevar la campana a su pueblo, le ganó la avaricia y la campana y las monedas desaparecieron, entonces

comenzó a llorar. Apareció de nuevo dentro del cerro, le platicó a Dios lo que hizo y de castigo, le dijo, comerían toda la vida de su barro, a la fecha en ese pueblo siguen trabajando el barro. Al señor le regresaron sus ollas y de castigo siguió vendiendo sus ollas, siguió rancheando.

El señor contó que adentro del cerro hay una calle y a ambos lados hay jaulas con animales que había aquí antes. Y también dijo que él llegó donde está la campana colgada de la cola del mono.

Anteriormente, al cerro del *Akgmuxni*, llevaban de comer. Cuando no llovía iban a hacer su oración, pedían el agua.

En el cerro hay un altar con tres cruces. En 1968 un sacerdote (un ocho de febrero) prohibió las misas en el cerro. Ya no quiso ir allá, dijo que necesitaban una comunidad donde hubiera gente para dar las misas.

La cruz mide unos 15 metros de alto, es de concreto. Hay una choza con un altar, está bardeado. Piedras de Afilar es la comunidad más cercana al cerro, ahí eligen un mayordomo para el 3 de mayo. En los últimos años son los jóvenes quienes están regresando al cerro del *Akgmuxni*, actualmente también el sacerdote va al cerro, el 3 de mayo, gente del pueblo también acude un día antes de la fiesta del Señor San Mateo, el día de la cera del pueblo. Anteriormente ahí empezaba la fiesta, y las danzas bailaban e iban a traer la cera. *Chuchutsipij*,<sup>82</sup> quiere decir agua del cerro.

## **5. San Mateo traía sus semillas**

### **Por Ramos Pérez Jiménez (2009)**

A mí me contó mi difunto abuelito, el papá de mi papá ahora yo, mi abuelito se lo contó a su bisabuelo de él, mi bisabuelito a mí me contó, dice que así pasó en aquellos tiempos. San Mateo traía su semilla, pero el que le contestó mal dice, pues ahora sí, tuvo que cosechar lo que él dijo, por ejemplo, el que dijo piedra pues cosechó piedra, el que dijo espina cosechó espina, ya que el que dijo que sembró chile, pipián vio su cosecha, pero te imaginas de un día a otro, amaneció y

---

<sup>82</sup> La palabra “*sipij*” se refiere a cerro, véase el *Diccionario Totonaco-Español/Español-Totonaco* (García Ramos, 2007: 85).



ya tiene su cosecha, porque ahí está la mano de Dios, pero hubiera pensado, no pues, no hubiera dicho estoy sembrando piedra, no hubiera dicho eso, hubiera dicho estoy sembrando maíz, se hubiera dado su cosecha de maíz. Así pasó en aquellos tiempos.

## **6. San Mateo tiene sus semillas**

**Por Andrés Gómez (2009)**

De San Mateo, según platicaban que sí, hasta la fecha tiene su semilla, que hay semilla, pero nada más como dicen, tiene su semillita de calabaza, de tomate, de chile, de maíz, todavía existe. No están para saberlo, no me lo preguntan, pero yo sí vi una persona, vi, tenía yo mi atajo, tenía mis atajos, estaba cortando pastura, me encontré un señor, que era una persona cualquiera con su huacalito atrás, hasta me admiré y dije, “éste señor quién será, no llevaba ni huaraches”. Le dije: “mira abuelo, ¿qué cosa vienes a hacer por aquí abuelo?”, todavía le hable y me contestó, me dijo “aquí me toca derecho”. “Allá va la carretera, allá es camino bueno abuelo” le dije; “no, pero a mí me gusta caminar por aquí”, me dijo.

Pero me sentí, me dio lástima ese abuelo que se me presentó a mí, sí se me presentó la persona, se me hizo que no era una persona como nosotros, pensé a lo mejor es algún diosito. Porque llevaba aquí unos como tamalitos, llevaba aquí en su mano, cargando su mecapalito, su huacalito atrás, arremangado con su calzoncito así.

Dos veces alcancé a ver ese señor, dos veces lo vi, por qué pensé, ahí nomás iba a cortar mi pastura, a donde había, por el rancho de los Aldama, de recién sembrado quería que le cortara, pa’ que echara raíz el zacate, entonces íbamos a rebajar nosotros, nos regalaban zacate. Dos veces lo vi a ese señor, pero digo yo que no fue persona como nosotros, ha de ver sido diosito, porque llevaba su totomoxlito, como digo unos tamalitos. Y sí, hasta ahorita gracias a Dios aquí estoy, como dicen no me siento cansado, yo me siento en lo mismo, a lo mejor no sé si el señor me echó la bendición, porque yo le dije “mira te vas a estacar abuelo, te vas a estacar, no camines por aquí, hay espinas”; estaba recién chapeado el potrero, hasta ahí, digo lo que vi y lo que he visto.

Hasta ahorita que lo estoy contando, nadie se lo había contado, qué cosa había yo visto. Pero como dice, que se quiere informar de las cosas, sí vi, que en su manita llevaba algo, sus tamalitos, digo yo que ha de ver sido el Señor San Mateo, a lo mejor a veces se molesta, pues no sabemos por qué razón. Porque platicaba mi difunto tío que, se molestaba el Señor San Mateo, porque le habían quitado sus huarachitos, por eso estaba molesto el Señor, hasta que no le volvieron a poner, le tuvieron que poner sus huarachitos al Señor San Mateo, ya tiene años.

El sacerdote dijo que por qué tenía que tener sus huaraches, el sacerdote se los mandó quitar o se los quitó él, no fue así, ya después ya la gente dijo: “¿por qué no caminas descalzo?”, el fiscal dijo, que por qué no caminaba descalzo también. Pero sí, a San Mateo le habían quitado sus huarachitos. A lo mejor es ese que andaba por esos tiempos, ya tiene rato.

## **7. Nos visitan en Todos Santos**

### **Por Carmen García Rivas (2009)**

Yo nomás sé, porque a mi hijo así le pasó cuando estaba chico todavía, por eso le platico a este niño que está aquí (señala a uno de sus nietos), porque eran dos y a veces tenía dos, tres muchachos están aquí, el otro mi hijo fue a cortar su naranja y de ahí fue a cortar su naranja y regresó, el otro estaba aquí, dice el otro “yo ya adorné mami”, empezó a adornar él, puso plátano, puso su naranja, todo.

Ya después él que me va a contar ahora: “Sabes qué mami, quién sabe qué pasó allá en el altar, cuando yo estuve adornando estaba colgando el plátano y no sé cómo le puse, no lo puse bien y yo como estoy solito aquí, no hay nadie, se empezaron a reír, se escuchaban niños, no hay nada de niños, así pensé ¿y ahora cuál niño se rió pensé?, no hay nada mami”.

Ah pues son los niños chiquitos, tú no lo ves, pero ellos se rieron porque se cayó el plátano que tú colgaste, por eso ahora escuchaste el ruido, porque ustedes dicen que no es cierto, ya viste ahora que ya escuchaste.

“Entonces ahora que mi hermano corte la mandarina, él va a adornar ahora él, yo ya adorné ya fui a traer mi naranja, ahora él ya le toca cerquita porque aquí está la mata, yo ahora ya me voy a bañar”.

Entonces ahora, que le llamo ahora a su hermano, mira ven, dice tu hermano que tú vas a cortar la mandarina, ahora tú vas a colgar, ahora tu hermano el otro ya se va a bañar (le dijo a su hijo):

“Yo no voy a colgar nada de mandarina, yo no tengo tiempo”.

Estaba comiendo su pan, estaba el perro, entonces cuando estaba comiendo su pan se enojó mi hijo que le echa su pan así, que lo levanta el perro, se lo comió.

No te enojas delante del altar (le dijo a su hijo) porque te vas a vomitar, porque no está bien, qué te da trabajo ahora de ir a cortar tu mandarina si está cerquita, (dijo su hijo) “no porque yo voy a hacer la tarea”. Bueno y el otro se fue a bañar, de ahí ahora porque él me había dicho mi hijo sabes qué me dice mi maestra que me vas a decir la leyenda de los Todos Santos, voy a llevar mi tarea, esa tarea tenía para el otro día.

Ya después hizo de mala gana, fue a cortar su mandarina, cortó su mandarina, colgó, todo. Ya en la noche, nada más se comió dos tamales, ya en la noche se empezó a vomitar, se estaba vomitando, amaneció bien desnutrido el niño. Ya viste ahora (le dijo a su hijo) por eso te dije que no te debes enojar porque no está bien, ya ves tu hermana también es bien enojona tu hermana, pero ella nunca se enoja de hacer los tamales, ella rápido los empieza a hacer para que así ya me desocupe, ya después se baña ahora pero ya acabó de hacer, ya puede salir a pasear ahora pero ya me ayudó, pero ahora tú te molestaste, mira ahora cómo quedaste ahora, se estaba vomitando ahora, se sofocó bien feo y nada más dos tamales comió.

Y eso yo sé que sí de veras no está bien que se enoje uno, hay que esperar, ese sí viene, uno no lo ve pero hay que esperarlo. Ahora eso que te pasó ahora vas a hacer tu leyenda, que así me pasó le dices (a la profesora). La historia que yo le digo, así pasa, a mí nadie me contó, así le pasó a mi hijo, por eso uno siempre a fuerza, cuando nosotros a veces hacemos algo, luego le digo a mi hija,

vamos a poner un plato en el altar, no sirve que no pongan, porque tenemos nuestra familia, a la Virgen hay que convidar, porque son ellos los que nos dan lo que comemos, pa' que no nos falte, siempre que tengamos aunque sea poquito pero que no nos falte.

## **8. El hombre que no quiso ofrendar en Todos Santos**

### **Por Carmen García Rivas (2009)**

Yo nomás escuchaba, pero es que así como digo no puedo explicar bien porque no me lo sé bien. Nomás sé de Todos Santos porque hay otro, estaba un muchacho, ya se había muerto su papá, éste muchacho tenía su esposa, el esposo (le dijo a su esposa), no vayas a hacer los tamales de Todos Santos, porque no de veras ellos vienen, yo lo voy a hacer, voy a ir al rancho, voy a ir a traer barbarones y eso es lo que vas a poner, le dijo a su esposa, porque ella quería hacer, ella le fue a ayudar a su vecina, porque ella no estaba haciendo de ella.

Entonces el muchacho se fue al rancho, ahí vio que iba mucha gente, vio que ahí va su papá ahora, lo hicieron escuchar ahora, le dijeron “ustedes los están esperando allá en su casa, porque ustedes llevan su comida, llevan todo, pero allá en ca mi familia, en ca mi hijo, allá él no me está esperando, él no tiene nada, no ofrendó nada, no sé por qué hizo así mi hijo, por qué es así”, dijo ahora el papá, ahora el muchacho oyó que está hablando su papá, lo hicieron escuchar.

El muchacho se regresó para su casa, le dijo a su mujer, sabes qué ahora sí lo escuché a mi papá, yo pensaba que no era cierto que no venían y sí vienen, porque allá lo vi, los otros si llevan su comida, lo que les pusieron y mi papá no lleva nada porque dice que yo no me preocupo. Voy a matar ese puerco, caliéntale el agua, ponlo en la tina, es que dijo ahora a su esposa y la esposa calentó su agua, mató su puerco ahora el muchacho, ya empezó a pelar, se calentó el agua, le empezaron a echar agua al puerco, de ahí se empezó a vomitar el muchacho, ya ni comió, se acabó, esa es la historia. Los vio creo que de a de veras, porque como él no cree, pues ahora si le hicieron ver, pero (ya) para qué si también se fue ahora.

## **9. El hombre que no quiso compartirle maíz a su mamá**

**Por Rafael Medina Lobato (2010)**

Dicen que hay, no sé si es cuento o es historia, la verdad no me explico. Dicen que había un señor que había cosechado bastante maíz, pero estaba llena su casa de maíz, entonces vino la señora, o sea, la mamá del señor ese, y le dijo: “mijo fíjate que me hace falta maíz”. El hijo contestó “qué maíz ni qué nada, yo tengo pero es mi trabajo, por lo pronto no te voy a dar nada”. La señora contestó: “pero hijo, no quiero mucho, nada más quiero poquito, una olla, ya mañana o pasado consigo en otro lado”. El hijo dijo: “no te voy a dar nada, no voy a hablar muchas veces”.

La señora se fue triste, enojada, salió de su casa (del hijo), llegando a la casa de la señora empezó a llorar con ganas, pues no sé si es una maldición, pero dicen que en momento en que llegó allá la señora, tenía como una hora porque estaba lejos donde vivía, dicen que se empezó a agusar, le agarró gorgojo, empezó a volar su maíz, todo como una nube, así se fue todo el maíz, todo, todo se le agusanó, el señor se quedó sin maíz, se fue para abajo, todo su maíz se voló. Dicen eso, no me consta, pero eso cuentan los señores ya grandes, eso es del maíz. Dicen que por eso hay gorgojo, tiene gorgojo el maíz, se le pega el gorgojo, quizás por la maldición de la señora, no sé, a lo mejor es de Dios, no sabemos, por no darle de comer a su mamá lo castigaron, pero se quedó sin nada, a pesar de que tenía mucho.

## **10.El origen del maíz y la danza de los Tejoneros**

**Por Jorge Emilio Márquez Quintero (2016)**

La milpa, tengo la historia... viene del primer maicito que se extendió aquí en este territorio, pero eso viene de las danzas, me lo contó un difunto, el difunto don Joaquín González, él me contó toda la historia, viene naciendo de la danza.

Este maicito lo encontró Juan del Monte, Juan del Monte encontró siete maicitos en el mar, ahí los encontró. [Juan del Monte] se ve como una persona, pero nunca vive como uno vive, él vivía en el monte, [ahí] iba a sembrar su maíz, [ahí] lo sembró, todo ese maicito que se encontró lo sembró y lo volvió a reproducir, porque en cada hoja de los primeros maicitos, en cada hojita eran las

mazorquitas, de lado y lado. Después [Juan del Monte] volvió a sembrar y sembró más grande. La abuelita de Juan quiso ir a ver la siembra, [pero Juan del Monte le dijo] “no vayas a ir abuelita, no vayas a ir, [yo] tengo que ir al rancho, porque yo me voy a ir a trabajar”. [En esa época] ya era tiempo de los aguaceros, de lluvia.

La abuelita se fue al rancho, entonces [en] toda la milpa vio que había pájaros, puros pájaros, y no es cierto, sino que eran los jilotitos que en cada hojita estaban, se palmeó las manos, se levantaron [espantó a los pájaros], se fueron y unos se quedaron, se quedaron dos pajaritos [parados], uno en cada hoja, son las dos mazorquitas. Cosechó [la abuelita] y se fue. Entonces Juan le dijo, mira para que fuiste al rancho. [Dice la abuelita] “es que había mucho pájaro”.

Juan del Monte [le respondió]: “No te digo, si has venido a cosechar todo la mazorca”.

Lo que hizo Juan, fue buscar una cueva, pero no encontró, lo que encontró fue un hoyo, pero en el cerro, ahí en el cerro fue a echar todo su mazorca, ahí la almacenó, se quedó el pueblo sin maíz, no había qué comer. Todos los animales que comen maíz [decían]: “¿y ahora que vamos a comer?”, todos platicaban, hicieron una reunión como son los pájaros que comen maíz, los animales todos que comen maíz, no había nada, nada. Toca ir aquí, toca ir a otro lado, tejón se van, aunque sea bejucos se van, ahora los chéncheres pueden volar, se va, con la patitas se para en el cerro, entonces el chénchere se dio cuenta dónde estaban las mazorcas, regresó donde estaba la reunión [dijo]: “Ya encontré, pero ahora ¿cómo vamos a hacer para sacar el maíz para que coman?”. Salen dos hormigas y dicen, “nosotros lo cargamos, si vas a sacar las mazorcas, nosotras las cargamos”, son las arrieras, que se van en fila, ahí van con su maicito.

Así llegaron todos al cerro, el chénchere va picando el cerro hasta que se aflojó la última piedra, se derrumbó el cerro y ahí estaban todas mazorcas, ya se acercaron los animales, pero no podían ir a comer, sino que las arrieras sacaron el maíz a donde iban a poder ir a comer los animales, los otros animales más grandes, de ahí ya salió el payaso va a ir a matar al tejón, salió muy espantado por eso está la máscara como espantado, quedó asustado, de ver tantos animales. Pues ahí está el cuento del maíz.