



Universidad Nacional Autónoma de México

Facultad de Filosofía y Letras

Colegio de Historia

*Los convites de la Atoleada y el Juxta: la
reciprocidad activa*

Tesis que presenta José Luis Jardines López
para obtener el título de licenciatura en
Historia

Directora: Dra. Marie Areti Hers Stutz



Ciudad de México
Octubre 2021



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.

Índice

Introducción.....	6
1.- El Mezquital, Hidalgo.....	22
1.1.- Gozo festivo y culinario en El Mezquital.....	27
1.2.- De convites y reciprocidad.....	33
2.- Celebración y convite en El Espíritu.....	45
2.1.- La presencia de los convites en la comunidad de El Espíritu, Alfajayucan, Hidalgo. <i>Atoleadas y comida grande con juxta</i>	59
2.2.- <i>Juxta y atoleadas</i> . Un acercamiento histórico.....	95
3.- Conjeturando y concluyendo.....	122
Bibliografía.....	129

Si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito

Sor Juana Inés de la Cruz

A la memoria de
Isabel, Margarita, Bohdan,
Ignacio, Ofelia, Rafaela, Vicente, Chispa.

Agradecimientos

Agradezco y ofrezco esta tesis a mi familia.

A mis padres, José Luis y Ernestina, gracias por su amor, apoyo incondicional y haberme impulsado por la senda del estudio y el trabajo. Por sus enseñanzas en la cocina, y la elaboración de bebidas alcohólicas.

A mis hermanas, Monserrat y Alondra, cómplices de vida, gracias por escuchar mis ideas, por su apoyo, entusiasmo y cariño.

A mi asesora de tesis, la profesora Marie Areti Louise J. Hers S., gracias por sus enseñanzas, tiempo, sus conocimientos y paciencia para orientarme en esta tesis; por su amistad, y compartir su visión del mundo, de los estudios, del arte.

A los profesores que aceptaron participar como sinodales: Sarah Bak Geler Corona, Berenice Alcántara Rojas, Sergio Ángel Vázquez Galicia y Ricardo Candia Pacheco; gracias por su tiempo, comentarios, correcciones, bibliografías y conversaciones que hacen posible esta tesis.

A mis amigos y compañeros del seminario de arte rupestre: Daniela Peña Salinas, Alfonso Vitte, Isela Peña, Domingo España, Nickte Hernández, Mario Ramírez, sus consejos, asesorías, préstamo y regalo de libros; fructíferas discusiones que me ayudaron a reflexionar y pensar.

A la comunidad de El Espíritu, Alfajayucan, Hidalgo, cuyos pobladores y amigos, nos recibieron con gusto y permitieron convivir y ser parte de sus festividades, sus ceremonias, la cocinada y de sus deliciosos convites.

A la memoria de Francisco Luna Tavera, Don Pancho, *bădi* (sabio de la comunidad *ñăhñü* de Alfajayucan) gracias por los conocimientos compartidos, en particular sobre las pinturas rupestre y el pulque; por las clases, archivos y largas conversaciones fructíferas.

A la memoria del arqueólogo Francisco Rivas, gracias por su amistad, conocimientos y reflexiones, en clases, en prácticas de campo, a la hora de la comida y del pulque.

A los proyectos PAPIIT, coordinados por la doctora Marie Areti Hers, del Instituto de Investigaciones Estéticas, en particular, *El arte rupestre y la voz de las comunidades (2016-2018/clave PAPIIT 403616)*, donde realicé mi servicio social, y me permitieron participar en prácticas de campo y hacer usos de sus instalaciones, libros y archivos fotográficos.

Introducción

Hablar de alimentación es referir un proceso bio-cultural, debido a que la ingesta de alimentos es una necesidad fisiológica, así como un fenómeno cultural. Los estudios sobre nutrición y bromatología atañen al proceso biológico. Por otro lado, la antropología y la gastronomía, viran al lado cultural de la alimentación e indagan los modos de alimentarse del ser humano y los procesos implícitos en la obtención de la comida; esto es desde la identificación de la flora y fauna existente en una región, el comercio; las técnicas de obtención de los alimentos: ya sea por recolección y caza, sistemas de cultivos, industrias procesadoras; las técnicas culinarias, la historia de la alimentación de un pueblo o región, y por supuesto, las connotaciones simbólicas o religiosas de los alimentos crudos o ya preparados.¹

La alimentación es una necesidad básica, un fenómeno intrínseco al humano, es asunto cotidiano y festivo que se va transformando al paso de los años, es decir, la alimentación es un objeto de estudio para la historia. En este sentido la investigación histórica mira hacia al cuerpo humano y su cotidianidad², entendiendo lo cotidiano como:

[...] las actividades que responden a necesidades fisiológicas y psicológicas, que han de cubrirse con determinada frecuencia: comer, dormir, asearse, vestirse, ejercer la sexualidad, cuidarse de la enfermedad y afrontar la expectativa de la muerte son inherentes a la condición humana [...] y la satisfacción de estas necesidades dependen de fuerzas tales como el clima, las estaciones del año, el paso del día y la noche, las edades del hombre, la situación geográfica y el ambiente físico.³

La alimentación como fenómeno histórico, requiere debida atención ya que, a partir de esta necesidad material, se van desarrollando formas complejas que

¹ V. Catherin Good y Laura Elena Corona (coordinadoras), *Comida: cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*. México: Escuela Nacional de Antropología e Historia-INAH, 2011, p. 17

² Jacques Le Goff, *Lo maravilloso y lo cotidiano en el Occidente medieval*, Barcelona: Gedisa, 2008, pp. 138-140

³ *Historia de la vida cotidiana en México*, México: Fondo de Cultura Económica-COLMEX, 2004, tomo I, p. 12

se engloban en fenómenos económicos, políticos, sociales y culturales.⁴ Aquí radica su importancia, porque la alimentación se transforma en un motor de la historia. Ejemplo de ello lo encontramos en el cacao, que dentro del mundo mesoamericano era considerado un alimento apreciado y muy codiciado, asociado a momentos festivos, religiosos y muy popular en los *tianquiztli* (tianguis o mercados) y que funcionaba de cierta manera como una moneda o producto de intercambio; al arribo europeo y al contacto del cacao con su paladar se desembocó una gran explotación en su cultivo y comercio; en la actualidad hay muchos países que se dedican a la producción del cacao y alimentos derivados y a la par de su consumo se van agregando nuevos valores culturales según a la región que llegue, ya sea por su sabor, propiedades nutricionales, características físicas o por el modo en que llegó a ese lugar.⁵

Cada cultura cambia constantemente sus necesidades de abastecimiento y nutrientes según el conocimiento científico, las creencias religiosas, la tecnología y el avance del comercio. En la indagación histórica, la identificación de ciertos acontecimientos y contextos ayudan a esclarecer el origen ya de ingredientes, de recetas, regiones de cultivo de los pueblos, y con ello plantear procesos dentro de la gastronomía de cada región, pueblo o nación.

La alimentación como un fenómeno social implica una serie de trabajos en cadena que requieren de una organización de miles de personas en diferentes lugares y actividades: organización de trabajo agrícola para la explotación de la tierra y obtención de materia prima; trabajo industrial para procesar ciertos alimentos, y una gran red de distribución de insumos en todo mundo. A través de la alimentación es posible ver parte de la organización social de un pueblo o ciudad. Por ejemplo, hoy día podemos hablar de una industria alimenticia que produce en masa bajo una economía capitalista, y en menor medida, de los cultivos de las comunidades rurales que sustentan su alimentación, en parte,

⁴ Ronald Escobedo, Ana de Zaballa, *et al.*, *Alimentación y gastronomía. Cinco siglos de intercambio*, Pamplona, España: 1998, pp. 9-10

⁵ V. Martín González de la Vara, "Origen y virtudes del chocolate" en Long-Solís Janet (coordinadora), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, 3ra edición, México: Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM, 2013, pp. 291-308

con la tradicional milpa, hortalizas, cría de ganado mayor o menor, y en muchos casos la recolección⁶.

Muchos platillos de nuestra cocina mexicana están conformados por múltiples ingredientes que, a través del tiempo, hemos ido reconociendo y experimentado hasta lograr métodos y recetas muy precisas que se van heredando por generaciones. También los ingredientes y platillos han viajado de región a región y por todo el planeta tierra logrando adaptarse a nuevas geografías y nuevos guisos, nuevas técnicas de cultivo y recetas culinarias, creándose en torno a éstos un significado o valor cultural⁷.

Entonces, la comida se percibe en las expresiones culturales, historias, creencias, reglas y modales en torno a la mesa y la comida. Es decir, a los alimentos se les van agregando valores culturales. Por ejemplo, la comida pasa de ser un sustento a ser un origen pues en torno a los alimentos se van creando historias, leyendas, mitos, cuentos y creencias. La indagación histórica busca en el espacio y tiempo cómo ocurrieron los hechos y trata de explicarlos configurando procesos, en este caso, los modos de comer y la vitalidad o decaimiento de las historias y mitos en torno a la alimentación.⁸

Es pues, el propósito de la presente investigación, con un caso de estudio, indagar en los vínculos existentes entre la alimentación y el acontecer humano, su devenir. Es la alimentación combustible humano, riqueza material y cultural.

Hipótesis

En la actualidad se pueden distinguir tres formas de consumo alimenticio: el cotidiano, festivo y las consumiciones.⁹ En el primer caso, son los alimentos y

⁶ V. Miguel Ángel Adame Cerón, "Contradicciones de la alimentación y la nutrición en el neoliberalismo: caso México (a manera de introducción-presentación)" en *Alimentación en México. Ensayos de antropología e historia*. México: Ediciones Navarra, 2012.

⁷ V. Miriam Bertran Vilá. *Cambio alimenticio e identidad de los indígenas mexicanos*. México: UNAM, 2005, pp. 64-66; y Dominique Fournier, "La cocina de América y el intercambio colombino" en *El mundo en la cocina: historia, identidad, intercambios*, Máximo Montanari (coeditor), trad., Yolanda Daffunchio, México: Paidós, 2003, pp. 121-130

⁸ V. Alfredo López Austin, "Cosmovisión, identidad y taxonomía alimentaria" en *Identidad a través de la cultura alimentaria. Memoria simposio*. México: Comisión Nacional para el Conocimiento y el uso de la biodiversidad, Universidad Nacional Autónoma de México, 2013

⁹ V. "Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura" en *Antropología de la alimentación. Textos escogidos de Garine*, Ricardo Ávila (selección y presentación), Guadalajara, Jalisco: Universidad de Guadalajara, Jalisco-Centro Universitario de Ciencias Sociales y humanidades, 2016, pp. 98-99.

comidas que se consumen diariamente, forman parte de la dieta general y son de más fácil acceso, como lo son comidas que se preparan en el ámbito familiar, laboral, escolar. En el segundo caso, el festivo, ha de considerarse el tipo de comida que se sirve en ocasiones solemnes, como las fiestas, carnavales, cumpleaños, conmemoraciones, ceremonias y rituales. El último caso, consumiciones, se refiere a las comidas fuera del hogar y no tan frecuentes como restaurantes, fondas, bares, etcétera. Los platillos en ocasiones festivas al parecer son comidas con significados culturales específicos y se han constituido como platillos característicos del momento: mole, barbacoas, carnitas, pozoles, tamales, carnes asadas, atoles. También las comidas en momentos festivos evocan el significado de la celebración y a sus comensales¹⁰ como lo es el día de muertos, cena navideña, semana santa y carnaval. En cualquier momento es innegable la convivencia de los comensales alrededor de la mesa: la hora de comer es un espacio de relación social, de interacción, un tiempo y espacio donde es posible convivir, hacer nuevos vínculos o resarcir problemas entre dos personas, pueblos, comunidades o ciudades.¹¹ Esto es posible debido a los valores culturales que son agregados y recreados en torno a la hora de comer y la organización del trabajo, es decir la manera de obtener el alimento. Subyace, en el quehacer gastronómico, un tipo de conciencia histórica que selecciona del pasado, de la narración, la memoria, del mito, lo que le parezca más útil o prudente según sea el presente en el que se vive. Es decir, se hace del pasado una experiencia para actuar en el presente y en beneficio de un mejor futuro, en nuestro caso, en lo que corresponde al campo de la alimentación.¹²

De lo anterior, hay ciertas características que pude notar en los convites que aquí se abordan: las *atoleadas grande* y *chica*, y la *comida grande con juxta*, ambos platillos festivos (realizados en 2016); el primero, consiste en un atole de masa blanca con chocolate, endulzado con piloncillo y aderezado con especias aromáticas, una especie de champurrado; el segundo, pancita y carne de res en caldillo mezclado con frijoles gordos tiernos y nopales. Estas comidas

¹⁰ RAE, s.v. *Comensal*: Cada una de las personas que comen en una misma mesa, en línea: <https://dle.rae.es/?id=9v5JThe> (Consultado 16/04/19)

¹¹ V. Laura Pérez Sandí Cuen, *Usos y costumbres en torno a la mesa. Conservación y transformación*, México, DF., Universidad Iberoamericana, Plaza y Valdés, 2007, pp. 17-23

¹² V. Friedrich Nietzsche, *Sobre la utilidad y el prejuicio de la historia para la vida (II Intempestiva)*, traducción y notas: Germán Cano, Madrid, España: Biblioteca Nueva, 1999

son preparadas para los festejos de carnaval dentro de la comunidad *hñähñu* u *otomí* de El Espíritu, Alfajayucan, Hidalgo., en la región de El Mezquital. Considero como hipótesis que dichas comidas, presentadas en forma de convite, una forma diferente al resto de las comidas, y son un medio y fin que funcionan como un articulador entre los integrantes de la comunidad ya que el convite refleja reciprocidad entre los pobladores, manifiesta a través del sistema de cargos o mayordomías; se expresa la reciprocidad entre las comunidad con sus deidades, santos (la virgen de Guadalupe, Jesucristo, El espíritu Santo) y la naturaleza misma. Es decir, la comida, como un elemento principal en las celebraciones que refleja una organización social, no sólo para satisfacer el hambre, sino que se presenta como un elemento que genera vínculos afectivos y refuerza lazos sociales, además de gestar un diálogo con la historia, ya que la comunidad de El Espíritu, recurrió y recurre frecuentemente al pasado a través de la historia oral, para lograr recrear en el presente. Es decir, la comida, el *juxta* y las *atoleadas*, son un fenómeno histórico y cultural. El convite parece una forma de banquete que se distingue de muchas otras comidas durante las fiestas de carnaval porque son platillos específicos y cambian siempre los modos de servir la mesa, es probable que esto se deba a que el carnaval se vincula con el ciclo agrícola, el comienzo del año, en son de agradecimiento, y un espacio de organización y convivencia. Estos dos convites son llevados a cabo antes y después del *pone bandera*, ceremonial que representa oficialmente el inicio de carnaval.

Este tipo de celebración y los convites son muy comunes en las comunidades otomíes, según lo observado en el presente, pero al parecer devienen de una muy remota tradición de los pueblos originarios que se transformó de manera muy peculiar en el siglo XVI al arribo europeo y al paso de la conquista militar, religiosa e ideológica. Muchos ingredientes que hoy comemos eran muy comunes en el área mesoamericana.¹³ Al observar y pensar en los ingredientes utilizados para estos platillos (maíz, frijoles, chiles, jitomate, cacao, nopales, etc.), vemos que el consumo de ellos y otros más se ha hecho desde miles años atrás.¹⁴ Gracias a los códices de tradición mesoamericana y las fuentes

¹³ V. Jaques Soustelle, *La familia otomí-pame del México central*, México: Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos-Fondo de Cultura Económica, 1993, cáp., IV y V.

¹⁴ Amando Farga, *Historia de la comida en México*, México: Diana, 1993, pp. 15-22

creadas al contacto europeo, sabemos del panorama gastronómico de los pueblos originarios en el siglo XVI, y en muchos casos identificar comidas festivas, cotidianas o rituales; de las comidas de las élites gobernantes y comerciantes, como el testimonio de Bernal Díaz del Castillo en su *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España* donde relata los banquetes de Moctezuma. Muchos de estos insumos son parte esencial en el pensamiento y cosmovisión de los pueblos originarios hoy día, como lo sigue siendo el maíz, que forma parte de historias y mitos.¹⁵ Virar e investigar el paso del tiempo sobre los ingredientes e insumos podría ayudar a esclarecer la permanencia del uso o la desaparición de ciertos productos, su auge de producción y venta, los significados culturales en cada periodo histórico.¹⁶

Los mayordomos de El Espíritu, narraban que en algún momento se había pensado en dejar de hacer las fiestas de carnaval, principalmente por falta de recursos y el olvido de cómo llevarla a cabo, pero al poco tiempo volvieron a hacer reunión los principales y estaban más convencidos de continuar con la celebración en vez de dejarla,¹⁷ y para ello viraron en la historia oral de su comunidad, el diálogo con los mayores y en sí con toda la comunidad para traer el recuerdo de cómo se hacía. La comunidad se había percatado de la importancia de las fiestas, como espacios de convivencia, sus eventos y comidas como identificación cultural de la comunidad, parte del pueblo *otomí*. Pienso que los integrantes de El Espíritu, al hacer memoria y diálogo, en su organización vislumbran y seleccionan de sus costumbres (de su cultura y del pasado) las prácticas que consideran más propicias para continuar con la constante construcción de la identidad. En este caso, al parecer, las fiestas del carnaval y su comida juegan un papel muy importante dentro de la vida de la comunidad, nunca faltan los convites ya que son muy preciados y muchas comunidades son recoincidas por sus platillos y la sazón impregnada; el acto

¹⁵ V. Alfredo López Austin, "Cosmovisión, identidad y taxonomía alimentaria" en *Identidad a través de la cultura alimentaria, memoria simposio, op. cit.*

¹⁶ V. Sophie D. Coe y Michael D. Coe, *La verdadera historia del chocolate*, México: Fondo de Cultura Económica, 1999, cáp., III y IV y Salvador Novo, *Cocina mexicana: historia gastronómica de la Ciudad de México*, México: Editorial Porrúa, 2010

¹⁷ *Cassette Caco 140: Carnaval y Naranjazos. 13 de marzo, 2016. Entrevistas: Francisco Cruz Lorenzo, Margarito Martínez Martínez, Antonio Lorenzo, José Luis Olguín.*, El arte rupestre y la voz de las comunidades (2016-2018/clave PAPIIT IN- 403616), Instituto de investigaciones Estéticas-UNAM, marzo 2016

de compartir alimentos prevalece en las fiestas, es un gesto muypreciado entre la comunidad.

Me percaté de que la preparación tanto de la fiesta como de la comida para los eventos del carnaval conlleva un trabajo colectivo: la comunidad aportaba dinero y trabajo que se vio remunerado y reflejado cuando los participantes recibieron y compartieron comida, y todo el goce de la fiesta desde que inició hasta que terminó. Considero que es un constante ciclo donde circulan los bienes y fuerzas aportados por la comunidad, una forma de actuar recíprocamente. Para Catherine Good, se manifiestan actualmente diferentes tipos de comida: la comida *ritual*, *festiva* y de *done*.¹⁸ La primera, exclusiva de la deidad y en forma de ofrenda; la segunda, comida para los participantes de la fiesta así como para los invitados; y la tercera, aquélla comida que se presenta en forma de un favor, trabajo o compromisos como padrinos y en son de matrimonio. El convite conjunta comensales de toda índole, visibles e invisibles, deidades, santos, humanos, ánimas. Hay momentos es que la comida es totalmente para el santo; otro donde esa comida es sacralizada y compartida entre los humanos y las deidades. Daniele Dehouve, menciona que esta última forma de convites se elaboran en los rituales de obtención.¹⁹ En esta forma de ritualidad, cuando hay comida existe el acto de compartir. Es menester identificar las características de un convite que a la par dará las pautas para saber qué intenciones guardan detrás de sí, así como las actividades que implican llevar a cabo una comida de grandes dimensiones. Considero que los convites que aquí trato oscilan entre lo festivo y ritual, la comida expresada como una ofrenda y motivo para compartir y celebrar. La organización colectiva parece expresarse no como un fin, sino como un medio para lograr convivencia y fiesta, celebrar al santo, reforzar las relaciones sociales.

¹⁸ V. Catharine Good Eshelman, "Perspectivas antropológicas sobre la comida y la vida ceremonial en el México moderno" en *Comida: cultura y modernidad en México.*, *op. cit.*, pp. 45-55

¹⁹ V. Danièle Dehouve, "El depósito ritual: un ritual figurativo" en *Convocar a los dioses: ofrendas mesoamericanas: estudios antropológicos, históricos y comparativos*, Johanna Broda (coordinadora), México, Veracruz: Gobierno del Estado de Veracruz: Instituto Veracruzano de la Cultura, 2013, p. 522

Entonces, dada la hipótesis, la presente investigación va encaminada a indagar el cómo la comida, específicamente el convite de carnaval, funciona como un articulador de los integrantes de la comunidad de El Espíritu, Alfajayucan, Hidalgo, y la indagación histórica acerca de la manifestación de convites en los pueblos otomíes de la región de El Mezquital; exponer el sistema de cargos o mayordomías en el cual, al parecer, existe un fenómeno de reciprocidad entre los integrantes de la comunidad que logra la fiesta y los convites. Es menester abordar la historia de los ingredientes y recetas utilizados para la preparación de platillos de carnaval, explorar su uso a través del tiempo y su relación con las tradiciones gastronómicas de la comunidad, sus cambios e innovaciones.

Para responde a dichas incógnitas y resolver la hipótesis, se partirá de lo general a lo particular. Jeffrey M. Pilcher, recomienda, para el análisis histórico de la comida, en especial para México, tres puntos: la cultura material, tomando en cuenta las variaciones regionales; las relaciones sociales que dependían de la alimentación de dioses y personas; y los significados culturales.²⁰ Estos tres temas y el bosquejo de los insumos necesarios para los platillos, se buscaron dentro de los registros de la práctica de campo en la comunidad de El Espíritu, y en una bibliografía referente a la alimentación desde perspectivas diferentes ya antropológica, arqueológica, etnográfica e histórica.

La práctica de campo sugiere e invita a una constante observación participante, es decir, el estudiante o investigador no debe de limitarse a la observación sino a la participación de las actividades hasta donde sea posible; conjuntamente la elaboración de una bitácora o diario de campo a cerca de lo acontecido en la comunidad, fotografías, videos, audio y todo registro que pueda proporcionar una evidencia de lo acontecido, como una especie de trabajo de carácter etnológico. El objeto de estudio se transforma en un campo de interacción porque es ahí donde se abre el diálogo²¹ con la gente que integra la comunidad, la participación en las actividades genera una mejor empatía: a

²⁰ Jeffrey M. Pilcher, *op. cit.*, p. 25

²¹ Parte del método en las prácticas de campo con la Dr. Hers Stutz, es tomar una postura de observación participativa y una relación dialógica, es decir, el estudiante o investigador debe involucrarse en las actividades hasta donde se le permita actuar, siempre acatando las reglas de la comunidad o lugar donde se encuentre. A la par, debe establecer un dialogo con la gente más allá de entrevistas organizadas, generando un aprendizaje mutuo. Y V. Paulo Freire, *Pedagogía del oprimido*, México: Siglo XXI Editores, 2005.

través de la experiencia es posible comprender la acción, el rito y la fiesta.²² En una relación dialógica, se evita y se desdibuja al objeto y nos coloca como sujetos cognoscentes.

A la luz de los textos históricos se van conformando los vínculos para elaborar el posible origen o hacer una genealogía de las fiestas, los rituales y los convites y así evidenciar tanto el olvido, la pervivencia y la reinención de muchas tradiciones y costumbres. Será menester el estudio de la vida cotidiana que nos lleva al mundo de las mentalidades el cual “estudia la manera como la gente entiende el mundo. Intenta investigar su cosmología, mostrar como la gente organiza la realidad en su mente y como la expresa en su conducta.”²³ En este sentido la conjugación de lo histórico con el estudio etnológico propondría “una historia de hecha de acontecimientos repetidos o esperados, fiestas del calendario religioso, hechos y ceremonias relacionadas con la historia biológica y familiar: nacimientos, casamientos, muertes.”²⁴ Sucesos que son importantes y conforman la vida.

Aquí interesa mucho la forma en que se ha logrado transmitir toda técnica culinaria: tradición oral, recetarios, practica, enseñanza especializada; es parte de la antropología cultural que describe Marvin Harris.²⁵ Desde esta perspectiva se puede construir una historia sobre los ingredientes y platillos, así como explicarse la permanencia de las técnicas culinarias o su desaparición en la actualidad. Debido a ello me he servido de textos y lecturas de corte etnográfico e histórico de la zona de El Mezquital y de la cultura otomí en general, tratando de observar aquellas fiestas y comidas, tanto del pasado como del presente.

Fueron de gran utilidad las fuentes de los primeros años del arribo europeo como la *Historia general de las cosas de Nueva España* de Fray Bernardino de Sahagún; las obras de Fray Toribio de Benavente, también conocido como

²² V. Adriana Guerrero Ferrer, *La Dulcería en Puebla*, México, CONACULTA, Cocina Indígena y Popular, núm. 21, 2000, pp. 32-33 y Fernando M. Lynch, “Hacia un modelo etnológico de la reciprocidad desde el paradigma pilagá del intercambio” en *Runa*, vol., 23, núm., 1, Instituto de Ciencias Antropológicas, Universidad de Buenos Aires, 2002, pp. 94-97. En línea: <http://revistascientificas.filo.uba.ar/index.php/runa/article/view/1300> (Consultado 06/04/2019)

²³ V. Robert Darton, *La gran matanza de los gatos y otros episodios en la historia de la cultura francesa*, traducción: Carlos Valdés, México: Fondo de cultura Económica, 2004, p.11

²⁴ Jacques Le Goff., *op. cit.*, p.138

²⁵ V. Marvin Harris, *Antropología cultural*, 3ra edición, traducción de Vicente Bordoy y Francisco Revuelta, Madrid: Alianza, 2011, p. 14

Motolinia; y del fraile Diego Durán quien creció en Texcoco y compartió su infancia con la de muchos niños de las culturas originarias. Tomo en cuenta las dichas obras ya que en su afán religioso por cambiar la religión y liturgia²⁶, espiritualidad, y costumbres de los pueblos originarios, buscaban e indagaban en su forma de vida, su cosmovisión y aunque con esa perspectiva y lenguaje occidental, nos dan cuenta del pasado mesoamericano. Acudiré a ellas cuando hablen específicamente de los otomíes y sus costumbres. Otra fuente primaria, es el *Dios caminante*, de Francisco Luna Tavera²⁷, narración proveniente de El Mezquital, el cual nos ofrece la historia de la humanidad y del pueblo otomí particularmente; una historia que se fue transmitiendo oralmente hasta que Luna Tavera se dio la tarea de plasmarlo al papel, pero más adelante ya se hablará al respecto. En este sentido, cabe destacar que hay cierta escasez de fuentes a cerca de los *hñähñu* u *otomíes*, y las que hay no ahondan mucho en lo que se come y cómo se come.

El gran acervo que han generado los proyectos PAPIIT del Instituto de Investigaciones Estéticas, y a cargo de la coordinación de la Doctora Marie Areti Hers Stutz, me fueron de suma utilidad para la investigación de los pueblos de El Mezquital. De entre ellos se encuentran los proyectos de: *La mazorca y el Niño Dios. El arte otomí: continuidad histórica y riqueza viva del Mezquital (2010-2012/clave PAPIIT 401209)*; *Arte y comunidades otomíes: metamorfosis de la memoria identitaria. 2013-2015/clave PAPIIT 402113*); y *El arte rupestre y la voz de las comunidades (2016-2018/clave PAPIIT IN-403616)*. De este último fui integrante. El trabajo de campo y la interdisciplina han sido vital para estos proyectos como método de estudio. El resultado de años de investigación y la recopilación de datos y material se reflejan en el amplio acervo fotográfico, fílmico y bibliográfico en donde pueden encontrarse videos y fotografías de fiestas, de eventos religiosos, carnavales, cocinas, danzas, cantos; las artes de los pueblos y comunidades, exaltando el arte

²⁶ *Diccionario de la Real Academia Española, s.v., Liturgia*: Orden y forma con que se llevan a cabo las ceremonias de culto en las distintas religiones. En línea: <https://dle.rae.es/?id=NSUsi9e> (Consultado 17/04/19)

²⁷ Fue un historiador otomí, profesor en la Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital, integrante del Seminario de Arte Rupestre dirigido por la doctora Marie-Areti Hers en el Instituto de Investigaciones Estéticas-UNAM; *Bädi* (hombre de conocimiento) y mayordomo vitalicio de la comunidad de El Espíritu, Alfajayucan, Hgo., hasta su fallecimiento (2015); *tlacuilo* y cronista.

rupestre, además de los textiles. No bastando, el material abunda en el paisaje y la geografía de los lugares visitados.

En el primer capítulo se aborda a **El Mezquital, Hidalgo**: su medio geográfico, recursos bióticos y el paso del *hñähñu* u *otomí* a través del territorio y la historia. Dicha relación es natural vínculo de los seres humanos, de esta correspondencia se genera una forma particular de alimentación que involucra la interpretación del mundo, la aplicación de técnicas agrícolas, así como técnicas de recolección y semidomesticación de plantas, crianza y caza de animales, lo mismo que la captura de insectos y por supuesto, la aplicación de técnicas culinarias.

Los pueblos y las comunidades de la región del Mezquital comparten historias, devienen particularmente de la cultura *hñähñu* u *otomí* que conforme al acontecer histórico se encontraron, convivieron y rivalizaron con otros pueblos también otomíes, nahuas y a los llamados comúnmente chichimecas. A la llegada europea la zona fue sometida al poderío español mediante las armas y los intentos de adoctrinamiento católico. Muchos de los pueblos del Mezquital, y en su mayoría otomíes, hicieron alianzas militares y políticas para sobrevivir como grupo cultural y no perder sus tierras por completo. La religión católica se insertó y fue reinventada conforme la religión de los pueblos *hñähñu*, encontrando entre ellas semejanzas para dar continuación a su cultura de tal manera que a la fecha se miran un sinfín de festividades, carnavales, ceremonias, ritos y comidas que remiten al pasado precolombino y la entrada violenta de la cultura europea. En el siguiente apartado, **Gozo festivo y culinario en el Mezquital**, enuncio las festividades que en la actualidad se llevan acabo dentro de la región para resaltar la particularidad que existe en la configuración de las fiestas. Muchos eventos son celebrados por los pueblos y comunidades de la región, pero aunque compartidas las festividades suelen ser muy diferentes entre sí. Algunas de esas diferencias se encuentran en la comida a consumir y a partir de ello los comensales que se manifiestan a la mesa. El cambio alimenticio se dio de manera drástica para los pueblos de la región, y de todo el continente americano: nuevos productos e insumos, utensilios de cocinas, técnicas culinarias y nuevos significados culturales de alimentos fueron introducidos, así mezclándose e incorporándose tal cual

receta de guiso y que ahora forman parte de nuestra gastronomía regional y nacional. En nuestro presente vemos que dichos alimentos se manifiestan tanto en lo cotidiano como en los momentos festivos. Existen diversos platillos para diversos comensales.

En el apartado **De convites y reciprocidad activa**, va encaminado a esclarecer las características que podrían facilitar la identificación de una comida de convite y la explicación de los que se entiende como acciones reciprocas expresadas en los sistemas de cargos o mayordomías.

En el segundo capítulo, **Celebración y convite en El Espíritu**, abordo las festividades realizadas en la comunidad y la manera en que se manifiestan los alimentos y los convites. El apartado siguiente, **La presencia de los convites en la comunidad de El Espíritu, Alfajayucan, Hidalgo**, es un diario de campo de lo acontecido en las celebraciones de carnaval en la comunidad en el año 2016, resaltando muy a propósito los momentos en que se come y se cocina. Es el bastión de la investigación, y en particular de este capítulo, lo integra la práctica en campo: participación en las actividades preparativas y festivas, el diálogo con los integrantes de la comunidad, imágenes de los eventos y las entrevistas logradas a los integrantes de la comunidad. En el apartado, **juxta y atoleadas. Reciprocidad activa**, se desglosan los convites realizados para tratar de esclarecer su origen histórico, tanto de los insumos como de las recetas, a la par describir los gestos rituales y el modo de proceder de la comunidad, y los posibles significados culturales. Junto al último capítulo **Conjeturando y concluyendo**, se trata de responder las preguntas iniciales, de ofrecer las conclusiones de lo observado en campo, poner de manifiesto de qué manera la comida juega un rol importante dentro de la comunidad de El Espíritu, la importancia del mantenimiento de las costumbres y una conciencia histórica al respecto. Saber si los convites son un evento cumbre que pueda representar o establecer vínculos donde la reciprocidad salga a flote.

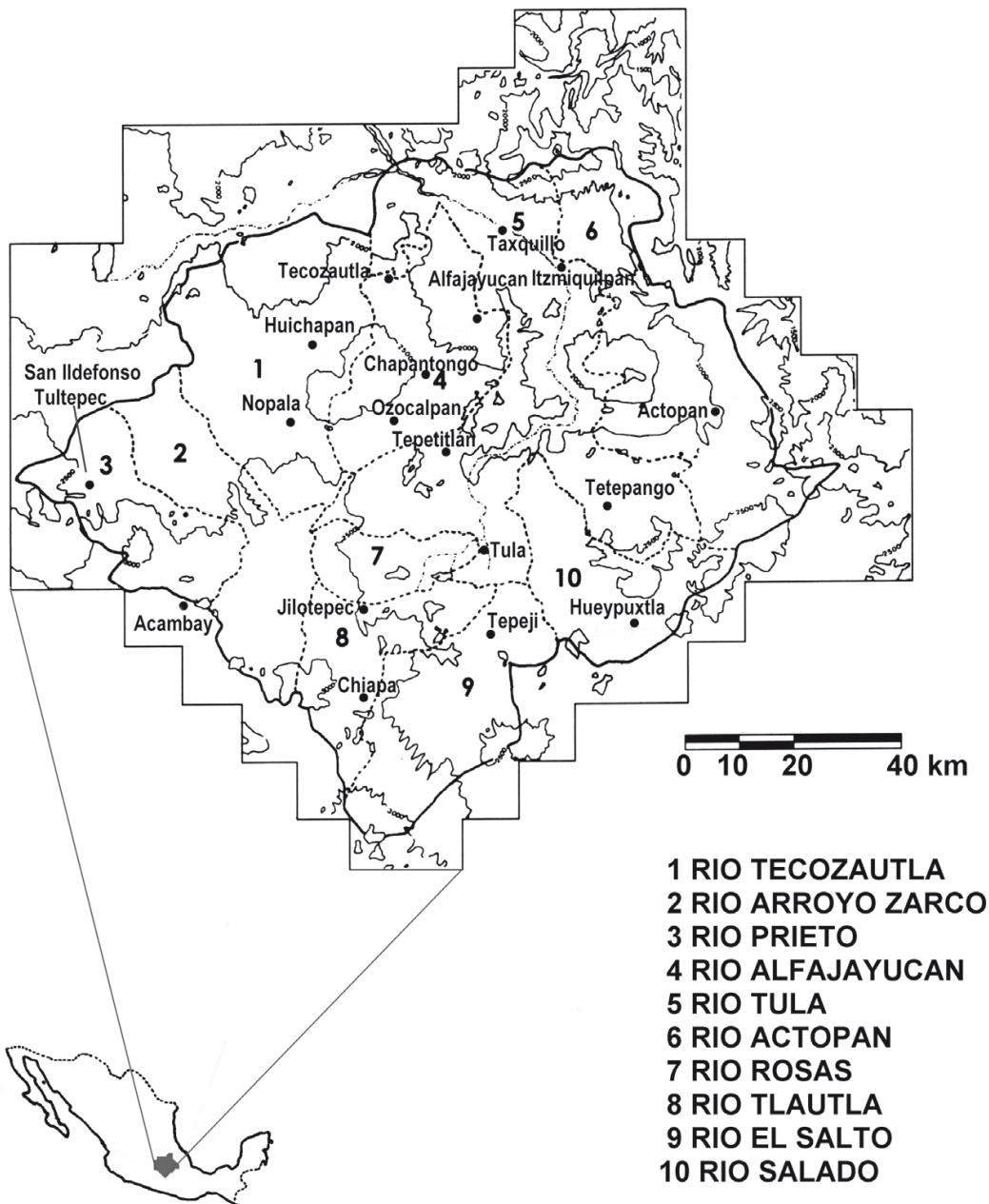
1.- El Mezquital, Hidalgo

El Mezquital forma parte del altiplano central mexicano, su geografía está compuesta por varios valles pequeños, aunque se le nombra comúnmente El Valle del Mezquital, aquí optaremos por nombrarlo como El Mezquital,²⁸ y por ello será bueno delimitar el territorio que abarca; sus límites comprenden desde la sierra de Pachuca al oriente; al poniente la sierra de Cuautlalpan; al norte se encuentran los límites de la sierra Gorda de Hidalgo y Querétaro; y al sur colinda ya con la cuenca de México²⁹; el vasto territorio está conformado por veintisiete municipios.³⁰ Cuando los ojos divisan El Mezquital miran un enorme territorio de clima semiárido, pero muy verde de mayo a septiembre. Dentro de El Mezquital se encuentra el cerro más grande de la región, resultado de una antigua caldera: el Hualtepec, que se eleva a 3160 metros sobre nivel de mar. Al norte se puede vislumbrar el cerro del Calvario, perteneciente a Tecozautla; cerro de La Cruz en Tepetitlán; al norte de Nopala un cerro con el mismo nombre.

²⁸ Alfonso Vite Hernández, *El mecate de los tiempos. Continuidad en una comunidad hñähñu del Valle del Mezquital*, tesis licenciatura: Historia, México: Facultad de Filosofía y Letras-UNAM, 2012, p. 24

²⁹ V. F. López Aguilar y Haydeé López Hernández (editores.), *Huichapan, tres momentos de su historia*, Pachuca, México: Consejo Estatal para la Cultura y las Artes de Hidalgo, 2014.

³⁰ En Beatriz Moreno Alcantara, *Los Otomíes del Valle del Mezquital*, México, CDI, 2009. Se enumeran: Zimapán, Nicolás Flores, Tecozautla, Tasquillo, Ixmiquilpan, Cardonal, Huichapan, Alfajayucan, Santiago de Anaya, Nopala, Chapantongo, Chilcuaula, Mixquiahuala, Francisco I. Madero, San Salvador, Actopan, Tepetitlán, Tezontepec, Tetepanco, Ajacuba, El Arenal, Tula de Allende, Tlaxcoapan, Atitalaquia, San Agustín Tlaxiaca, Tepeji del Río y Atotonilco de Tula.



1.- Mapa de la región del Mezquital donde se muestran sus municipios y los ríos que cruzan por el territorio. Tomado de Fernando L. Aguilar, Patricia Fournier, "Espacio, tiempo y asentamientos en el Valle del Mezquital" en *Cuicuilco*, núm. 47, sep-dic, 2009, ENAH. En línea: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-16592009000300006. (Consultado: 10/04/2019)

En la cima del Hualtepec podemos encontrar encinos, matorrales, madroños (*arbutus xalapensis*); y su alrededor se compone de magueyes y pastizales.³¹ La flora que reviste al Mezquital está compuesta por biznagas, magueyes,

³¹ Eduardo Yamil Gelo del Toro y Fernando López Aguilar, "Hualtepec, Nonohualcatepec y Cohuatepec. Lecturas de un cerro mítico", en *Arqueología*, núm. 20, segunda época, julio-dic, Revista de la Coordinación Nacional de Arqueología del Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1998, pp. 65-78

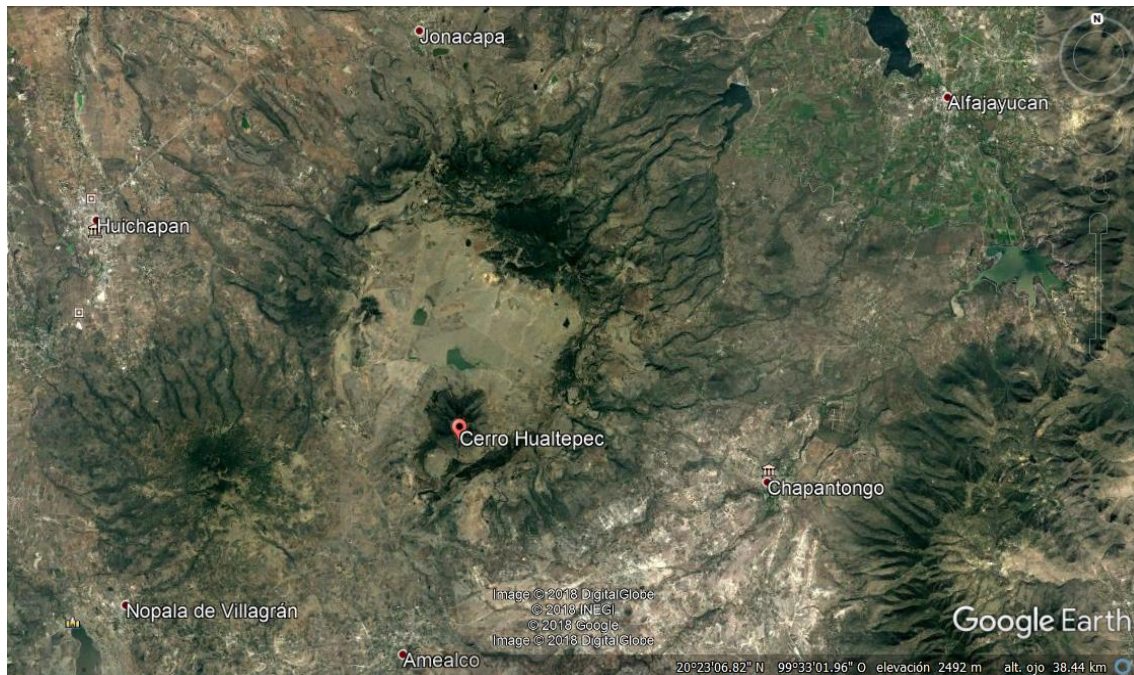
lechuguillas, nopales y sus variadas tunas; cardón, garambullos; árboles de colorín, mezquites, ahuehuetes y árbol de pirúl. En sus caminos y entre los matorrales los rastros de su fauna: zorrillos, cacomixtles, liebres, conejos, tlacuaches, murciélagos, tuzas, comadreas, ardillas, zorra gris, armadillos, corre caminos, serpientes de cascabel.³² En el *Estudio regional forestal* no se registran venados cola blanca (*Odocoileus virginianus*), pero en los últimos años se han hecho esfuerzos por preservar las poblaciones existentes e introducir más números de esta especie al hábitat de El Mezquital.³³ Dos de las razones son la protección y cuidado de la especie, y el valor cultural de los pueblos originarios dado al venado.³⁴ Al ojo más agudo se dejan ver gran cantidad de insectos como las hormigas de miel llamadas vinitos, los escamoles, ahora llamados el caviar *hñähñu*, chinicuiles; chicharras de mezquite y de nopal, chapulines, cochinillas y lagartijas. Una basta flora y fauna que es comida y medicina al mismo tiempo.³⁵

³² *Estudio regional forestal Valle del Mezquital*, Hidalgo, Asociación de Silvicultores de la Región del Valle del Mezquital, septiembre 2010, véanse tablas pp. 70-73. En línea: <http://www.conafor.gob.mx:8080/documentos/docs/0/2940Estudio%20Regional%20Forestal%201304..pdf> (consultado; 19/04/19)

³³ V. Lourdes Naranjo, "Trabajan ejidatarios del Mezquital en unidades de vida silvestre", Independiente de Hidalgo, 24/02/2015., consultado el 17/04/19., <https://www.elindependientedehidalgo.com.mx/archivo/2015/02/263362>; Y V., <https://contactohoy.com.mx/venado-cola-blanca-patrimonio-biologico-de-la-biodiversidad-de-mexico/> (consultado: 18/04/19)

³⁴ "Venados cola blanca, criaturas mágicas de los bosques mexicanos" en <https://www.gob.mx/semarnat/articulos/venados-cola-blanca-criaturas-magicas-de-los-bosques-mexicanos?idiom=es>. (Consultado: 17/04/19)

³⁵ V. Miriam Aldasoro Maya, *Los insectos en la cultura Hñähñu*, ilus. Heliot Zarza Villanueva, Hidalgo: PACMyC-CONACULTA-Consejo Estatal para la Cultura y las Artes, 2000.



2.- Fotografía satelital donde se aprecia la imponente caldera del Hualtepec, en el gran cerro Coatepec, y los pueblos que le rodean. Foto: del programa Google Earth, 2018.

Al recorrer los pueblos que conforman al Mezquital, se devela una inmensidad de ex-conventos, capillas, iglesias; se percibe el bullicio de mercados, plazas y tianguis; fiestas patronales, carnavales y ferias. Y por supuesto, una gran variedad de sabores y olores que desprenden sus exquisitos platillos, bebidas, frutos y postres. Barbacoas, carnitas, chicharrones de res, tlacoyos, tamales, chinicuiles, escamoles, charales en hoja de maíz, truchas ahumadas, elotes de temporada, pan de fiesta, pan de pulque, cocoles con nata; aguamiel, pulque y curados (mezcla de frutas, verduras o semillas con pulque); infinidad de atoles de fruta, de masa, de chocolate o con pinole; postres con xoconostle, piñones y nueces. La variedad gastronómica es inmensa, que a criterio popular, contrasta con la idea de una zona árida que no ofrece nada sino apenas alimento para sobrevivir.³⁶

³⁶ V. Edith Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarran, *Tradiciones de la cocina hñähñu del Valle del Mezquital*. Serie: Cocina Indígena y popular núm 63, México: Dirección General de Culturas Populares, 2014.



3.- Fotografía, vista panorámica donde se puede apreciar los suelos y vegetación del Hualtepec. El arte rupestre y la voz de las comunidades. PAPIIT IN-403616. II-Estéticas. Enero 2016.

La mente no puede sino recordar, volverse a la historia cuando los pasos caminan la traza del municipio o del pueblo, cuando se entra a las iglesias e inmensos atrios, o con suerte poder visitar las capillas familiares de las comunidades; cuando uno se regocija en el bullicio del tianguis que vuelve cada cinco días, o participa en los carnavales de la región. La comida al paladar remite a momentos variados de la historia, desde la remembranza de la receta heredada por los abuelos, el platillo tradicional de un pueblo hasta la introducción de ingredientes y técnicas culinarias de otros países a la cocina indígena y popular, y su aceptación o rechazo. La comida que ahora se elabora en El Mezquital, así como en la república mexicana, es el resultado de la mezcla de las técnicas e ingredientes del Nuevo y Viejo Mundo (el continente Americano, y Europa con todo y su herencia oriental) que conforman una gran gama de sabores y revelan el paso de la historia a través del paladar.

En la actualidad, El Mezquital está habitado principalmente por pueblos de ascendencia otomí o *hñähñu*, que desde tiempos muy remotos han estado en la zona. Desde la perspectiva de David C. Wright C., quien se basa en estudios lingüísticos y arqueológicos, existe presencia ya para el año 4000 a.C., de ciertos grupos etnolingüísticos emparentados: *otopames mesoamericanos*:

otomíes, mazahuas, matlatzincas y ocuiltecos³⁷, distribuidos en la “Cuenca de México y los Valles de Hidalgo, Toluca y Morelos, así como parte de la zona poblano-tlaxcalteca.”³⁸ Por ahora la discusión acerca del origen de los otomíes no es menester, pero bástenos saber que antes del arribo de los tolteca-chichimecas, los otomíes ya habían fundado la ciudad o pueblo de *Mamemhi* o *Manem*³⁹ donde emplazarían los toltecas la gran ciudad de Tula. La gran ciudad albergaba a pueblos huastecos, nahuas y otomíes.⁴⁰ A la caída de Tula de los toltecas en 1168 d. C.⁴¹, aproximadamente, vuelve una dispersión y reacomodo de los pueblos que estaban en sujeción y vivían en la región, además nuevas migraciones de grupos norteros, entre ellos los chichimecas de Xolotl quienes arribaron a los valles centrales en 1172 d. C.,⁴² aproximadamente. De manera tal que los otomíes se dispersaron hacia el oriente de El Mezquital y fundaron Xillotepec-Chiapan, y hacia el oeste el señorío de Xaltocan, hacia el 1220 d. C.,⁴³ Las migraciones jugaron un papel muy importante aquí porque entre ellos venían los tepaneca que fundaron Azcapotzalco junto con población mazahua y otomí. Hacia el año de 1388, bajo el gobierno de Tezozómoc (gobernante de Azcapotzalco) en alianza con Acamapichtli, señor de los mexicas, atacaron y lograron sojuzgar al señorío de Xaltocan en el año 1395 a.C. Dicho ataque provocó un nuevo reacomodo, instalándose los otomíes en Otumba y Yahualica bajo el cobijo de Techotlalatzin, gobernante de Texcoco.⁴⁴ Otros grupos se movilizaron hacia Tlaxcala, y otro grupo, junto a su gobernante, llegó hasta la serrana Meztitlan.⁴⁵ Dicha hegemonía de Azcapotzalco no duraría mucho, pues los mexicas comenzaron, disgustados por el excesivo tributo impuesto, a conformar una alianza con Texcoco y Tlacopan dando fin al poderío tepaneca

³⁷ David Charles Wright Carr, “El papel de los otomíes en las culturas del Altiplano Central: 5000 AC-1650 DC”, en *Otopames. Memoria del primer coloquio*, Querétaro 1995. E. Fernando Nava L. (compilador). 1995, p. 323

³⁸ *Ibid.*, p. 325

³⁹ Jaques Soustelle, *La familia otomí-pame del México central*, *op. cit.*, pp. 451-452

⁴⁰ Alfonso Vite Hernández, *op.cit.*, p. 30

⁴¹ Pedro Carrasco Pinzana, *Los otomíes. Cultura e historia de los pueblos mesoamericanos de habla otomiana*. Edición facsimilar de la de 1950. Toluca, Edo. De México: Gobierno del Estado de México, 1979, p. 241

⁴² *Ibid.*, p. 242

⁴³ Danú Alberto Fabre Platas, *Una mirada al Valle del Mezquital desde los textos*, México: Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, 2004, p. 18

⁴⁴ Jaques Soustelle, *op. cit.*, p. 465

⁴⁵ Alfonso Vite Hernández, *op. cit.*, p. 36

en el año de 1428.⁴⁶ Los pueblos dominados por Azcapotzalco eran en su mayoría otomíes, de inmediato pasaron al poder de la naciente Triple Alianza. Mantener la sujeción y la paz era trabajo constante de la nueva hegemonía mexica y sus aliados debido a que los pueblos otomíes se rebelaban constantemente de manera que Motecuzoma Ilhuicamina tuvo que avanzar hacia la Teotlalpan y conquistarla, también sujetar a Xilotepec-Tollan.⁴⁷ Nuevamente en el período del Huey Tlatoani mexica, Auizotl, vuelve a sujetar a Xilotepec, Chiapan, Xiquipilco, Xocotitlán, Cuauhnahuac y Mazahuacan. La dinámica que resulta de estos enfrentamientos, son de pueblos sojuzgados que ante los dominantes son tributarios, prestadores de servicios militares y participaban de la actividad religiosa y social dentro de la ciudad de Tenochtitlan.⁴⁸ Los señoríos otomíes que quedaron fuera del dominio de la Triple Alianza como independientes fueron Metztlán, Uayacocotla y Tototepec, mientras que en Michoacán y Tlaxcala, también fuera del poder de los mexicas, se encontraban viviendo pueblos otomíes.⁴⁹ Así quedaba el panorama en el siglo XVI, después de una intensa movilidad causada por migraciones voluntarias, forzadas y constantes guerras.

En el siglo XVI, al arribo europeo, los colonizadores distinguieron dos grandes asentamientos de ocupación otomí o *hñāhñu*: Xilotepec, Tula, y la Teotlalpan. En el año de 1746, Joseph Antonio Villaseñor y Sánchez, nombra una región como El Mezquital en sus registros, esto no significa que inventara el nombre, sino que al parecer dicha denominación ya existía entre los habitantes del lugar. Hasta la actualidad conserva dicho nombre y lo conforman los municipios enlistados anteriormente.⁵⁰

La visión que se tiene del Mezquital es siempre contradictoria, pues aunque se enumera una gran lista de recursos naturales a la vez se le desdeña diciendo que es un suelo estéril que no produce. Pero desde su pasado prehispánico ha producido gran variedad de alimentos y productos como la chíá, el pulque, el

⁴⁶ Pedro Carrasco P., *op. cit.*, p. 269

⁴⁷ Pedro Carrasco P., *op. cit.*, p. 273

⁴⁸ Alfonso Vite Hernández, *op. cit.* p. 37

⁴⁹ Pedro Carrasco P., *op. cit.*, p. 273

⁵⁰ V. Fernando López Aguilar, *Símbolos del tiempo: inestabilidad y bifurcaciones en los pueblos de indios del Valle del Mezquital*, Pachuca, Hidalgo., Consejo Estatal para la Cultura y las Artes de Hidalgo., 2005, p. 67

maguey, miel de maguey y textiles. En la actualidad, las tierras que conforman El Mezquital son consideradas el granero del estado de Hidalgo, ya que proporciona gran variedad de maíz, frijol, trigo, tomate, jitomate, cebollas, avena, vid, tunas, garambullos, granada, higos y una gran variedad de cactáceas.⁵¹ La flora y fauna mencionada líneas arriba, es tan sólo un ejemplo de algunas de los cientos de especies animales y vegetales que habitan en la región de El Mezquital que se usan como alimento e incluso medicina. Dicha variedad genera una gran cantidad de platillos que caracteriza a las comunidades que aprenden y experimentan la combinación de ingredientes conjugando lo tradicional y lo familiar, y en sí con el ser *hñähñu* como bien lo expresa Rosa María Raquel, maestra de Santiago de Anaya.⁵²

En efecto, la vida del *hñähñu* transcurre en un medio geográfico que aparenta ser muy hostil, pero el aprendizaje obtenido de la interacción de estos pueblos con la “naturaleza”, revela el patrimonio biocultural de las comunidades, aunque éste no sea reconocido oficialmente. Dicho patrimonio tiene que ver con los recursos bióticos de un lugar, de un territorio: el suelo, los minerales, la flora y fauna, las aguas y sus yacimientos, cerros, montañas y los vientos; y por supuesto, los conocimientos como las prácticas ancestrales o tradicionales sobre el uso y aprovechamiento sustentable de esa biodiversidad, todo ello conforma el patrimonio biocultural. El resultado es una conciencia de lo que se cree es la mejor forma de vivir: las técnicas de producción; recolección y caza, crianza de ganado; la cocina, la organización social. Respecto a dicho patrimonio, Eckart Boege coloca tres coordenadas que conforman los patrimonios bioculturales: [...] “prácticas productivas (praxis) organizadas bajo un repertorio de conocimientos tradicionales (corpus) y relacionado con el sistema de creencias (cosmos) ligados a los rituales y mitos de origen.”⁵³ Es decir, la relación entre lo humano y lo natural tiende a la agricultura, como

⁵¹ V. Asela Reséndiz Muñoz, David Terrazas, et al., *Patrimonio intangible: La feria de la fruta en Santiago Tecozautla. Una mirada antropológica e histórica a través de la fiesta patronal*, México: PACMyC-Hidalgo-CONACULTA, Salinas Impresores, 2008, pp. 18-19

⁵² Rosa María Raquel, Presentación a Edith Yesenia Peña Sanchez y Lilia Hernández Albarrán, *Tradiciones de la cocina hñähñu del Valle del Mezquital*, op. cit., pp. 17-18

⁵³ Eckart Boege, *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México: hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrodiversidad en los territorios indígenas*, México: Instituto Nacional de Antropología e Historia-Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, 2008, p. 13

actividad productiva que no es posible sin los conocimientos que fueron surgiendo a través de los años y se han mantenido y transformando por las generaciones en turno en cuanto al aprovechamiento de suelos, plantas, animales y aguas de la región que se habita. Estas actividades están ligadas a la cosmovisión de los pueblos que trabajan la tierra, y se ve reflejada en símbolos y rituales, en la manera de proceder para con la naturaleza. De tal manera que hay manifestaciones religiosas, rituales y festividades que se vinculan con los ciclos agrícolas, en general con los medios de producción⁵⁴ y de vida. Actualmente, los conocimientos y prácticas ancestrales perviven y se reflejan como antiguamente, desde la agricultura tradicional como las variadas formas de milpa; en las ofrendas, convites y fiestas que manifiestan el vínculo de las sociedades humanas con la naturaleza y las deidades.

La historia del Mezquital y de los pueblos que lo habitan es amplia y hay diversas aristas desde donde se puede estudiar. Las manifestaciones culturales de un pueblo, de una sociedad, reflejan la historicidad que existe en su pervivencia y ejecución en la actualidad. Los pueblos originarios prevalecen por una particular forma de conciencia histórica que los encamina a la memoria y la práctica, coordinadas que exaltan aprendizajes vitales o eternos, necesarios o imprescindibles. Durante la vida cotidiana y las fiestas de los pueblos y comunidades se hacen ritos, ceremonias y ofrendas las cuales funcionan como catalizadores, porque al ejecutarlos son evidencia de la información transmitida por generaciones; liberadoras de emotividad entre los participantes; y la sensibilidad estética y técnicas artísticas.⁵⁵ Entre ellas podemos resaltar la comida, y no sólo al momento extraordinario de ofrenda o celebración, sino también la cotidiana.

⁵⁴ Tanto los recursos bióticos que mencionamos, así como las herramientas de trabajo para su transformación en otros productos.

⁵⁵ V. Angélica Galicia Gordillo, "Ofrendas y reliquias. Las flores y su asociación ritual con las fiestas religiosas en el Valle del Mezquital" en Albores Zarate, Beatriz, *Flor-Flora. Su uso ritual en Mesoamérica*, Toluca de Lerdo, Estado de México: Fondo Editorial Estado de México, El Colegio Mexiquense, 2015, p. 431. Es interesante el concepto de estas expresiones culturales (ceremonia, rito, ofrenda) como *catalizadores*, ya que para manifestarlas se requiere de un trabajo colectivo que selecciona elementos identitarios y conocimientos ancestrales que funcionan como mito.

1.2.- Gozo festivo y culinario en El Mezquital

Es necesario hacer un esbozo general acerca de las festividades que se llevan a cabo en la región de El Mezquital debido a que el área estudiada presenta rasgos culturales compartidos entre los habitantes de dicha región que en su mayoría son herederos de los pueblos otomíes.⁵⁶ El estudio de la región podría ir esclareciendo los rasgos compartidos y las diferencias entre los pueblos, y quizá lograr una genealogía de los mismos: su historia, tradiciones y cocina.

Existen por lo menos dos momentos importantes de celebración en El Mezquital y en los pueblos de la Sierra Madre Oriental, entre las comunidades de ascendencia *hñãñhu* u otomí. Son uno de carácter comunitario y el otro de carácter familiar que implican las capillas u oratorios familiares o de linajes,⁵⁷ en donde se establecen lazos de compadrazgo respecto a las imágenes adoradas y los ancestros. Entre las fiestas comunitarias, festividades públicas, podemos encontrar celebraciones como el día de la Santa Cruz el 3 de mayo, el jueves de *Corpus Christi*, las fiestas de los santos patronos, y también las fiestas de carnaval; es de notar que todas estas festividades reflejan, no sólo la ritualidad del pueblo, sino las formas de relación social entre anfitriones e invitados para llevar a cabo dicho evento, una forma de reciprocidad.

Hay fiestas semejantes que se celebran en muchos de los pueblos de El Mezquital, aunque similares, cada una contiene su particularidad, es decir, cada pueblo, comunidad o barrio ha configurado una forma de llevar a cabo las costumbres o las fiestas, ya sea desde la organización, la comida, los rituales, las indumentarias, adornos y espacios, pero siempre con características muy propias de cada pueblo. Dichas diferencias se dan por el contexto histórico (la colonización europea), social y económico, y por la continua práctica que también incita a la renovación y experimentación.

Sergio Sánchez Vázquez, señala que la ritualidad en las fiestas de los pueblos otomíes de El Mezquital, en general, está relacionada con la petición de lluvias

⁵⁶ Artemio Arroyo Mosqueda, *El carnaval en el estado de Hidalgo*, Pachuca, Hgo., México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes de Hidalgo, 2011, p.34

⁵⁷ V. James W. Down, "Religión tradicional de los ñãñhu de la Sierra, en *Los pueblos indígenas del estado de Hidalgo. Atlas etnográfico*. México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Gobierno del Estado de Hidalgo, 2012, p. 279-289

y la salud de los pobladores.⁵⁸ Es decir, que, durante las celebraciones de las fiestas, se hace una conjugación de las dichas peticiones. James W. Down, expone un par de tablas donde sintetiza el calendario de festividades llevadas a cabo en tres zonas del estado de Hidalgo: el *Valle de Tulancingo*, *Sierra Oriental* y el *Valle del Mezquital*. Dentro de este último, señala a El Espíritu, Alfajayucan, y escribe los eventos rituales llevados a cabo durante el Carnaval: *Atoleada de Carnaval*, *festejo del viernes de Carnaval* y *limpias con las fuerzas de los santos*. Según James W. Down, estos eventos están asociados con el inicio de siembras y tiempo de cosecha de algunos frutos; celebración del nacimiento y bautizo del niño Dios, y la lucha de Dios contra el Diablo.⁵⁹ En la tabla donde presenta las festividades de los pueblos de la Sierra que se realizan entre febrero y marzo, los “eventos asociados” corresponden a la salud y la enfermedad, y otros, corresponden a la “dimensión agrícola”. De esta manera, para El Mezquital se contemplan, en términos generales, festividades en relación con el inicio del ciclo agrícola y las lluvias, mientras que para los pueblos de la Sierra se conjuga con las peticiones de salud.

En el caso específico de la celebración de la Santa Cruz, una festividad muy representativa que se lleva cabo por la mayoría de los pueblos del Mezquital, tiene connotaciones culturales e históricas muy importantes que se han reflejado en su constante práctica; la propuesta de S. Sánchez Vázquez, menciona que:

[...] son fiestas representativas de peticiones de lluvia en los cerros, que tienen una raíz histórica desde la época prehispánica y que ahora, habiendo sido adaptada a ellas la liturgia de la religión católica, siguen vigentes, como parte fundamental de la vida de las comunidades campesinas que continúan estas practicas, fortaleciendo con ellas su identidad cultural.⁶⁰

⁵⁸ Sergio Sánchez Vázquez, “Prácticas rituales en el Valle del Mezquital”, Báez Cubero, *et al.* coordinadores, *Los pueblos indígenas de Hidalgo. Atlas etnográfico*, *op. cit.*, p. 259

⁵⁹ Cfr. James W. Down, “Religión tradicional de los ñahñu”, en *Los pueblos indígenas de Hidalgo*, *op. cit.*, pp. 341-343

⁶⁰ Sergio S. Vázquez, *op. cit.*, p. 261

Es decir, la celebración de esta fiesta se extendió de una forma general entre los pueblos de la zona y cada uno de ellos la fue confeccionando a su propio contexto social e histórico. Al presente manifiesta la manera en que se incorporó en la vida religiosa y festiva de los pueblos originarios. Como resultado de dicha celebración se refleja el fortalecimiento de su identidad cultural y la búsqueda constante en el pasado, pues es la práctica (el llevar a cabo la festividad), lo que termina de concretar la cultura y saca a relucir una de las múltiples formas de conciencia histórica⁶¹ que devela la importancia de dar continuación a dichas fiestas y ceremonias. El autor afirma que la ritualidad de los grupos otomíes de la región de El Mezquital está ligada a la lluvia, la cual siempre asegurará el éxito agrícola y la salud.⁶²

En el mes de febrero se manifiesta una gran organización entre los pobladores que convoca en la celebración del carnaval. Dicho evento está presente en la mayoría de los pueblos de la República Mexicana y en El Mezquital no es la excepción: Alfajayucan, Xamajé, Danghú, San José Atlán y Gandhó en Tecozautla, y así muchas comunidades y pueblos⁶³ lo celebran año con año. Según la tradición, se lleva a cabo siempre en martes, un día antes del miércoles de ceniza -fecha que antecede a la cuaresma- pero siempre cambiará la fecha de celebración según sea la comunidad que lo celebre.⁶⁴ Probablemente el carnaval tiene sus raíces en las castorneladas romanas y las celebraciones a *Xipe-totec: nuestro señor desollado*, en Mesoamerica⁶⁵, el cual se relacionaba con el ciclo agrícola y el revestimiento de la tierra: nuevas flores, frutos, maíz. Ambas festividades coincidían, las más de las veces, en las fechas en que se celebraban. El cura católico Bernardo Guizar (sacerdote que ha oficiado en varios pueblos y comunidades de El Mezquital) ha observado

⁶¹ Sobre el concepto de conciencia histórica: el modo en que un colectivo, comunidad, pueblo e individuos aprenden y aprehenden de su pasado para actuar en su presente y con miras hacia un futuro. La conciencia histórica tiende a repensar las consecuencias de ciertos actos, por lo cual se pueden resignificar y reorganizar las acciones del presente en pro de un mejor futuro, lo mismo que hacer del pasado una experiencia que se puede aplicar en el presente en que se viva. Dicha definición la fui construyendo, basándome en diversos escritos de Fredrich Nietzsche, George Rüsen y Hugo Zemelman.

⁶² Sergio S. Vázquez, *op. cit.*, p. 259

⁶³ Artemio Arroyo M., *op. cit.*, pp. 48-49

⁶⁴ Haydée Quiroz Malca, *El carnaval en México, abanico de culturas*, CONACULTA-Dirección General de Culturas Populares e Indígenas, México, 2002, pp. 25-26

⁶⁵ *Ibid.*, p. 27

que el carnaval tiene una profunda raíz indígena, y que en lengua otomí lo han nombrado: *Ngo theni*: fiesta del juego.⁶⁶ En el presente, la etnografía del Mezquital permite ver que el carnaval es un espacio y tiempo de cohesión social y esparcimiento en donde la fiesta es efervescente: procesiones, comidas y bebida, música, baile, bailes con *xitas* (danzantes ataviados con mascararas, zacate de milpa, etc., que representan lo viejo, siempre presentes en carnavales y fiestas de los pueblos otomíes)⁶⁷, cohetes, toritos y castillos de fuegos artificiales, batallas o representaciones; se hace mofa de los políticos y la gente se disfraza de personajes contemporáneos, luchadores y caricaturas; pero también

[...] se les suman [a las celebraciones de carnaval] propósitos más importantes, como fortalecer alianzas regionales entre los pueblos, fomentar las estrategias de organización pueblerina o barrial; hacer circular la representación y el prestigio comunitario o activar formas de redistribución de la riqueza económica y cultural [...] y renovar la vida social [...] ⁶⁸

La configuración del carnaval es siempre única y particular, según las concepciones del pueblo, porque, aunque similares las festividades, cada una se destaca por elementos muy propios de la comunidad. Las observaciones generales del P. Bernardo Guizar resaltan las características duales existentes dentro de las celebraciones de carnaval, pues se manifiestan los sacrificios al mismo tiempo que los convites, la ofrenda lo mismo que las incesantes peticiones; el fin de un ciclo y el comienzo del tiempo nuevo, la renovación de vida. Los habitantes de El Espíritu, Alfajayucan, conciben al carnaval como un año nuevo, el principio del nuevo ciclo, sin ignorar el año nuevo del calendario gregoriano, y también donde se celebra al Santo patrono.

Entre las similitudes que se pueden observar en los carnavales de la región se encuentra el evento que marca oficialmente el inicio del carnaval. En El Espíritu se le llama *pone bandera*, en Arbolado se le dice *poner la bandera*, en

⁶⁶ P. Bernardo Guizar, comunicación personal: 24/04/2019. Correo electrónico.

⁶⁷ V. Artemio Arroyo M., *op. cit.*, p. 60

⁶⁸ Artemio Arroyo M., *op. cit.*, p. 42

Mixquiahuala se le conoce como *el pone y quita bandera*. En otras regiones, pero también del estado de Hidalgo como en Metztitlan y Metzquititlan se le conoce como *plantar o subir la bandera*.⁶⁹ Es uno de los eventos más importante dentro de los días de fiesta, se realizan grandes ceremonias y convites dentro de sus iglesias y comunidades, es tiempo donde se levantan cruces y banderas, dependiendo de la región. Otra característica que destaca en los carnavales de la región es la de celebrar en esos días a los santos e imágenes sagradas de las comunidades⁷⁰, es decir, el carnaval conjuga lo religioso y civil dentro de la festividad, que al fin y al cabo son indisolubles. Es de notar que los carnavales finalizan también de maneras peculiares. Por ejemplo, algunos pueblos y comunidades son las que llevan acabo las batallas simbólicas o rituales de los *naranjazos*, como en Xamajé y El Espíritu. Esta actividad o ceremonia implica una gran batalla utilizando naranjas como proyectiles. Los integrantes de la comunidad de El Espíritu afirman que la batalla de *naranjazos* simboliza las guerras que les hacían a los otomíes en los tiempos pasados y coloniales, además de suavizar rencillas entre las comunidades vecinas que participan. Al final de la batalla solemne con naranjas vuelve la fiesta.⁷¹ Cabe destacar que los *naranjazos* tienen un origen en tradiciones occidentales, recordando que la naranja es un fruto de origen asiático, que datan del siglo VIII en la región de Asturias (Sacro Imperio Romano), llegando hasta Bélgica en el siglo XVI, y de ahí al continente americano con el arribo europeo.⁷² Bernal Díaz del Castillo dice haber sido el primer europeo en sembrar naranjas en lo que hoy es Tabasco. Durante la expedición de Juan de Grijalva llegan a Tabasco (hacia 1518) y siembra las semillas traídas de los naranjos ya crecidos en Cuba.⁷³

⁶⁹ V. Artemio Arroyo M., *op. cit.*, p. 55 y Haydée Quiroz M., *op. cit.* p. 118

⁷⁰ Cfr. Artemio Arroyo M., *op. cit.*, p. 53

⁷¹ *Cassette: Caco 140, op. cit.*

⁷² Cfr., Artemio Arroyo M., *op. cit.* pp. 26, 47, 83.

⁷³ V. Leticia E. Casillas y Luis A. Vargas, "El encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI" en *Conquista y comida. op. cit.*, p. 157. Y V., Bernal Díaz del Castillo, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, IV tomos, España: Biblioteca Saavedra Fajardo, 2014, tomo I, cáp., XVI



4.- Carnaval en Tecozautla. Los participantes suelen disfrazarse con máscaras de personajes políticos, luchadores y payasos. Febrero, 2015. El arte rupestre y la voz de las comunidades. PAPIIT. II-Estéticas.



5.- Combate ritual de los Naranjazos en la comunidad de El Espíritu, llevada a cabo en 2016. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades.

1.2.- De convites y reciprocidad

En las dichas fiestas y celebraciones se puede observar que en todas ellas los anfitriones ofrecen alimentos: hay comida para los santos, imágenes y para los invitados, existe pues el convite, el banquete, la comilona. Dicho momento es aquel en que los anfitriones y los comensales se reúnen en un espacio determinado que funciona como un comedor en donde pueden compartir alimentos y bebidas. Los convites están presentes en todo tipo de celebración, ya sea civil o religiosa.

Los convites forman parte de las costumbres de los pueblos de la zona del Mezquital y tienen profundas raíces históricas en los pueblos originarios. El convite en este contexto cumple con múltiples funciones según sea el espacio y el tiempo de la comida. Es de notar que, durante las celebraciones de carnaval en El Espíritu, la comida se presenta en infinidad de formas: para comer siempre después de las actividades preparativas que conllevan a la fiesta y una gran comida final, que es uno de los puntos máximos de la festividad.⁷⁴ Es decir, todas las comidas son específicas y se diferencian la una de la otra. En este caso, la palabra convite ayuda a designar una forma particular de presentar la mesa a la hora de la comida. Hay características que hacen de la comida un convite. En la *Historia General de las cosas de la Nueva España* de Fray Bernardino de Sahagún, cuando describe las fiestas a las deidades, narra la celebrada a *Omacatl, 2-caña*, quién regía las fiestas y convites, dicho dios tenía:

[...] dominio y poder sobre los convites y convidados que es cuando los principales hermanos convidan a toda su parentela, para darles de comer y mantas y flores, y que bailasen y dansasen y cantasen en su casa.⁷⁵

Las características de un convite que devela la cita son: el acto de “convidar” a los invitados, por parte del anfitrión, tanto comida como mantas y flores; el baile, la realización de danzas y cantos; una de las variadas maneras en que

⁷⁴ Sergio S. Vásquez, *op. cit.*, p. 277

⁷⁵ Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la nueva España*. Apéndice de Ángel María Garibay K., México: Porrúa, 1999, Libro I, cáp. XV, p. 40

solían hacerse los convites. En la actualidad, existen múltiples formas de hacer convite, donde siempre resalta un rasgo: compartir comida, hacer baile y en muchos casos danzas y cantos relacionados a la celebración. En una definición de diccionario, se lee que el convite es: *acción y efecto de convidar*. En la comunidad de El Espíritu, Alfajayucan, Hgo., toda participación para los preparativos de la fiesta conlleva a comidas servidas a los participantes y al final un convite, el momento cumbre. El convite, entonces es la acción de convidar, primeramente, el banquete o la comida preparada para la celebración, la música y baile después. Dentro del convite no faltan las bebidas, y éstas pueden ser de cualquier índole: pulque, refrescos, aguas de fruta, cerveza, tequila o aguardiente. De igual forma esto se manifiesta en muchos de los pueblos de El Mezquital.

Con dicha definición y la experiencia en práctica de campo, se pueden proponer algunas características propias o generales del convite: 1) son elaborados en ocasiones muy especiales, ya sea civiles o religiosas; 2) la existencia de comida, por lo regular en abundancia; 3) la presencia de comensales de cualquier índole, a los cuales se celebra, ofrenda o comparte: humanos, santos, deidades, ánimas; 4) el gesto de compartir; 5) y la organización para hacer la comida y servirla: cómo poner la mesa y a quién servir primero, todos los protocolos de mesa.⁷⁶ Estas serían características de suma importancia que se pueden observar en un convite. Y como toda comida es precedida por algún anfitrión, puede darse el caso de que los convites sean aportados en su totalidad por el anfitrión, o que el convite sea una cooperación de todos los invitados; y el de nuestro caso, una fiesta comunitaria o colectiva donde todos aportan algún trabajo o dinero, y los mayordomos y cargueros asumen otros gastos, entre ellos de la comida además de organizar y coordinar las actividades. La elaboración del convite cumbre o los variados convites se hace siguiendo la diligencia de las cocineras especialistas: un trabajo bajo la organización colectiva.

Esta definición provisional, ayudaría a encontrar los convites realizados en las fiestas, sus propósitos e implicaciones. Ejemplo de ello, es la festividad para la

⁷⁶ V. Ignacio Villaseñor, *Gastrosofía*. Guadalajara, Jalisco. Colegio internacional, 1971. Es interesante el estudio realizado por Villaseñor, ya que bosqueja los modos de servir la mesa ejemplificando con varias culturas a través de la historia, y el estado actual (década de los 70s) de los protocolos de mesa.

Santa Cruz en la actualidad del Mezquital, donde resalta un convite al final de dicha celebración: justo en el cerro del Maye, después de subir la Cruz a su capilla, se reúnen los participantes en torno al templo y se hace la convivencia: la gente lleva su comida, agua, su pulque, tortillas y entre todos se comparten haciendo la mesa en el atrio, al aire libre: se trata de un convite.⁷⁷ Lo mismo se deja ver en el cerro del Tepenene, donde después de realizar “las luminarias” del 2 de mayo, la gente del pueblo, los oferentes, se reúnen para celebrar un gran convite que consiste en barbacoa de borrego, gallina, elotes tiernos y animales de caza como tlacuaches, topos, y zorrillos.⁷⁸ En San Nicolás, Ixmiquilpan, también están presentes los convites, como el que se realiza en honor a San Nicolás Tolentino, el cual consiste en la preparación de un atole que culmina en un gran convite de desayuno donde también se servirán tamales. Dicho evento es llamado: *La molienda de cacao*. La particularidad de esta celebración radica en la forma de organizarse para elaborar el atole de chocolate; consiste en comenzar con el tostado del cacao, pasar por la molienda en metate de todos los ingredientes hasta obtener las tablillas de chocolate y llegar, durante la noche, a su preparación. En dicha actividad, las mujeres son quienes tuestan el cacao, se reúnen con otras mujeres de la comunidad llevando tanto sus metates como a familiares y amigas para que de igual manera observen, aprendan y se ayuden en la ardua labor de la molienda a metate. Los varones hacen su labor durante la noche preparando el atole en una cocina al aire libre.⁷⁹

⁷⁷ Sergio S. Vázquez, *op. cit.*, pp. 260-261

⁷⁸ *Ibid.*, pp. 273-274

⁷⁹ Cassette 025, *Molienda de cacao, San Nicolás, Ixmiquilpan, agosto 2008*. Arte y comunidades otomías: metamorfosis de la memoria identitaria. PAPIIT RN402113-Instituto de Investigaciones Estéticas.



6.- Molienda de cacao en San Nicolás, Ixmiquilpan. Las mujeres se reúnen, cada una con su metate, en modo circular, y comienzan la elaboración del chocolate para cocinar el atole de masa. Algunas llevan a sus familiares para hacer relevos. Foto: Arte y comunidades otomíes: metamorfosis de la memoria identitaria. PAPIIT RN402113, 2008.

En Mixquiahuala, al sur del Mezquital, no es la excepción de los convites. Aquí se festeja el *pone y quita bandera* antes del día de carnaval, y muy particular es su celebración. A pesar de que la comida esta presente al final de cada actividad preparativa para la fiesta, resaltan algunos momentos en que la comida conforma un verdadero convite por atraer muchos comensales, es abundante y compartido. Por ejemplo, resaltan los siguientes momentos: un día antes del *pone y quita bandera*, se hace la recolecta de flor de cucharilla que servirá para el adorno de la ermita de San Antonio, y una vez terminada dicha acción se reúnen los recolectores participantes y se les ofrece comida en abundancia. Al siguiente día en que San Antonio “recibe bandera” al finalizar la ceremonia, se hace convite, lo mismo que cuando se baja la bandera. Con el carnaval y la Entrega de Cruz comienza el final de las festividades y es

menester ofrecer un último convite antecedido por la entrega de la Cruz a los nuevos mayordomos en presencia de los *xitas*.⁸⁰

Dentro de la cosmovisión otomí y en la celebración de carnaval, la comida y el convite funcionan como una ofrenda y petición pues el alimento entra en un juego de reciprocidades o ciclos, donde la comida, producto de la tierra, es ofrendada a ciertos comensales: santos, deidades o animas, con la intención de que respondan a sus peticiones; este proceder siempre se lleva a cabo durante las fiestas, ceremonias y rituales. Muchos de estos platillos, después de haber sido ofrecidos o después de la libación⁸¹, son consumidos por los oferentes. Una vez obtenido el favor de las buenas cosechas o salud, el ser humano y el pueblo recomenzarán el ciclo haciendo nuevamente ofrendas y convites para alimentar a la deidad y compartiendo en comunidad. En el *Atlas etnográfico del estado de Hidalgo*, Sergio Sánchez Vázquez, hace notar esta particularidad que tienen los pueblos del Mezquital:

En el Valle del Mezquital tenemos los mismos elementos, aunque con variantes en la forma de realización: las ofrendas consisten en alimentos que antiguamente eran ofrendados a la deidad a la que se le solicitaban los favores, y una vez concluido el ofrecimiento eran consumidos por los oferentes, lo que en la actualidad constituye el “convite”.⁸²

En efecto, en la actualidad (práctica de campo y etnografía), como en el pasado (tanto fuentes escritas, códices y restos arqueológicos), ofrecen evidencia que vienen a mostrar la práctica de ofrendar alimentos a las deidades y de hacer grandes convites, de la gran organización necesaria para realizar las abundantes comidas en las celebraciones en honor a éstas. Dentro de las fuentes escritas, se encuentra el testimonio que narra la peculiar manera de

⁸⁰ Haydée Quiroz M., *op. cit.*, pp. 118-123

⁸¹ RAE, s.s., Libación: Acción de derramar vino u otro licor en honor de alguna divinidad. <https://dle.rae.es/?id=NDqM6Mt>. (Consultado 17/04/19). En el libro de los *Pueblos de la Sierra Madre: etnografía de la comunidad otomí* de Jacques Galinier, observa constantemente el gesto, al mismo tiempo la persona pronuncia: *bé tokha*: primero dios.

⁸² Sergio S. Vázquez, *op. cit.*, p. 275

realizar festejos por parte de los otomíes en el siglo XVI; respecto a la fiesta en honor a *Yozipa* o *Yocippa*, Fray Bernardino de Sahagún anota que

[...] a este Yocippa celebraban mayor fiesta que al otro, y para hacerla iban al campo a dormir y a holgarse, y comían ahí cuatro días, y cada vez que la celebraban aparejaban para aquéllos días todo género de comida y bebida, y no se gastaban pocos tamales colorados y tortillas hechas de masa, mezclada con miel, y ésta era la mayor fiesta que celebraban estos *otomíes*.⁸³

En dicha cita podemos develar que una manera de ofrendar a *Yozipa*, era la realización de una fiesta con convite, una gran comida que resalta su abundancia y la mención de platillos específicos como los tamales colorados (*xocotamales*), y tortillas con miel; aunque posiblemente habría más variedad de platillos y los mencionados sean de ofrenda. Destaca distintos elementos de suma importancia, como el espacio y tiempo de la fiesta que conlleva *cuatro días de dormir y holgarse en campo*; también en este sentido, se puede develar la abundancia tanto de comida como de tiempo de celebración de la fiesta, pues serían cuatro días en los cuales habrían de realizarse la comida. La organización para dicha fiesta debió implicar un gran gasto energético, gastos de insumos, y la contribución de muchas personas ya que se necesitaban de manos especialistas y participantes para elaborar los convites durante los cuatro días. La convivencia entre los oferentes y participantes era necesaria y se reforzaba durante dicha celebración, pues sino fuera así y existieran rencillas entre las personas la fiesta simplemente no podría proceder. Esta convivencia y correspondencia con alimentos como pago o retribución por las actividades en las festividades o rituales, recuerda a lo descrito por Motolinía acerca de la celebración a Chalchiutlicue en Tlaxcala; cuenta en su narración como los servidores de los templos menores acudían a dejar materia prima y ofrendas para la deidad. Unos llegaban con cargas de palos o madera para labrar y una vez puestos en el altar del templo se les ofrecía de comer; luego entraban los que habrían de labrar la madera y los que hacían navajas de

⁸³ Bernardino de Sahagún, *op cit.*, libro X, cáp., XXIX, p. 587

obsidiana, que después de servir en el templo se les daba de comer, y así concluía su ayuno y rezo.⁸⁴

Una fuente de tradición oral que ha sido vertida en palabra escrita, y en forma de épica, por Francisco Luna Tavera, *El Nda Kristo. El Dios caminante*; es una historia de la creación del mundo, de la humanidad y en particular de los otomíes. La narración nos remite a los otomíes del siglo XVI y la actualidad de El Mezquital, pues la historia también se manifiesta en las pinturas rupestres plasmadas por los otomíes en los paneles rocosos del Hualtepetl.⁸⁵ La historia contada conjuga todo tipo de tiempos, donde es posible presenciar la creación del universo, el actuar de los dioses y el momento justo donde se da paso a la humanidad con la caída de los gigantes *Demhu*.

La narración deja ver un particular origen de ciertas manifestaciones culturales y el cómo se deben de hacer para su correcto funcionamiento: el origen del rito⁸⁶. En uno de los cantos del *Dios caminante* se destaca el convite como una forma de hacer fiesta, ofrenda y al mismo tiempo como una cura. Todo comienza cuando *Kristo*, en su andar, se topa con un hombre que buscaba aliviar de una extraña enfermedad a su mujer; el dicho señor le pidió a *Kristo* que por favor le diera un remedio para el bienestar de su esposa, y la respuesta dada fue:

[...] haz tu oración y canta tus cantos, haz fiesta,
mata cinco borregos o cinco chivos capostaca [sic].
Cuatro que sean para la comida de reliquia y convite
y uno para alimento de Nuestra Sagrada Madre La Tierra.
Y ofrece pulque, que sean cinco cántaros»

Y así fue lo que hicieron,
hicieron todo lo que mandó

⁸⁴ V. Toribio de Benavente "Motolinia", *Historia de las Indias de la Nueva España*, estudio y notas de Mercedes Serna y Bernat C., Madrid, España: Centro para la edición de los clásicos españoles-RAE, 2014, pp. 60-64

⁸⁵ Francisco Luna Tavera, Abel Huizache, Erasmo Huizache y Marie Arete Hers, *El Dios Caminante: un canto hñähñu a tres voces; Rã äjuä ne 'ñu; Ra Yähña hñähñu ga hñu h'näki*, Instituto de Investigaciones Estéticas/ Instituto Humboldt., en prensa.

⁸⁶ V. Luis Borjau. *La gente del mito*. México: INAH, 1988, pp. 22-23 y Arthur M. Hocart. *Mito, ritual y costumbre. Ensayos heterodoxos*, España: Siglo XXI de España Editores, 1875, pp. 9-10

Nuestro Padre *Nda Jesukristo*
y entonces esta mujer sanó luego luego.
Así se cuenta.⁸⁷

El convite es mandado hacer por *Kristo* como un elemento que funge de remedio para una enfermedad. La importancia de dicha particularidad es que resaltan las múltiples funciones de la comida, sobre todo en su carácter de convite, pues reúne a toda una comunidad. Y no solamente los agentes humanos son comensales que van a compartir el alimento, sino que hay más comensales, en este caso la comida es para *la reliquia* y *un convite* para el pueblo y comida para *Nuestra Sagrada Madre La Tierra*. El momento cumbre de la reunión es cuando se hace la mesa, que en este sentido es el gesto de compartir, y mientras los estómagos comienzan a saciarse la cura hace efecto sobre la mujer y sana de inmediato. El fragmento del canto devela la importancia de la fiesta, e implícitamente señala la importancia de la organización entre la gente de la comunidad. La consigna es hacer fiesta: comida y canto, es decir, una ofrenda. Un rasgo esencial: compartir, hay comida para todos. A la luz de las prácticas actuales, hacer convite y fiesta implica lo dicho: una profunda organización colectiva, que al mismo tiempo se traduce como ofrenda, pues es mandato divino; la constante práctica y representación, la continuación del ritual el cual constituye el origen del mito. Así es como también los exhorta el canto final, el *Kristo* da su legado o mandato:

«Haz mi fiesta, que será tu fiesta y dame mi alimento
y mi alimento es el *gidri*, el romero, las flores, las candelas,
los rezos, los cantos, la danza, la música y mi enflorada.
De mes en mes me entregarás esta mi ofrenda.
Al alba me darás mi bienvenida
y al pardear la tarde me darás mi despedida. Así lo harás».⁸⁸

Con dicho mandato divino, se va develando la importancia de la comida dentro del pensamiento otomí, incluso especificando los elementos con los cuales se

⁸⁷ *Ibíd.*, Canto XIX.

⁸⁸ *Ibíd.*, Canto XLII.

le ha de celebrar. El alimento como elemento primordial para ofrendar y hacer fiesta que es tanto en honor al dios como para el gozo de los oferentes, pues es mediante la comida, el rito y la fiesta en que se activa la relación entre estos dos partes, y es inmanente la organización social, la división de los labores, la obtención de los recursos y la especialización de los integrantes de la comunidad, porque habrá quien se encargue de la comida, las ceremonias, los ritos y la coordinación de la celebración en general. Hay elementos que hacen del banquete un convite, ya que éste es un alimento compartido que hace entrar en un juego de reciprocidades, no sólo entre las deidades o santos, sino entre los integrantes de la comunidad y los pueblos invitados.

Reciprocidad

El significado del término reciprocidad nos indica que se trata de una correspondencia mutua entre personas, o alguna cosa con otra. Acciones, comportamientos, gestos idénticos o equivalentes entre dos personas o más.⁸⁹ Desde la perspectiva antropológica, estas acciones o comportamientos son parte de la organización social. Las acciones de reciprocidad forman parte del sistema económico, los juicios de valor y las concepciones morales,⁹⁰ y siempre sujetos a un determinado tiempo y espacio. Bronislaw Malinowski, con influencia del *Ensayo sobre el don* de Marcel Mauss, define que

[...] a lado de la división del trabajo, se establecían otro tipo de lazos recíprocos, una simetría entre las partes o segmentos sociales, que fundaba las bases de qué era consuetudinario y normal y qué merecía sanción. [...] las fuerzas que hacen que estas reglas establezcan vínculos de compromiso obligatorio [...] Estas fuerzas vinculantes, están dispuestas en cadenas de servicios mutuos, un dar-y-tomar que se extiende por largos períodos temporales.⁹¹

⁸⁹ *Diccionario de la Real Academia Española*, en línea: <https://dle.rae.es/reciprocidad?m=form> (Consultado 11/02/20)

⁹⁰ V. Ricardo Gabriel Abduca, *La reciprocidad y el don no son la misma cosa*. Cuadernos de Antropología Social, núm. 26, 2007, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina. En línea: <https://www.redalyc.org/pdf/1809/180914245006.pdf> (Consultado: 11/02/20)

⁹¹ *Ibíd.*, p. 111

Es decir, todas las acciones están vinculadas a las relaciones interpersonales y de trabajo, estas se devuelven o se corresponden de manera equivalente, positiva o negativamente, existiendo un compromiso y un vínculo social y afectivo. Podemos entender a la reciprocidad como un juego de acciones simétricas, “donde un lazo social se expresa por la vía de una transferencia de valor.”⁹² En esta dinámica las acciones se reflejan en objetos, trabajo, alimentos, dinero, etc., donde lo que se da luego se obtiene, pero casi siempre de manera diferente y buscando su equivalencia. En general, la reciprocidad origina y constituye una forma de colectividad, donde cada individuo tendría cierta claridad de lo que da y de lo que recibe.⁹³ Una conciencia que vislumbra la acción y reacción, las consecuencias positivas o negativas en cualquier ámbito de la vida, pero como cada cultura se mueve bajo su propio tiempo y espacio, es natural que existieran y existan formas de reciprocidad muy diferentes.

Ahora bien, dentro de la comunidad de El Espíritu, se desenvuelve una reciprocidad que toca todos ámbitos de la vida de la comunidad, pero tendremos atención en los momentos en que se desarrollan dentro de la organización de las festividades encaminadas al carnaval y su celebración. Como ya se ha venido mencionando páginas atrás, el sistema de cargos o mayordomías es la forma de organización comunitaria que permite llevar a cabo las costumbres, fiestas y carnavales, y será donde puede observarse actos recíprocos. Roger Magazine, define al sistema de cargos como:

[...] “una serie de puestos que ocupan los miembros de la colectividad sin recibir remuneración, con base en un criterio de rotación, cuyo fin es coordinar tareas que competen al gobierno local, la organización comunitaria y al servicio religioso.”⁹⁴

⁹² *Ibíd.*, p.119

⁹³ V. Bronislaw Malinowski, *Crimen y costumbre en la sociedad salvaje*, México: Origen/Planeta, 1986, cáp., IV

⁹⁴ Roger Magazine, *El pueblo es como una rueda: hacia un replanteamiento de los cargos, la familia y la etnicidad en el Altiplano de México*, México: Universidad Iberoamericana, 2015, p. 19

Tanto en la comunidad de El Espíritu como en muchas otras de la zona de El Mezquital, se rigen por un sistema de mayordomías rotativas⁹⁵, que además de transferir el mando entre todos, ayuda a crear vínculos afectivos, invita a la participación, exalta el compañerismo y la diligencia. En ese sentido, los cargos generan prestigio dentro de la comunidad, ya que la meta es servir al santo y a la comunidad, ofrecer los mejores festejos, llevar a cabo las ceremonias y rituales; ofrecer lo mejor de sí. De esta forma, hay mayordomos mayores y segundos, delegados, tesoreros, *xitas* y sirvientes que contribuyen con dinero, trabajo y comida para todas las actividades; las cocineras especialistas, rezanderas, etc. Se crea toda una cadena de trabajo comunitario donde siempre se da y se obtiene algo. Se reconocen las labores de todos, y se pretende estimular a la participación de alguna forma, incluso la asistencia a las fiestas es un gesto que se agradece y se devuelve.

El convite como una ofrenda y festejo funciona para venerar al santo o a dios, y para solicitar favores, hay peticiones en busca del bienestar personal y de la comunidad. En la zona de El Mezquital es un rasgo muy notorio el que las ofrendas en forma de convites sean parte de la ritualidad ligada a las relaciones de reciprocidad.⁹⁶ En este sentido, la reciprocidad activa, dentro del sistema de mayordomías, es aquella en la cual los sujetos promueven,⁹⁷ organizan y actúan en acciones colectivas específicas, donde al actuar de una forma determinada conduce el desarrollo de la actividad (rituales, fiestas, comidas), y los involucrados logran el fin (comunitario) a la vez que también se benefician.

Tomando en cuenta la narración de *El dios caminante. Nda Kristo*, y entendiéndolo como el posible mito o historia que origina el rito y la acción⁹⁸, en nuestro presente continúan ciertas formas de ofrendar, tal como lo muestran esa historia. Las ofrendas, convites principalmente, son un reflejo de una forma

⁹⁵ Beatriz Isela Peña Peláez, *Espacios, imágenes y rituales en el devenir de la identidad otomí*, tesis por el grado de Doctora en Historia del Arte, México, UNAM, 2019, pp. 159-160

⁹⁶ Sergio Sánchez Vázquez, *op. cit.*, pp. 275-277

⁹⁷ Roger Magazine, *op. cit.*, el autor conceptualiza el promover como una actitud que nombra subjetividad activa, la cual implica actuar recíprocamente (obligatoriamente y voluntariamente) sin ejercer control sobre los otros, sino incitar a actuar de la misma manera dentro del sistema de cargos., pp. 111-112

⁹⁸ Cf. Alfredo López Austin, *Los mitos del Tlacuache: caminos de la mitología mesoamericana*, México: UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1996, pp. 376-386

de conciencia histórica que oscila entre memoria y olvido que permite a la comunidad la constante práctica, continua renovación de festividades y costumbres, así como la formación y reafirmación de una identidad cultural.

Siguiendo esta lógica, podemos entender o leer estos dos convites: *atoleadas* y *juxta*, como comidas festivas y de ofrenda. El convite como ofrenda entra en calidad de comida ritual y no solamente festiva, pues la comida se ha de consagrar y entrar en un juego de reciprocidades al consumirse, entra en circulación el trabajo y el esfuerzo de todos, es decir, la comida es festiva y ritual, y la misma celebración constituye la manera de honrar al Santo o a la deidad (la virgen de Guadalupe, El Espíritu, El sagrado corazón de Jesús). En efecto, en muchos convites se pueden manifestar todas las categorías enunciadas.

Con el anterior bosquejo acerca de las festividades, en términos generales en la región de El Mezquital, y una definición, todavía provisional, de convites y reciprocidad es menester pasar a narrar las celebraciones y convites que acontecen en la comunidad de El Espíritu, y así poder ver sus particularidades y abordar de lleno las *atoleadas* y la *comida grande con juxta*.

2.- Celebraciones y convites en la comunidad de El Espíritu

Sus perseguidores ya van detrás de él. Corre muy aprisa pero no dejan de perseguirle. A lo lejos ya divisa Alfajayucan. Ya va pasando por donde se hace un grande carnaval. *Kristo* se ha cansado ya, se adentra entre los danzantes *de la cara pintada*; toma el color negro, colorea su rostro y se va confundiendo entre toda la gente. Ya sus pretendidos captos lo han perdido, no lo ven. Así es como, *Kristo* logró burlar a sus perseguidores, estando en *Bomi: el lugar de la cara negra*.⁹⁹ Aquel sitio donde *Kristo* se perdió entre toda la gente, es hoy día El Espíritu, Alfajayucan, Hidalgo.

La comunidad de El Espíritu se encuentra dentro del municipio de Alfajayucan, en El Mezquital. La fundación del pueblo de Alfajayucan es incierta, pero a la entrada de los mexicas al Mezquital, por el oriente del Hualtepec, ya había sido fundado por los grupos *hñähñu* u otomí y que en dicha lengua era nombrado *Andaxitzo*.¹⁰⁰ Posteriormente los mexicas tradujeron el nombre a lengua náhuatl: *Ahuexoyocan*; en ambos idiomas se puede traducir como “lugar de ahuehuetes” o “en el lugar de árboles viejos de agua”.¹⁰¹ Durante el poderío de los mexicas y la Triple Alianza, Alfajayucan pertenecía al reino otomí de Xilotepec, y este era tributario de Tlacopan.¹⁰² Alfajayucan, era una tierra fértil y con bastante agua, y por ello también se asentaron gobernantes y elite otomí y mexica.¹⁰³ Con el arribo de los colonizadores europeos el nombre cambió al que conocemos ahora, y Hernán Cortés lo hizo encomienda a cargo de Juan Jaramillo en diciembre de 1522.¹⁰⁴ Durante estos primeros años de

⁹⁹ Esta historia fue narrada por Antonio Lorenzo, habitante de la comunidad del Espíritu, exmayordomo y actual sirviente, en *Cassette Caco 125: Subida al Hualtepetl por hierva llamada “madroño”. Alfajayucan. El Espíritu, 2016*; coincide mucho con los cantos XXVII y XXVIII de *Rä äjuä nehñu: El dios caminante. Nda Kristo* de Francisco R. Luna T., donde se cuenta como el *Kristo* era perseguido por los *tsene* (“*bebedores de sangre*” *estrellas que descienden*), y su refugio fue en alguno de los pueblos del Mezquital: *Bomi*. En la narración de Antonio parece referirse más a los romanos.

¹⁰⁰ V. Alfonso Vite Hernández., *op. cit.*, p. 33-40

¹⁰¹ *Ibíd.*, p. 39

¹⁰² Peter Gerhard, *Geografía histórica de la Nueva España 1519-1821*, 2da Edición, traducción: Stella Mastrangelo; mapas: Reginald Piggott., México: Universidad Nacional Autónoma México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2000, pp. 392-395

¹⁰³ Cfr. Fernando L. Aguilar, *Símbolos del tiempo, op. cit.*, p. 87

¹⁰⁴ V. Gabriel Francisco Barrera, *La fundación del pueblo novohispano y el convento franciscano de Alfajayucan, Hidalgo en el siglo XVI*. tesis para obtener el título de Licenciado en Historia, México: Facultad de Filosofía y Letras, UNAM, 2017, p. 66.

colonización, y la exploración hacía el norte, Alfajayucan constituyó una fuente de recursos naturales y mano de obra para la construcción del naciente “camino de la plata”.¹⁰⁵ Después de la consolidación del Estado Nacional, Alfajayucan adquiere su acta como municipio el 22 de abril de 1847.¹⁰⁶ La comunidad de El Espíritu pudo haber llevado el nombre de *Bomi* antes del arribo español para después adquirir el actual. En la comunidad hay una bandera con la fecha del 4 de mayo de 1542, año el cual marca el inicio de su congregación.¹⁰⁷ El calendario otomí de El Mezquital para el año del 2009 menciona que el mes de mayo pertenece a María, madre de Jesús; el tres de mayo, como cada año, se celebra La Santa Cruz, se escribe en el calendario que es el mes en que se celebra al Espíritu Santo después de transcurridos los cincuenta días de Pascua.¹⁰⁸ Es posible que el actual nombre de la comunidad tuviera relación con los festejos católicos, y al choque de culturas, fueron acoplados a las celebraciones al modo otomí, ya que el nombre se relaciona con el tipo de festejos, además del carnaval.

La historia narrada por Antonio Lorenzo, los textiles, la pintura rupestre y en sí todas las celebraciones de carnaval, rememoran el dicho acontecimiento logrando conservar memoria del nombre antiguo de la comunidad y dando una explicación al proceso de evangelización dentro de la comunidad o el pueblo, ya que en el relato Cristo (como deidad católica de los europeos) va en busca de refugio cuando es perseguido y lo encuentra en El Mezquital, en *Bomi*, en El Espíritu.

¹⁰⁵ Cfr. Gabriel Francisco B., *op.cit.*, p. 73

¹⁰⁶ *Los municipios de Hidalgo*. Colección: Enciclopedia de los municipios de México. Secretaría de Gobernación-Gobierno del estado de Hidalgo, 1998, pp. 33-35

¹⁰⁷ V. Beatriz Isela Peña Peláez, *op. cit.*, p. 162

¹⁰⁸ Francisco R. Luna T., *T'uijpa ga hñähñu 'bot'ähi. Calendario otomí del Mezquital. Agenda 2009*, México: Obra Nacional de la Buena Prensa, s.f.



7.- Frente del Santísimo, en el centro la paloma blanca que levanta el vuelo es el Espíritu Santo. Le rodean los rayos solares. Cuelga de él una de las *pastillas* que le corresponde. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.



8.- Detalle del revés del Santísimo. Se aprecia el rostro negrusco de un sol que hace pensar en la historia contada por Antonio Lorenzo y un pasaje del *Dios caminante* de Luna Tavera. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.



9.- Una de las banderas más antiguas de la comunidad. Con bordado se dibuja al Santísimo y se escribe la fecha del 4 de mayo de 1542. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.

Desde la tradición oral ya se va revelando que el carnaval forma parte de la vida de Alfajayucan, nos devela un posible origen del nombre de la comunidad de El Espíritu, que resulta de la relación con el carnaval y *la cara negra*. En efecto, el santo patrono de la comunidad se materializa en el Santísimo que es resguardado en la iglesia. Se observa en el Santísimo, de un lado, al astro sol envolviendo al Espíritu Santo en su forma de paloma blanca que levanta el vuelo; al reverso, un gran rostro negro: ojos grandes y ligeramente rasgados; boca grande, y le rodean rayos solares: un sol negrusco.

Las festividades que se realizan a comienzos del año van encaminadas a la celebración del carnaval. Como lo expresaba Antonio Lorenzo, el carnaval es como un año nuevo, nueva vida, nuevo comienzo. Pero en la comunidad no sólo se celebra el carnaval, sino que hay más fechas a festejar que se vinculan con la liturgia católica como el *Corpus Christi* y el día del santo patrono: El Espíritu, que se celebra en el mes de mayo, el día de la Santa Cruz.

El carnaval

Como líneas más arriba se anota, la celebración del carnaval está vinculada con el ciclo agrícola mesoamericano y la celebración europea. Las actividades y fiestas realizadas para llegar al carnaval y la gran batalla de *naranjazos* siguen una lógica propia donde la comunidad de El Espíritu expresa su religiosidad, su cultura, evidencian y reafirman su identidad, las cuales se reflejan o materializan en el arte y la cocina. Sus fiestas y celebraciones son momentos en donde la cosmovisión del pueblo se expresa en formas tangibles e intangibles o efímeras: ofrendas que son cantos, alimentos, convites, rituales, música, indumentarias y arreglos florales. Parte de estas manifestaciones devienen de las formas de transmisión de conocimientos dentro de la comunidad que para lograr la costumbre, o la fiesta, se valen de la tradición oral y la práctica constante.

En entrevistas con mayordomos del año 2016, sirvientes y ex-mayordomos de la comunidad del Espíritu, explicaban como funcionaba el año en su comunidad

en cuanto a la vida festiva.¹⁰⁹ Aquí lo expondré sumariamente, no ahondaré en detalles del carnaval ya que en el apartado siguiente se expondrán.

Primeramente, para toda fiesta y organización se eligen de entre la comunidad a las parejas de mayordomos, ayudantes y delegados que serán los responsables de la organización y administración de los asuntos de fiesta, ritos, ceremonias, convites y las compras de los insumos necesarios para el buen desarrollo de la fiesta. Bajo una asamblea, se presentan los doce candidatos a mayordomos y segundos, al ser seleccionados son presentados ante la comunidad y se nombran con dicho cargo entre noviembre y diciembre, explicaba Jesús Martínez, en ese momento mayordomo primero. Como ya se ha mencionado líneas atrás, es el sistema de cargos, el cual se caracteriza por ser rotativo, es decir, tanto la diligencia como la colaboración son ejercidas por casi todos los integrantes de la comunidad en algún momento de sus vidas, y mediante una elección donde participa toda la comunidad.

Como el inicio oficial de las festividades de carnaval es el *pone bandera*, (donde se levantan las cruces configuradas por la comunidad y que representan tanto a los mayordomos, los segundos y a los delegados), los mayordomos y la comunidad se dan a la tarea de preparar todo lo necesario para tal día y los que le siguen. Los preparativos comienzan, como la recolecta de dinero con los nuevos mayordomos y sirvientes; labrada de cera y lavada de ropa. La recolecta de dinero se lleva a cabo durante cinco domingos, y dividiéndose en dos grupos: una de delegados, para costear gastos de fiesta, y que en esta ocasión inició el seis de diciembre del 2015; y la otra de sirvientes (ocho de diciembre) para las compras de cera, flores, misa y romero (reliquia). Para el día seis de enero del 2016, la actividad de lavada de ropa convocaba a las mujeres a lavar las telas y ropas que hay dentro de la iglesia y le adornan: manteles, banderas, sotanas, cortinas, carpetas. Y la actividad de la labrada de cera, trabajo masculino, configura un elemento primordial en toda ceremonia: las velas, candelas o ceras, pues no hay celebración religiosa, ni recinto sagrado que no sea iluminado por su luz. Dichas ceras son llevadas a bendecir en procesión a la iglesia de Alfajayucan el dos de febrero, el día de la Candelaria.

¹⁰⁹ *Cassette: Caco 117, Entrevistas a mayordomos, diciembre 2015, diciembre 2015.*

Posteriormente, en la noche del nueve de enero, la comunidad organizará una colecta del sagrado follaje del árbol de madroño en el Hualtepetl, el cual será utilizado para revestir a las cruces para el *Pone Bandera* días después. La *atoleada chica* le sucede, desarrollándose durante toda una velada –la noche del diez de enero- y convergiendo al otro día en un convite de desayuno para toda la comunidad e invitados. Más tarde ese mismo día, el mayordomo principal y el segundo dirigen la Compra grande con el dinero resultante de las colectas. En el mercado y la plaza de Ixmiquilpan, compran los insumos necesarios para la *atoleada grande*, para las cruces y muchos otros productos que serán destinados a ofrendas, como las pastillas para los santos.

Todo se va perfilando para el *pone bandera*, y la *atoleada grande* (doce de enero) se presenta como antecedente y desayuno reconfortante después de la elaboración de reliquias (floreros o ramitos de romero), floreros y las esperadas y resplandecientes cruces. Para el trece de enero del 2016, durante la noche, el momento cumbre se hace manifiesto y el *pone bandera* estalla. Al tiempo en que se suben las cruces al campanario y fachada de la iglesia de la comunidad el regocijo se hace notar con los cohetes, la música de banda de viento, el zapateado de los *xitas* y bailadores, los gritos, risas y chillidos de todos los invitados. Al día siguiente, y como acto final de los sirvientes, se convoca a la *Comida grande con juxta*, el delicioso platillo de pancita y carne de res con frijoles y nopales, y con ese convite se cierra una primera etapa de eventos carnavalescos, y con ello los mayordomos deben prepararse para los primeros días de febrero, mes en que se continúan los festejos.

Como se tenía previsto, las velas y cirios, producto de la labrada de cera, son llevadas a bendecir en son de procesión a la iglesia de Alfajayucan el día de la Candelaria: dos de febrero. Dos días más tarde se realiza una barrida alrededor del templo y su atrio, que en este caso limpia y sacraliza el espacio sagrado: la escoba y el sahumero son los utensilios necesarios. Se reúnen los delegados y sirvientes, hacen su pase de lista y se preparan para los siguientes eventos, concluyendo la reunión con una buena comida.

Los *xitas*, los danzantes que representan lo viejo, tienen un papel muy importante durante el carnaval. Como parte de los festejos, la comunidad de El

Espíritu, el día siete de febrero se realiza la Bajada de las máscaras que consiste en la procesión a la iglesia de Alfajayucan con las máscaras y disfraces de *xita* para ser bendecidos y sahumados.



10.- Entrega de cargos. Los mayordomos salientes y nuevos se colocan frente a frente, y los nuevos reciben las *pastillas* que colgaron de los santos. El arte rupestre y la voz de las comunidades. Febrero 2016.



11.-Momento cumbre de la batalla de Naranjazos, los contrincantes cargan sus proyectiles en las bolsas y pueden golpearse todo el cuerpo, menos la cara. Al finalizar este combate ritual hay un convite. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Febrero 2016.

Para entregar el cargo de mayordomo, una vez finalizado un ciclo, los mayordomos y mayordomas anteriores y los entrantes, frente a frente, se forman de rodillas y los nuevos reciben las pastillas¹¹⁰ que cuelgan de los santos. Entonces, se fragmentan las dichas pastillas y se reparten entre los asistentes, hay abrazos y aplausos. Al aceptar el cargo, las parejas de mayordomos se presentan al altar con una vela y queman copal en la iglesia, el gesto ritual es para mostrar el compromiso adquirido ante la comunidad y El Espíritu Santo. Aquí hay una comida ritual donde lo que se consume es un alimento sacralizado (por haber sido sahumado y ofrecido a los santos colgándolas en las imágenes) entre los viejos y nuevos mayordomos; las pastillas que cuelgan a los santos se renuevan año con año y es la comida sacralizada a ingerir. Hay discursos de los mayordomos y sirvientes experimentados para los nuevos responsables. Antonio Lorenzo hace énfasis en la participación cuando en 2016 se entregó los cargos:

[...] siempre necesitamos de la gente, de la comunidad, y de la gente que nos visita para hacer el carnaval, la fiesta patronal y la floreada de cada mes...no hay que dejarnos solos compañeros, porque somos todos de la misma comunidad, hay que hacerlo para que los jóvenes vean qué se hace, cómo se hace y porqué se hace¹¹¹.

Una vez entregados los nuevos cargos, las últimas actividades continúan. Es hora del *floreo de banderas*, y la gran batalla de los *naranjazos*: la representación de una guerra. El *floreo*, es el preámbulo a los *naranjazos*, pues es el momento en que se presentan los futuros contrincantes de la batalla. Cada representante de los bandos, porta una bandera o estandarte del linaje o de la comunidad de donde provienen, por lo regular las comunidades que participan en El Espíritu son Huapilla, Xamahé y Tezoquipan.¹¹² Ya dispuestos en el campo y sobre un gran dibujo que representa la distribución del espacio o el cosmos, los contrincantes ondean sus banderas haciendo gestos

¹¹⁰ Las pastillas son discos y figuras elaboradas con azúcar. Se cuelgan a los santos de la iglesia y cada pastilla tiene una imagen o motivo relacionado con el santo. Más adelante hay una explicación amplia.

¹¹¹ *Cassette: Caco 135, Sucesión de nuevos mayordomos. Alfajayucan, El Espíritu. 2016, 2016*

¹¹² *Cassette Caco 118, Entrevista con mayordomos de la comunidad de El Espíritu. Diciembre 2015, 2015*

reverenciales a los puntos cardinales.¹¹³ En este preámbulo hay una repartición de ofrenda a cargo de los delegados y que consiste en colaciones, cacahuates y dulces.¹¹⁴ Una vez terminado el *floreo*, los combatientes se forman y reciben sus proyectiles de naranjas: todos muy galanos con trajes de satín, sombreros, paliacates y sus morrales para cargar sus municiones. Mujeres y hombres de las comunidades invitadas entablan una gran batalla, pueden atacarse ferozmente, pero no la cara ni genitales. Los *naranjazos* son muy importantes para la comunidad, pues tienen el propósito de representar las batallas que les han hecho a los otomíes en el pasado y como una forma de limar asperezas que existen entre los pueblos y los mismos integrantes de la comunidad. Esa es la finalidad, disminuir las tensiones y abrir siempre nuevos vínculos donde la violencia vaya desapareciendo. Contaba Antonio Lorenzo (exmayordomo) que había ocasiones en que los participantes de los *Naranjazos* comenzaban a reñir muy seriamente, pero lanzaban cohetes en el campo de batalla para espantar y esparcir a la gente y evitar alguna mala situación. Como premisa de este evento, después de la batalla, la gente no debe guardar rencor, sino continuar el son de la fiesta,¹¹⁵ el cual culmina en comida *juxta* y mucho baile.

El Jueves de Corpus Christi, es una celebración de origen católico y nos remite mucho tiempo atrás y en coordenadas distantes. Se celebró por vez primera en el año de 1246 en Lieja (un principado del Sacro Imperio Romano Germánico, actualmente en Bélgica) y tanta aceptación tuvo entre la comunidad cristiana que el Papa Urbano IV, instituyó la festividad del *Corpus* “como una práctica universal observada por toda la cristiandad” en su bula *Transiturus* en agosto de 1264.¹¹⁶ En España se celebraba ya entre los años de 1320-1330.¹¹⁷ La fiesta religiosa tenía y tiene como propósito celebrar la eucaristía, acto cumbre

¹¹³ V. Beatriz Isela Peña Peláez, *op. cit.*, En esta tesis hay una descripción muy nutrida de los dichos eventos con un análisis histórico y estético.

¹¹⁴ *Cassette Caco 123. Entrevistas con las mayordomas. Enero 2016, 2016*

¹¹⁵ Antonio Lorenzo, comunicación personal durante las fiestas de carnaval. Enero 2016.

¹¹⁶ Nelly Sigaut, “La fiesta de *Corpus Christi*” en Monserrat Galí y Morelos Torres Aguilar (editora), *III Coloquio Musicat. Lo sagrado y lo profano en la festividad de Corpus Christi*, UNAM, BUAP, México, 2008, pp. 30-31

¹¹⁷ *Ibíd.*, p. 32

donde sucede la transustanciación, es decir, cuando el pan y el vino, mediante el rito, se transforman en carne y sangre de Cristo.¹¹⁸

En México se tiene registro, en actas capitulares de la Catedral de México, que la celebración del *Corpus* se festejó en 1526 por vez primera.¹¹⁹ La labor evangelizadora de la orden religiosa de los agustinos llegó a lo que hoy es el estado de Hidalgo; llevaron consigo festividades religiosas como la Navidad, la Pascua, celebración por la Resurrección y al Espíritu Santo, el día de *Corpus*, y de entre esta liturgia católica, resaltaron las procesiones en donde la Cruz y/o el Santísimo iban por delante.¹²⁰

La festividad de *Corpus* es actualmente celebrada en El Espíritu, a sesenta días posteriores al domingo de resurrección de Semana Santa, en el mes de junio. Este festejo solemne desemboca en un gran convite final (muy particular en cuanto a los frutos a comer entre los oferentes). Don Ignacio G. Cruz, explicó que para tal día, la virgen de Guadalupe y el Santísimo son bajados del altar y sus nichos adornados con zacate verde; también se le colocan ofrendas como elotes cocidos, ejotes, chiles, y una tuna roja muy especial: la *bonda*, fruta que es “dulce y espesa, más bonita, con más sabor”¹²¹ y la cual es cuidada en huertos; así adornado el nicho debe ser llevado por los sirvientes de la mayordomía a bendecir a la iglesia de Alfajayucan, en son de procesión y cantos religiosos durante el trayecto, así como se hacía desde su origen. Don Ignacio, comentaba que según sea la comunidad son las primicias ofrecidas a la imagen, al finalizar la misa de *Corpus* y al retorno a la iglesia de El Espíritu, hay intercambio de las dichas primicias. Este intercambio es un convite que involucra la tuna *bonda* y elotes hervidos, los cuales se entienden como alimentos que se han transustanciado en el cuerpo y sangre de Cristo; este acto final de convite es donde se termina de activar la comunión entre los oferentes y la deidad, entre la comunidad, se vive la eucaristía otomí.¹²² En

¹¹⁸ Israel Álvarez Moctezuma, “*Civitas Templum*. La fundación de la fiesta de *Corpus* en la ciudad de México (1539-1587)” en *III Coloquio Musicat*, op. cit., p. 56

¹¹⁹ *Ibíd.*, p. 41

¹²⁰ Artemio Arroyo M., op. cit., pp. 49-30

¹²¹ *Cassette Caco 118*, op. cit.

¹²² V. Díaz, Gress, Hers y Luna Tavera, “El Cristo otomí: arte rupestre, fiesta y sacrificio en el Mezquital”, en Berrojalviz, Fernando, *La vitalidad de las voces indígenas. Arte rupestre del contacto y en las sociedades coloniales*, México: UNAM-Instituto de Investigaciones Estéticas, 2015. Aquí se explica a detalle la celebración del *Corpus* en Alfajayucan, y aclara la relación de Cristo con el venado y sus sacrificios con el acto de comunión al comer la tuna *bonda* y elotes

efecto, una vez más, el convite convoca a la comunidad a reunirse, hacer comunión y convivencia.



12.- La tuna llamada *Bonda* partida por la mitad. Dicho fruto es el consumido durante la celebración del *Corpus Christi*. Foto: Arte y comunidades otomíes: metamorfosis de la memoria identitaria. PAPIIT RN402113-Instituto de Investigaciones Estéticas, 2007.

Para el tres de mayo, el día de la Santa Cruz, también hay celebración, pero los pobladores de la comunidad dicen que no es una celebración muy grande, pero si hacen sus cuelgas para revestir la cruz del atrio.¹²³ En el mismo mes de mayo, la fiesta patronal se lleva a cabo, es día de Pentecostés o la Venida del Espíritu Santo. La gente de El Espíritu invita a las comunidades a la celebración: Zozea, Huapilla, San Antonio y Nopalera, las cuales no faltan. Entre dichas comunidades hay mucha correspondencia, pues los integrantes de cada una asisten o ayudan a las celebraciones y comidas que cada comunidad realiza. Dicen los pobladores que a pesar de las riñas existentes, la celebración les unen.¹²⁴ En esta ocasión los delegados y sirvientes son los que

hervidos. El texto ahonda el modo en que la religiosidad otomí acomodó e integró la liturgia católica y la re-significó.

¹²³ *Cassette Caco 119, Entrevista con mayordomos de la comunidad de El Espíritu. Recolecta de cooperación en la comunidad de El Espíritu, 2015, 2015*

¹²⁴ *Loc. cit.*

cooperan para gastos de fiesta y patrocinan para tal día el castillo de cohetes. Hay procesión de santos en la comunidad: El Espíritu y los santos de las otras comunidades que visitan, además el Santísimo y la virgen son los que encabezan dichas procesiones; al terminar las procesiones los santos se disponen en el atrio de la iglesia.



12.- Durante la celebración al santo patrono, salen en procesión los santos, delante va El Santísimo, El Espíritu Santo. A los lados los floreros con romero. Foto: Arte y comunidades otomíes: metamorfosis de la memoria identitaria. 2007.

El año de la comunidad de El Espíritu conjuga una gran cantidad de actividades religiosas o espirituales, ofrendas, fiestas, ceremonias y reuniones que atañen precisamente a la organización de la comunidad en cuanto a la vida festiva, que a la vez es religiosa, espiritual, social, un aspecto cultural.

La comida desempeña un papel muy importante en estas celebraciones, pues pasa de la necesidad biológica (el hambre) a un aspecto cultural que coloca al alimento a un nivel simbólico.

Los convites celebrados, *atoleadas* y *comida grande con juxta*, acontecen dentro de las festividades del carnaval, la una le antecede al *pone bandera*: la *atoleada*; y el otro le sucede: el *juxta*. Es convite de desayuno la *atoleada*, se

suben las cruces en la noche de ese día, y al día siguiente se convoca a la *comida grande con juxta* como convite que concluye una etapa de los festejos carnavalescos. El siguiente capítulo es una reseña a manera de diario de campo que describe la manera en que se realizan las actividades y los convites de carnaval. A su vez, esta reseña fue complementada con las entrevistas, videos y fotografías obtenidas durante la estancia en la comunidad.

2.1.- La presencia de los convites en la comunidad del Espíritu, Alfajayucan, Hidalgo. Atoleadas y Comida Grande con Juxta

A continuación, presento la experiencia lograda en trabajo de campo, resultado de la observación participante en la comunidad del El Espíritu, Alfajayucan, Hidalgo., 2015-2016. Las actividades y convites que se narran ocurrieron entre el seis y catorce de enero del 2016.

Durante la estancia en la comunidad y al presenciar las ceremonias y cocinas me percaté que la comida estaba presente de manera muy especial: siempre en abundancia y elaborada por las manos de la comunidad; unas veces se manifestaba como ofrenda, era motivo de reunión y de convivencia. La hora de comer sobresalía como un fenómeno articulador, de trabajo y convivencia en las fiestas y durante su preparación. Se percibía una actitud de ánimo. Los protocolos de mesa, es decir la manera y organización para servir el festín siempre eran distintos. Por tales razones me llamó la atención, de entre varias comidas, tres de ellas: la *atoleada chica y grande*, y la *comida grande con juxta*. Describo y presento dichos platillos debido a que entre las *atoleadas* y el *juxta* hay una fiesta que parece simbolizar peticiones y es ofrenda: el *pone bandera*, donde se levantan las cruces revestidas de flores, madroño y naranjas. Posteriormente, para finalizar una primera etapa de las festividades, se lleva acabo el convite de la *comida grande*, celebrado después del *pone bandera*, convite que es servido en abundancia. El *pone bandera* marca un tiempo, parece ser una ofrenda, de flores y naranjas. En las entrevistas con la comunidad explicaban que el carnaval da comienzo con el *pone bandera*.

En el texto, resultado de mis observaciones registradas en diario de campo describo lo sucedido en torno a estos tres convites. En dicho reporte de sucesos hay una descripción de lo que pude entender como gestos rituales, la preparación de la comida y los modos o protocolos para poner la mesa. Posteriormente, presento un análisis de lo que esta experiencia deja al descubierto. Las notas y el orden del diario del campo podrán justificar la pertinencia de tomar como objeto de estudio la alimentación dentro de los estudios históricos, ya que las actividades mencionadas son reflejo de un tipo

de conciencia histórica y de una organización social que permite la constante recreación de estas manifestaciones culturales: fiestas, comida, carnavales.

La colecta del dinero

El comienzo de las actividades, festejos y convites se puede encontrar desde la colecta del dinero, la cual es llevada a cabo por los delegados y sirvientes de la mayordomía durante cinco domingos. El dinero servirá, primeramente, para los gastos de fiesta, como la cera para las velas y las flores, y después para la *compra grande*. En dicha compra, se han de adquirir los ingredientes y productos necesarios para el *pone bandera* y la *atoleada grande*, y también los insumos y productos para la confección de las reliquias, los floreros, las cuelgas de flores, las pastillas para los santos y las jícaras. También hay gastos que son absorbidos directamente por los mayordomos, como es el caso de la masa necesaria para el atole, que proviene del bolsillo y casa de las mayordomas. Durante el mes de diciembre es cuando se efectúa dicha colecta, y cuentan los pobladores que las posadas son hechas y ofrecidas por los sirvientes. Los que colectan van como en procesión y a ritmo de un tambor, van de casa en casa por toda la comunidad.



13.- Durante las colectas de dinero, los responsables en turno, van a pie durante el recorrido y con el tambor por delante. El arte rupestre y la voz de las comunidades. Diciembre 2105.

Labrada de cera y lavada de ropa de la iglesia. Dos convites (6 de enero)

Consiste en la elaboración de velas y cirios que se ocupan durante las festividades, no hay recinto sagrado que no esté iluminado por las velas. La cera que el pueblo utiliza debe ser de abeja. En muchas ocasiones dentro del mercado local, en Ixmiquilpan, hay problemas para encontrarla porque la venta de cera natural escasea. Zumpango fue en esta ocasión la alternativa para conseguir una buena cera. Así se hizo.

La actividad comenzó a las 5 de la mañana. Mayordomos y padrinos se dieron cita en son de ayuno de alimentos y en disposición de trabajo. Las labores se llevaron a cabo en la iglesia, tanto en la cocina como en el atrio. Hombres y mujeres se distribuyeron el trabajo que les correspondía. Los hombres labrarían la cera y las mujeres lavarían las ropas y telas de la iglesia, y además harían el platillo *juxta*. Los hombres prendieron fuego a los cazos para derretir la cera; las mujeres, en actividad doble, comenzaron a sacar todas las telas y ropas que se encontraban en la iglesia: manteles, cortinas, carpetas, sotanas y se dio comienzo a la lavada de ropa, e hicieron fuego para la comida que más tarde sería degustada para cerrar las actividades. En esta ocasión, muy especial, se comería *juxta*: un caldo de pancita y carne de res con nopales y frijoles. Dichos trabajos son hechos exclusivamente por mujeres, al parecer el hombre puede ocasionalmente participar en la comida, principalmente para acarrear leña, agua, menear y cuidar las cazuelas.

Es trabajo de carácter masculino la labrada de cera, entre la comunidad se decía que si una mujer ve o participa en el trabajo de labrada, la cera puede que no seque bien. Este tipo de actividades mueve la curiosidad de las mujeres, y se preguntan cómo o porqué existen esas reglas y manifiestan que ellas quisieran aprender o ver cómo se hace.

Para lograr las ceras y cirios prosiguieron así: Una vez que los cazos estaban listos con la cera líquida y caliente, los mayordomos hicieron un saludo solemne, el *ñuts'í*: “saludo dirigido a los cuatro rumbos y al centro formando una flor imaginaria de cuatro pétalos, con las banderas ondeantes y el incensario humeante.”¹²⁵ Comenzaron a elaborar velas y cirios: se utilizaron

¹²⁵ Díaz, Gress, Hers y Luna Tavera, “El Cristo otomí: arte rupestre, fiesta y sacrificio en el Mezquital”, *op. cit.* p.364., Y Francisco R. Luna T., Clase extraordinaria, agosto 26, 2014. En

unos ganchos de madera donde colgaban los pabilos, que son tanto guía como mecha. Niños, jóvenes, adultos, todos convivían y se disponían a trabajar, enseñar y aprender: hundir el pabilo en la cera bien caliente, esperar a que seicara, vuelve la maniobra una y otra vez hasta que la cera acumulada en torno al pabilo adquiere el grosor y tamaño deseado. Se hacen cirios y velas que se distinguen a simple vista por el tamaño. Los cirios son gruesos y largos. Las velas son de manufactura delgada, poco menos largas que un cirio. La actividad no termina ahí, pues las ceras tienen que ser sometidas a un corte y limpia de rebaba para que todas queden al tamaño deseado y su combustión sea adecuada. A este trabajo final se le nombra: volteada de la cera. Cuando las velas estén listas, esperaran resguardadas en el templo, hasta el dos de febrero para ser bendecidas en una procesión rumbo a la iglesia de Alfajayucan.



14.- Una vez que la cera está derretida y lista, los mayordomos hacen un reverencial *ñuts'i* alrededor de los casos. Con dicho gesto se comienza la *labrada de cera*. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.

esta clase habló de las acepciones de la palabra *Ñuts'i*: cuando la tierra tiene jugo al barbecharse; máximo de floración; el grano jugoso del elote; cuando las gallinas y guajolotas empollan; al noveno mes de embarazo, como vientre en plenitud; el pulque que fermenta y espumea, en su punto.



15.-Una de las banderas de la comunidad, ésta es lavada igual que todo dentro de la iglesia. En el centro puede observarse al Santísimo y la fecha del 4 de mayo de 1542. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.

Del otro lado, en la cocina de la iglesia de la comunidad, las mujeres dieron señal con un cohete para indicar que habían terminado una parte de sus labores: habían lavado todas las telas y las ropas, ya solo faltaba la comida. Los hombres prosiguen con el mismo acto, tronaron un cohete. Era el momento de hacer pausa, comer y convivir. La gente llevó de su casa comida que previamente preparó e hicieron la mesa afuera y frente a la iglesia bajo la sombra de los árboles. En la mesa toda la comida estaba dispuesta de manera que los comensales podían tomar lo que fuera de su elección y la ración que gustaran. La comunidad prefería no beber mucho y el pulque y la cerveza es poca, pero estaban presentes, además de agua de frutas y refrescos.



16.- Las velas y cirios se cuelgan al aire libre para que seque la cera. Una de las razones por las que se inicia desde temprano es para que el sol de medio día no les dificulte el secar la cera. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.



17.- Los participantes de las actividades paralelas disfrutando de la comida al aire libre, frente a la iglesia y al cobijo de un árbol. Al fondo se observa el auditorio de la comunidad. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.

Al término de la comida, la convivencia prosiguió con un breve reposo y se dio paso a la siguiente fase de las actividades. Después de secas las ropas, las mujeres plancharon y guardaron todo lo lavado en la iglesia. La preparación del *juxta* fue dirigido y supervisado por las cocineras especialistas: Doña Maura Morales y doña Luisa Martínez, quiénes se encargan de todas las comidas con la participación de los mayordomos y la ayuda siempre de los sirvientes. Los hombres terminaron de limpiar la rebaba y emparejar las ceras y con otro cohete indicaron el término de las actividades de labrada y volteada de cera, y el comienzo del convite con *juxta*. Esta vez no hubo mesa: se convocó a la comunidad al auditorio, a un costado de la iglesia; se dispusieron dos filas de sillas encontradas donde se sentarían la gente mayor, y los principales con sus familias. A ellos se sirvió primero y de inmediato a los demás comensales, quienes estaban dispuestos en todo el auditorio ya sentados, ya de pie. La comida consistió en un fajo de tortillas al comal, y un plato muy basto de *juxta*: pancita de res con frijoles y nopales, y agua de frutas. En el auditorio había personas de la comunidad que vendían refrescos, dulces, cervezas y botes o tupper para poder llevarse *juxta*, pues no está mal visto guardar y llevarse la comida, pues la premisa era que la comida se acabara. La abundancia de comida siempre resaltaba.



18.- Las cocineras especialistas doña Maura Morales, moviendo la comida del *Juxta*, y doña Luisa Martínez, sentada al fondo. Bajo la diligencia de ellas se realiza la comida que finaliza las actividades del día. Un convite. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.



19.- Jesús Martínez, mayordomo en turno, asegurándose que todo marche bien durante el convite llevado a cabo en el auditorio. Con la comida del *Juxta* finalizan las actividades del seis de enero. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.

Ida a la Yerba. Subir al Hualtepetl para recolectar follaje del árbol de madroño. Dos convites (9 de enero)

Los mayordomos e integrantes de la comunidad hicieron cita en la iglesia para ir por el madroño al cerro del Hualtepetl, bien entusiasmados y cargados con todo lo necesario: machetes, lámparas, ayates, e itacate para comer en el cerro. Comentaban los guías que tiempo atrás, unos veinte o treinta años esta actividad se hacía al comenzar la noche y se retornaba a la salida del sol, era una actividad de pocas personas y solamente participaban varones, además se hacía a pie desde El Espíritu. Ahora el proceder cambió y la comunidad asiste. Esta vez se comenzaría caminando y después en unas camionetas, los mismos pobladores nos interceptarían a media carretera y nos llevarían hasta las faldas del Hualtepetl. Así se hizo. La alegría y el entusiasmo estaban presentes. Una vez en el cerro, comenzó la caminata. Los mayordomos y padrinos iban por delante cargando sus ayates de ixtle para transportar el madroño. El resto de la comunidad iba detrás de ellos siguiendo el paso y el ritmo. Subir costó toda la tarde y se llegó al lugar cuando la noche pintaba. El trayecto fue agotador y tras unos minutos de aliento comenzó la recolecta, antes de que la oscuridad fuera total.

El sagrado follaje de madroño ha sido parte clave en el *pone bandera* ya que estas ramas son ocupadas para revestir las cruces que se han de levantar días más tarde en el *pone bandera*, los pobladores recordaban que desde generaciones atrás así se había elaborado. La gente contaba que había muchos más árboles de madroño, pero se fueron acabando por su uso y la deforestación. En la actualidad tienen algunos árboles bien identificados y cuidados. Prosiguió la recolecta y escogieron las ramas más resistentes y frondosas que encontraron: unos iluminaban las ramas, los otros hábiles, subían a los árboles con los machetes, y otros más esperaban abajo para coleccionar el madroño en los ayates. Una vez recolectado el madroño, la comunidad comenzó a buscar leña para hacer una fogata. El fuego se hizo presente y el descanso fue necesario, eran las diez de la noche y la luna brillaba sobre el monte. Cuando las llamas se extinguieron, pero las brazas todavía ardían, la gente comenzó a sacar el itacate, la comida que preparó desde sus casas para ese día y se dispusieron a calentarla. Antes de empezar

a comer se pidió silencio y se hizo una pequeña oración en son de agradecimiento por los alimentos y a quienes los prepararon. El convite inició y el tequila circulaba entre los comensales, hacía hambre y el frío arreciaba, por lo que fue muy reconfortante la comida: enchiladas, tlacoyos, tacos sudados y tamales. Refresco, agua, y tequila. Cada quien tomó asiento donde más le parecía, al ras de piso, una piedra, un tronco, y unos más de pie. Todos comimos y conversamos un buen rato hasta quedar satisfechos y reconfortados. Se terminó por extinguir bien a propósito las cenizas para evitar algún incendio.



20.- Tlacoyos y tacos calentándose sobre las brazas. Al finalizar la recolecta de Madroño, la comida y el tequila se hacen presentes para reconfortar la fuerza y calentar el cuerpo. El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.

Era la hora del retorno, bajamos divididos en dos grupos. Al llegar a las faldas del cerro esperaban ya unas camionetas que nos regresarían a la iglesia de la comunidad. Al arribar en el atrio de la iglesia, al filo de la media noche, el madroño fue recibido con el saludo reverencial *ñut'si*, ofrecido en el altar, luego se extendió sobre una lona en una esquina de la iglesia y se regó con bastante agua, se cubrió y así quedó resguardado.



21.- El madroño queda resguardado dentro de la iglesia: se extiende en una esquina sobre una lona y es regado con bastante agua para que no se reseque y siga blando al momento de configurar las cruces. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.

Para cerrar la actividad de la recolecta de madroño, los sirvientes de la mayordomía ofrecieron una cena: un convite, el cual consistió en caldo de pollo y verduras, tortillas, agua de frutas y té. En esa ocasión la comida se realizó en el atrio de la iglesia y los comensales fueron los participantes de la recolecta. Para la comida no se utilizaron los trastes de barro, sino de material desechable. Así se concluía la ida a la yerba: un convite para recibir al madroño, agradecer, reconfortar a los participantes y dar por concluido el día.



22.- Al regreso del cerro Hualtepec, los sirvientes reciben a los participantes de la recolecta de madroño en el atrio de la iglesia con una cena caliente y reconfortante con la cual terminan las actividades del día. Cansados, pero con gran animo, los comensales disfrutaron de la cena. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.

Atoleada chica (domingo 10 de enero)

La elaboración del atole de masa requiere de varios ingredientes y una elaboración muy específica: masa blanca, chocolate de marca Azteca, anís, canela molida y panelas de piloncillo blanco/güero. La receta no ha cambiado desde que se tiene memoria, explicaban las cocineras.

Cómo se prepara y cómo es la hora del convite

Alrededor de las diez de la noche el mayordomo, el segundo, el delegado, los padrinos y Antonio (que ahora fungía como sirviente, pues él ya ha sido mayordomo), se juntaron para participar en la *atoleada*, que se lleva acabo en la cocina del templo de la comunidad, al aire libre. Se reunieron también las dos cocineras especialistas: Doña Maura Moral y doña Luisa Martínez quienes ya tienen experiencia en preparar y dirigir la cocción del atole; ambas fueron las encargadas de supervisar que el procedimiento del atole fuese el correcto. El espacio y tiempo propicio para dicha preparación es la noche y la cocina al aire libre: el fuego con leña. Los requisitos principales para poder participar son la buena voluntad y ánimo, así como estar dispuesto a mantenerse en vela hasta cuando el atole esté listo, al amanecer. En la velada la gente nos comentaba que la disposición de los participantes debe hacerse notar, pues si no la hay o

las personas tienen rencillas, una paloma puede aparecer dibujada en el atole en son de eliminar las tensiones y/o problemas de la comunidad: es la manifestación de El Espíritu Santo.

En un movimiento discreto, previo al inicio de cocinar, las cocineras tomaron ramitos de romero y cardón hechos por ellas, dijeron unas palabras en voz baja, hicieron movimientos a los cuatro rumbos y colocaron los ramitos en cruz abajo de los recipientes en donde se prepararía el atole. En entrevista, las cocineras dijeron que esto ayuda a que el atole espese y no quede aguado o se pegue a los botes. Después, mayordomos y mayordomas hicieron el reverencial *ñuts'í* a las ollas en donde se cocinaría el atole, iban portando las banderas (la una de jaguar, la otra con un águila), incensario con copal y veladoras. Se comenzó por batir la masa con agua y colada en grandes tinas. Al momento que inició la leña, una cocinera supervisaba y la otra explicaba mientras ayudaba a los participantes, muchos de ellos primerizos. Ambas cocineras supervisaban el espesor de la masa colada; con el agua previamente caliente, decidieron el momento justo para verter la masa en los botes u ollas. El perdón de los pecados comenzaba. La leña que se ocupó para la preparación del atole fue bastante. Distribuidos en tres botes se tomaron las palas de madera, y desde que comenzó la masa al fuego fue necesario mover y mover el atole para darle espesor, que no se pegara. Las cocineras bendijeron al verter la masa y dieron la primer batida, después el mayordomo con su esposa, el segundo y el delegado con sus familiares o parejas; hacían fila, se turnaban para mover. El fuego de la leña subía a más de la mitad de las ollas, el humo invadía los ojos. Entre las conversaciones que se oían durante la preparación del atole, se hablaba que esta preparación funcionaba para limpiarse de los pecados cometidos; en la primer *atoleada* se limpiarían los pecados menores, y la segunda, habría de ser para limpiar los pecados mayores. La forma en que se hablaba del asunto no era para nada triste, al contrario, parecerían todos con mucha gracia, pero al momento de acercarse a mover el atole, parecieran cumplir la penitencia, pues las llamas del fuego se alzaban más allá de la cintura, el humo y el calor invadían al cuerpo, sobre todo la boca, la nariz y los ojos.

Contaba la comunidad que antiguamente existía una persona que se disfrazaba de armadillo y durante la preparación del atole, éste personaje bailaba, hacía bromas y ayudaba a las cocineras en la preparación, esto contribuía a que el trabajo no se sintiera tan pesado. En ausencia de la antigua criatura (del armadillo) que amenizaba la velada, se hicieron de bromas, de música, conversaciones, y algunos contemplaban el fuego mientras esperaban su turno para mover. Una de las cocineras dormía en una banca, la otra descansaba junto a ella, pero atenta a la preparación: los movimientos debían ser en un solo sentido y llevar un ritmo, que tocara fondo y rodeara las paredes del bote de atole.

Era momento de agregar el piloncillo, las cocineras lo bendijeron al verterlo y fueron las primeras en removerlo. Unos minutos después juzgaron conveniente agregar las tablillas de chocolate. Cuando las cocineras observaron que lo vertido estaba bien incorporado convinieron en agregar el anís y la canela; lo bendijeron lo mismo que a los otros ingredientes: unas palabras en voz baja, y de inmediato batieron el atole.

Acercándose la madrugada, se comió algo ligero, café, pan y un taco de guisado. Las cocineras durmieron unos minutos, y cuando juzgaron que el atole estaba listo sin que ellas siguieran supervisando, decidieron retirarse de la cocina. A la mañana siguiente volvieron a primera hora para comenzar a servir el atole, en tanto nadie había dejado de mover el atole ni un minuto, sino alrededor de las siete de la mañana. Los cohetes anunciaron el término de la preparación del atole, y fue señal de invitación a la comunidad para el convite de desayuno. Los trastes de barro fueron lavados y preparados para dicho evento. Los mayordomos hicieron el saludo *ñuts'í* con el sahumador lleno de copal y meneando las banderas para así hacer una reverencia al atole.



23.-Botes que contienen el atole de masa y chocolate antes de dar comienzo al convite matutino. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.

La gente se reunió dentro del auditorio de la comunidad, los niños salieron de la escuela para ir al desayuno. Casi en la parte céntrica del recinto se dispusieron dos filas de sillas frente a frente, allí se sentaría la gente mayor, los mayordomos y segundos, y padrinos. El resto de los comensales se sentaban en la banca plegada a la pared, en el piso o de pie y rodeando a estas filas centrales. Todos recibieron un gran cajete o plato y dos bolillos. Los mayores con sus familiares comenzaron a desayunar el atole, todos bebieron y

disfrutaron, podían repetir si lo deseaban, también podían guardarlo y llevarlo a casa. Los que sirvieron la comida no probaron alimento hasta que terminaron de atender a todos, y por verdad que no dejaban a nadie sin comida. Al finalizar, los mismos que sirvieron levantaron los platos y los lavaron, se limpió el auditorio y de inmediato se alistaron para preparar la comida de la tarde.



24.- Muy de mañana se lleva a cabo el desayuno de la *atoledad chica*. Todos reciben un plato de barro lleno de atole y bolillos crujientes y sabor dulzón; quién quisiera puede llevarse el atole a casa. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.

Compra Grande (lunes 11 de enero)

Durante la tarde, después del desayuno (de la *atoleada*), los sirvientes de la fiesta, el mayordomo y segundo van al mercado y a la plaza de Ixmiquilpan para preparar el *pone bandera* y la segunda *atoleada*. A esto se le llama la *compra grande*. Entre las mercancías que se adquieren se encuentra el romero o reliquia, el cual será cargado por el mayordomo y el segundo en sus respectivos ayates. Dicha planta es utilizada para hacer los floreros de reliquia y las cuelgas de flores. También para hacer limpias. Se compraron flores, colaciones, caña, piña, plátanos, pan pambazo, azúcar, chocolate, anís y pan. Además, en la *compra grande* se recoge el encargo, uno de los más caros, de

las “pastillas”. Estas son figuras de una confección y receta muy particular y especial, en ese momento era desconocida por la comunidad. Las pastillas son de carácter ritual y son colocadas a los santos de El Espíritu. Figuras en forma de paloma para El Espíritu: figuras de estrellas para la Virgen de Guadalupe; de corazón para el Sagrado Corazón de Jesús; de angelitos para los ángeles; una rueda para el crucifijo y para la Santa Cruz. En la región de El Mezquital son muy solicitadas las pastillas, por tal razón los pueblos aledaños deben hacer su pedido con varios meses de anticipación para evitar contratiempos, además que resultan sumamente caras. En san miguel Ixtla, Guanajuato, la doctora Beatriz Isela Peña Peláez, conjuntamente con la comunidad recuperaron la receta para elaborar las pastillas. Recreando el método, la doctora Peña Peláez, trabajó con la comunidad de El Espíritu, junto a la mayordoma Doña Liliana, en el año del 2016. Aquí la receta consistió en azúcar finamente molida con el bulbo de la flor de mezquite y limón, combinados los ingredientes se llevan al fuego. Se elaboran las pastillas y se dejan secar al aire libre y cuando están al punto se elaboran los dibujos correspondientes con colorantes vegetales.¹²⁶

Las mercancías ya estaban bien ubicadas y se sabe dónde se han de comprar y con quién. Por ejemplo, para vestir a las cruces necesitan cempasúchil, así que con anterioridad la comunidad pide la flor, aunque no esté en temporada. Contaba la comunidad que son varios pueblos que llevan a cabo sus fiestas en esas fechas y muchos disponen de la flor, así que hay vendedores que la siembran en huertos y la tienen lista para los días de fiesta.

¹²⁶ V. Beatriz Isela Peña P., *op. cit.*, p.158



25.- En la Compra grande los mayordomos van por delante seleccionando los mejores frutos e insumos a lo largo de el mercado y plaza de Ixmiquilpan. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.

Al término de las compras se retorna al pueblo. Al pie de la entrada de la comunidad la gente esperaba con copal, música, cohetes y las banderas. Los mayordomos hicieron la recepción de los alimentos, frutos, dulces y las flores que han de ser ofrenda y convite. Los alimentos y flores fueron sahumados, y con las banderas se les hizo un saludo o reverencial *ñuts'í*; mientras eran recibidos y transportados a la iglesia de la comunidad, la música de viento y los cohetes armonizaban la procesión. Al llegar a la iglesia fueron presentados a la cruz atrial, luego entregados y sahumados nuevamente con copal en el altar. Así, quedan ya resguardados en el templo. Al finalizar la entrega de la *compra grande* continuó un convite donde se sirvió una comida con arroz y *juxta*.



26.- Los productos adquiridos son recibidos con el reverencial *ñuts'í* y entran a la comunidad muy solemnemente. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.



27.- Los mayordomos principales cargan en sus ayates el romero: la reliquia. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.



28.- En son de procesión, la comunidad lleva música de viento, cohetes y *xitas* para acompañar y resguardar en el templo los insumos comprados. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.



29.- Para finalizar la actividad de la *compra grande*, se hace un convite en el auditorio de la comunidad. En la foto se aprecia una de las actividades cotidianas de las comunidades que consiste en elaborar sombreros de palma. Siempre los llevan a donde quiera que estén y aprovechan el tiempo libre para armarlos. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.

Atoleada grande (martes 12 de enero) para amanecer miércoles al pone bandera.

Antes de iniciar la preparación de la *atoleada* grande preceden otras actividades por la tarde: la barrida, que se hace alrededor de la iglesia y su atrio; y el *Ixtle*, que es la hechura de cuerdas o lazos con las que se han de anudar y levantar las cruces. Los mayordomos y sirvientes, varones, se dan a la tarea de hilar el *ixtle* y transformarlo en lazos. Parten del altar de la iglesia una vez presentado el *ixtle*. Caminan a son de tambor y campanadas. En una casa próxima a la iglesia, la comunidad tiene una rueca sujeta a un árbol y es ahí donde se dan forma a los lazos. Proceden colocando de diez a doce cuerdas delgadas de *ixtle*, en el extremo, uno o dos hombres lo estiran y sujetan mientras la rueca trenza, para evitar que se rompan se humedecen previamente; para que no se arrisque, pasan una pequeña tabla entre los hilos y vuelve la rueca a trenzar. De esta manera se obtienen por los menos siete lazos de unos doce o quince metros de longitud. Al término de cada lazo se truena un cohete. Una vez terminada la actividad, tomamos pulque, agua y refresco. Luego se procedió a hacer la barrida alrededor de la iglesia y su atrio, con la intención de limpiar el polvo y purificar el espacio, pues se utiliza tanto la escoba como el copal como instrumentos de limpieza.

Atoleada grande

La segunda *atoleada* se hace al segundo día después de la primera; es la *atoleada grande*, se multiplican las cantidades de atole. Se dice que es ocasión para redimir los pecados más fuertes. Ésta preparación comienza desde las once de la noche hasta al amanecer del trece de enero.

Los mayordomos se alistaron con el sahumador, las banderas y dos floreros con alcatraz, tomaron un platón de veladoras y lo presentaron tanto al altar como a la cruz atrial, haciendo el reverencial *ñuts'í*. Ya dispuestos los botes para el atole, se dirigieron a la cocina de la iglesia: pasaron las veladoras encima de los botes e hicieron el reverencial *ñuts'í*, al terminar llevaron las veladoras al altar y ahí fueron ofrecidas y encendidas. En acabando el ceremonial correspondiente se tronó un cohete y comenzó la preparación del

atole. Para dicha ocasión, se duplicaron las cantidades de ingredientes, y ahora el convite tendría tamales, que al parecer cocinaron desde casa de los sirvientes y no en la cocina de la iglesia.

El procedimiento es similar que el de la *atoleada chica*, ahora se trata de mejorar y tener cuidado respecto a la anterior. Las cocineras se veían más tranquilas. El ambiente era feliz y muy activo. Ahora para armonizar la velada se hicieron de música: cumbias y rancheras que hicieron recordar a muchas personas. Algo que distingue a la *atoleada grande* de la anterior, es la manera en que da concluida su preparación y como da inicio el convite.



30.- Estos son los ingredientes que se ocuparon para elaborar el delicioso atole de masa y chocolate. Panelas de piloncillo, masa, chocolate, canela y anís. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.



31.- Las cocineras especialistas, al fondo y de sombrero de palma, dirigen y asesoran a los participantes, los cuales no deben dejar de mover el atole ni una sola vez hasta el amanecer. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.

Antes de dar inicio al convite de la *atoleada*, se configuran las reliquias-floreros y las cruces. Las reliquias se han de conformar por una base de romero y flores como claveles, cempasúchil y rosas, las mujeres se encargan de elaborarlos y los hombres participan. Unos elaboran las cuelgas de romero o hierbadulce y cempasúchil, otros unas coronitas de romero. También elaboran tres floreros de manera muy particular: distribuyen las flores de manera que parezca un círculo o penacho con la flor en el centro. Son tres floreros que se disponen en el centro del altar. También se da comienzo a la confección de las cruces. Son tres las necesarias: La cruz principal, la del mayordomo, que llevará consigo unas banderitas a los lados; otras dos cruces, de igual vestimenta, pero menor en tamaño, corresponderán al segundo y al delegado, y portarán máscaras de *xita* (de viejo). Una vez seleccionados los maderos para hacer las tres cruces, se anudan en el centro fuertemente. En éste amarrado y apretado participan varias personas de la comunidad y muchos gustan de dar un tirón al nudo. La cruz debe quedar bien sujeta. Primeramente, las cruces se visten con madroño, y se van colocando el romero, flor de noche buena, cempasúchil, alcátraces y

naranjas, unas adheridas y otras colgando. Para finalizar esta actividad, se realizó una pequeña procesión matutina alrededor de la iglesia, primeramente, haciendo el reverencial *ñuts'í* ante el altar y la cruz atrial y luego a la cocina de la iglesia.

Se hicieron sonar el cohete y las campanas. Los mayordomos se adentraron a la cocina y los acompañaba un tambor. Traían consigo el sahumador con una coronita de cempasúchil, las banderas, los floreros de alcatraz y una gran canasta cubierta con una servilleta de tela bordada. Al ritmo de cánticos católicos y el tambor, los mayordomos hicieron el reverencial *ñuts'í* al atole. Del canasto de mimbre iban sacando y colocando pequeños ramitos de romero y flor en las agarraderas de los botes, no sin antes pasarlo por copal. También del mismo canasto sacaban las cuelgas que atarían a los botes de atole. Una vez más hicieron el reverencial *ñuts'í* mientras daban vueltas alrededor de los botes. Dieron gracias por las bendiciones y por la comida presente. Al término de este ceremonial sonó el cohete y fue señal para que la gente llegara al auditorio del pueblo. Ahí se llevó a cabo el convite: dos filas centrales para los principales y el resto de los comensales alrededor, ya de pie o sentados. También se sirvió en ese orden, siendo la misma ración para todos: un gran plato hondo de atole, bolillos y tamales, que provenían de la casa y cocina de los sirvientes. El convite fue servido en los trastes de barro.



32.- Reliquias y floreros configurados antes del convite de la Atoleada grande. Todos llevan flores de cempasúchil y una cera en medio. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.



33.- Para configurar las cruces y revestirlas, se comienza con el madroño y se van colocando las naranjas y poco a poco las flores de cempasúchil, noche buena, y alcatraces. El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.



34.- Detalle de floreros con reliquia: flores de cempasúchil y claveles. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.



35.- Antes de servir el atole, los mayordomos reverencian con el ñuts'í, y colocan cuelgas de flores a los botes que contienen el alimento. Dichos gestos la distinguen de la *atoleada chica*. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.



consigna sigue siendo la misma: comida en abundancia, que todos coman y nada quede en las ollas. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.



37.- Los niños también reciben la porción que los adultos. Al fondo se observa como algunas personas se llevan su atole a casa, lo cual no es mal visto. También se observa que la hora de comer no se necesita mesa, sino que se come en el piso o con plato en mano, sentado, en cuclillas o de rodillas. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.

La hechura de las jícaras

La actividad donde se arman las jícaras se lleva a cabo el mismo día de desayuno de la *atoleada grande*, pero ya en la tarde. Las jícaras se elaboran con productos muy específicos: colación, plátano, naranja, pan-pambazo, y chocolate. Éstas serán puestas en el altar y bajadas una semana después para ser repartidas. Doña Juana Olguín Lorenza, ha sido la encargada de elaborar las jícaras, con setenta y cinco años de edad y veinte y cinco de experiencia. Recordaba y contaba doña Juana, que la señora Paula, años atrás, era quien las elaboraba, ella le enseñó a su hija Petra y tiempo después le sucedió; luego doña Clemencia, fue quien le enseñó Doña Juana Olguín.

Para elaborar las jícaras se disponen las cosas que se ocupan en el centro de la iglesia y sobre un petate. A ritmo de cánticos católicos -que entonaba Sofía Mendoza en sucesión de Don Marcos- y campanadas de iglesia, se hizo un saludo *ñuts'í* y los mayordomos en rodillas dieron una vuelta a lo dispuesto en

el petate. Doña Juana se arrodilló frente al petate y fue conformando las jícaras según el orden aprendido y siempre pasándolas sobre el incensario. Primeramente, colocó naranjas, dos piezas de plátanos (morado), una caña, una tablilla de chocolate (partida en varios pedazos), un pambazo en cuatro partes y una buena porción de colación. Una vez terminada, se cubrió con una carpeta bordada y un ramito de romero y flor; pasó la jícara por el incensario y llevada al altar. Siempre se hace una jícara especial para los que cargaron el madroño. Se hizo estallar un cohete con la primera jícara terminada. A la par de esto, los mayordomos iban colocando los listones para sujetar las pastillas a los Santos. Una semana después, las jícaras serán bajadas del altar y compartidas entre los oferentes y personas del pueblo, además a este convite se le agregarán rodajas de piña.



38.- Doña Juana Olguín, la especialista en ese saber: la hechura de jícaras. Todo se hace frente al altar, sobre un petate, una cera encendida y siempre el copal: todo alimento que conforma a la jícara habrá de pasar sobre el incensario. El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.

Pone banderas (enero 13 por la tarde)

En dicho evento el fin es subir las cruces revestidas de madroño, flores y naranjas a la fachada y campanario de la iglesia. Las cruces representan al mayor, al segundo; y una cruz para los delegados, padrinos y *xitas*.

Al atardecer, la comunidad presentó las cruces en el altar con el reverencial *ñuts í*. Para dicha ocasión, se celebró una misa alrededor de la siete de la noche, la cual parece ser la única en todas las festividades. Terminando la misa comenzó una procesión alrededor del templo llevando al frente las cruces, bien abanderadas y sahumando con copal todo el camino, otras personas iban cargando los floreros y ceras encendidas. Al llegar de nuevo a la iglesia, se presentaron las cruces nuevamente al altar y todos los asistentes hicieron el saludo *ñuts í* siguiendo a los mayordomos quienes encabezaban. Al son de música de viento y baile de los *xitas* –personas del pueblo con mascararas de viejo o monstruos fantásticos-, comenzaron a subir las cruces por medio de lazos: las banderas o cruces que representan a los mayordomos y segundo son sujetadas al campanario de la iglesia; la que porta una mascara de *xita* es colocada en la fachada del templo. Todo es música, baile, gritos, chiflidos y cohetes al momento de subir las cruces. Hay gran regocijo de la comunidad al ver ascender las cruces. El convite fue nocturno y se hizo en el atrio de la iglesia, algunos de pie, otros sentados. La comida consistió en pollo en *ximbo*¹²⁷, y esta vez su utilizaron platos de unicel, de material desechable.

¹²⁷ Pollo elaborado al estilo barbacoa: la carne y verduras (nopales, cebollas, xoconoxtlés) se envuelve en pencas de maguey, previamente azadas, y luego se cuece en un horno enterrado. Muchas veces se hace en vaporeras.



39.- Cruz con máscara de *xita*, la cual representa a los y delegados. La gente de la comunidad cuenta que los *xitas* son máscaras de viejos que representan el paso del tiempo y el fin de un ciclo. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.



40.- En cuanto acaba la celebración de misa católica, las cruces salen en procesión alrededor del templo, lo mismo que los floreros y El Espíritu Santo del Santísimo. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.



41.- Durante la noche, al finalizar la procesión, las cruces o banderas suben al campanario y fachada de la iglesia de la comunidad en medio de un tremendo regocijo. Música de viento, *xitas* y cohetes hacen el feliz bullicio. *Xitas*, niños y adultos bailan, chiflan y gritan tan fuertemente cuando ven las cruces subir. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.

La comida grande: el juxta (enero 14)

Consiste la sabrosa comida en un caldo de chile guajillo (sazonado con comino, pimienta, ajo y clavo)¹²⁸ con pancita de res, frijol gordo tierno con nopal viejo o cenizo. Para la preparación la diligencia de doña Maura y doña Luisa fue necesaria, la ayuda siempre de los sirvientes de la mayordomía y los mayordomos. La cocina sigue siendo la misma, en la iglesia y al aire libre. El caldillo con la carne y la panza de res se cocina en ollas diferentes; los frijoles y los nopales también son cocinados por separado, pero en cuanto están cocidos son mezclados. El nopal que se ocupó fue recolectado en los cerros, pues es un nopal silvestre y muy especial, el nopal viejo. Dicho nopal gusta para la comida porque no crea tanta baba y su sabor es más fuerte.

¹²⁸ Cassette: Caco 126, *Entrevista con doña Jerónima, Alfajayucan, Naxthéy; y Entrevista a mayordomas, Alfajayucan, El Espíritu*, 2016, 2016

A la tardecer, como a las cuatro de la tarde, el cohete hizo el llamado para que toda la comunidad se reuniera en el auditorio. Antes de dar inicio al convite se procedió con el reverencial *ñuts'í*, el cual contó con las banderas de jaguar y águila y la bandera nacional. Cánticos católicos y tambor acompañaron el reverencial saludo. Las cuelgas que traían en las manos fueron sahumadas y colocadas a las ollas de comida. Las palabras de agradecimiento por parte de los mayordomos se hicieron presentes, y agradecieron a Dios por los favores y por la comida a degustar.



42.- Los botes con los alimentos son reverenciados con el *ñuts'í* y se les coloca sus cuelgas de flores. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero, 2016



43.- La comunidad estaba muy contenta por los resultados del *pone bandera*. Para finalizar una primer etapa de actividades de carnaval se hace la *comida grande con juxta*. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.

Se hizo el convite: una fila central para los principales y los demás comensales rodeando éstas filas en todo el auditorio. Entre los comentarios de las personas, se decía que mucho más antes la comida se disponía en el centro del auditorio sobre unos petates que fungían como una mesa. Ahora, la comida es servida y los comensales reciben un medio kilo de tortillas hechas al comal, y un cajete o plato servido de pancita de res combinado con los frijoles y nopales: *juxta*. Todos comen, y pueden repetir si así lo desean. La premisa es la misma: que todos coman y se acabe. Los mismos que sirvieron el convite, al término de servir a los demás, se dispusieron a comer.



44.- En las filas céntricas se sienta la gente mayor y principales. Los comensales reciben un gran plato de *juxta*: carne y pancita de res con frijoles y nopales, y una buena cantidad de tortillas al comal. Foto: El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.

Aquí fenece (Aquí finaliza).

2.2.- Juxta y atoleadas. Un acercamiento histórico

En las *atoleadas* y la *comida grande* con *juxta*, el regocijo y comida en abundancia son dos constantes. En su conjunto, fiesta y comida, se manifiestan la organización comunitaria, actividades religiosas y trabajo, ciertos gestos rituales, protocolos de mesa a la hora de comer, platillos específicos y la manera de conseguir y consumir los insumos. Se involucran muchos saberes. En la siguiente indagación histórica y de tiempo presente, se podrá entre ver el tránsito y la permanencia de algunos ingredientes y técnicas culinarias heredadas de los pueblos mesoamericanos, así como la fusión con los alimentos y técnicas advenidas con los europeos en el siglo XVI, hasta nuestra gastronomía actual. La narración de los eventos en el apartado anterior servirá como base para tratar de mirar y comprender el acto de cocinar desde una perspectiva antropológica y así tratar de comprender las acciones recíprocas en la organización comunitaria; la continuidad o desaparición de ciertos ingredientes y eventos de la vida comunitaria; los significados y símbolos de los insumos y las acciones llevadas a cabo en la cocina y la mesa; la constante de la abundancia en los convites.

De las festividades

El calendario agrícola y los rituales otomíes de nuestra zona de estudio corresponden a enero y febrero la bendición de las semillas que serán utilizadas para sembrar.¹²⁹ En los meses de marzo y abril se espera el anuncio de lluvias y se prepara la tierra: se voltea o barbecha y abona con el fin de ablandarla para ser sembrada.¹³⁰

La abundancia es una característica presente en los dichos convites, esto sugiere un acto de reciprocidad: se da de lo que se hace petición, es decir que se ofrecen ofrendas y alimentos, casi siempre en abundancia, y es lo que se espera al momento de las cosechas, que se cumplan las peticiones. La comida forma parte de un sistema de reciprocidades entre los humanos y las deidades

¹²⁹ Angélica Galicia Gordillo, "Ofrendas y reliquias. Las flores y su asociación ritual con las fiestas religiosas en el Valle del Mezquital" en *Flor-Flora. Su uso ritual en mesoamérica*, op. cit., p. 433

¹³⁰ *Ibíd.*, p. 434

o santos a los que se celebra y ofrenda. En los convites se manifiestan varios comensales según sea la fiesta y la comida. Así lo expresaba don Francisco Luna Tavera, que fue Mayor principal (cargo vitalicio) de la comunidad de El Espíritu:

[...] las ofrendas no se entregan a la tierra o a la Santa Cruz, sino a la señora-dueña de la tierra y el señor-dueño de la Santa Cruz, para que existan beneficios mutuos, correspondencia. De tal manera, que las ofrendas o convites dan fuerza a las deidades para siempre auxiliar al ser humano.¹³¹

La particularidad de las fiestas radica en el significado que la comunidad le dote y el modo de expresarla. En el caso de El Espíritu, el carnaval es el festejo para iniciar un año nuevo, y también para celebrar a El Espíritu Santo, la celebración es posible con la unidad y el trabajo de los pobladores que se organizan teniendo en mente la finalidad de la celebración. La correspondencia entre los humanos y los santos abren formas de relacionarse y hacer cumplir, en ambas partes, peticiones y ofrendas. En el carnaval se condensan lo ya dicho: comienzo de año, petición de lluvias y salud de la comunidad.

Puntualmente reflexionaba Sydney Mintz, que el significado de la comida va desde la obtención, la preparación, la escasez o abundancia, y de la ocasión en la que se sirve esa comida o platillo en particular.¹³² Dichas pautas encaminan a esclarecer lo qué implica llevar acabo convites. En El Espíritu, se ha de tomar en cuenta desde las recolectas de dinero hasta los momentos cumbres en que se hace la comida. *Atoleadas* y *comida grande con juxta*, son convites que se encuentran antes y después del *pone bandera*, momento cumbre que “oficialmente” marca la fiesta de carnaval. En el transcurso de los días preparativos se realizaron un total de nueve convites, y ya que fueron expuestos es importante resaltar el modo de prepararlos, los gestos rituales y el protocolo con el cual fueron servidos, e indagar la historia de ciertos ingredientes muy representativos de la zona.

¹³¹ Francisco R. Luna T., Clase extraordinaria en el Instituto de Investigaciones Estéticas, Agosto 26, 2014

¹³² V. Sydney W. Mintz, *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, México: Reina Roja, 2003, p. 29

El espacio y el tiempo

Hay espacios y tiempos importantes a notar: ¿dónde y qué hora del día se cocina? ¿dónde se come y cómo se sirve la comida? Para los convites que destaco, *atoleadas* y *juxta*, la cocina no cambia. Ésta se encuentra instalada a un costado del atrio de la iglesia. Hay una habitación donde se resguardan los trastos y utensilios de cocina, la preparación y el tiempo de cocinar es al aire libre, únicamente con un atajadizo para el sol y la lluvia. Las horas de preparación varían según sea la ocasión: la noche cobija la preparación de ambas atoleadas y el *juxta* para la *comida grande* es de preparación diurna, muy de mañana. El fuego desempeña un papel muy importante, más allá de ser el elemento que transforma radicalmente los ingredientes al alimento a consumir. El sacerdote Bernardo Guizar, observó que en la comunidad de El Espíritu la leña no se colocaba por debajo de las ollas y cazuelas, sino que era dispuesta por un costado, no alcanzaba a rodear a las ollas, aunque se trataba de un gran fuego. Recordemos que bajo las ollas se colocan ramitos de romero y cardón.

La noche, en el mundo mesoamericano siempre se relacionó con momentos creadores y de fertilidad, lo oscuro y lo húmedo son asociados inevitables. La obscuridad entre los pueblos otomíes parece estar relacionada con la abundancia y con la fertilidad.¹³³ La forma de proceder en la noche difiere de las actividades diurnas, a criterio de Galinier, el *nzahki* –la energía vital de todo ser vivo- durante la noche “se expresa mejor: es una energía que debe ser gastada, destruida...para ser reconstituida inmediatamente.”¹³⁴ Dicha peculiaridad es de notarse en la preparación del atole que requiere de muchas manos y de gran energía para mantenerse en vela. Es pues, momento de hacer brotar la energía y el buen ánimo para realizar la dulce bebida, que si los participantes no van con dicha disposición o tienen rencillas, El Espíritu se manifestará en el atole o simplemente no se cocerá adecuadamente. El *nzahki* será manifiesto a la hora de la preparación y puesto en circulación entre los

¹³³ V. Jaques Galinier, *Una noche de espanto. Los otomíes en la obscuridad*, Tenango de Doria, Hidalgo: Universidad Intercultural del Estado de Hidalgo-Société d’Ethnologie-Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos, 2016, p. 27

¹³⁴ *Ibíd.*, p. 44

comensales de la comunidad e invitados durante el convite de desayuno. El convite diurno es una restitución de fuerzas para las cocineras especialistas y los colaboradores que prepararon el atole.

Desde tiempos remotos la cocina del *hñähñu* y la mesa parecen instalarse al aire libre, debajo de los árboles, de un atajadizo de pencas o quíotes del maguey.¹³⁵ Margarito Martínez, expresaba que años atrás, las comidas se llevaban a cabo a fuera de la iglesia, bajo el cobijo de un mezquite.¹³⁶

La veneración y respeto a lo que entendemos por naturaleza hace del espacio un ente vivo, lugares de culto y de convivencia como los cerros, las cuevas, los árboles y los ríos.¹³⁷ La particularidad de las cocinas al aire libre la tienen muchos pueblos *ñähñhu* u otomí en la región de El Mezquital. El espacio al aire permite que los olores y vapores de la comida asciendan libremente, los comensales como deidades, santos y ánimas comen de los vapores y humos, es la forma de alimentarse de los seres incorpóreos.¹³⁸

El espacio abierto, a los ojos otomíes, no es la naturaleza nada más, sino la manifestación de un ser vivo que da sustento a los humanos; un espacio de conjugación en donde el ser humano aprende de los cerros, las plantas, animales. Así lo deja ver el texto de *El Dios caminante*:

En este tiempo el *hñuhu* vivía feliz y en abundancia,
porque para el *hñuhu*, el mundo, el cielo, la luna,
el sol, las estrellas, las piedras, los ríos, los árboles,
las flores, las hierbas, los animales del campo y del agua
y las aves, todo en la naturaleza eran sus libros
y todo era gran saber y enseñanza.

¹³⁵ Edith Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán, *op. cit.*, pp.17-18

¹³⁶ Cassette Caco 123, *op.cit.*

¹³⁷ Patrick Johanson, *Teatro mexicano. Historia y dramaturgia. Festejos, ritos propiciatorios y rituales prehispánicos*. México, CONACULTA, 1992, p.15

¹³⁸ V. Aurora Montufar López, "El copal: resina sagrada prehispánica y actual", en *Flor-Flora. Su uso ritual en Mesoamérica.*, *op. cit.*

Con todo esto aprendió a alabar al *Ájuã* y a vivir como gente, a componer sus oraciones, su poesía, su canto, su música y su danza. ¹³⁹



5.- La cocina y la comida para carnaval se hace al aire libre. La cocina queda en la una esquina entre el auditorio y la iglesia de la comunidad. Se hacen de leña para cocina, y se tienen los tanques de gas por cualquier otra necesidad. El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.

¹³⁹ Luna T., Francisco, Abel Huizache, Erasmo Huizache y Marie Arete Hers, *El Dios Caminante: un canto hñähñu a tres voces. op cit.*, Canto XVII.



46.-Cocina familiar de la comunidad de El Espíritu, construida con entre los árboles y con órganos (*pachycereus marginatus*) propios de la región. Nótese que la cocina se encuentra al aire libre separada del resto de la casa, se aprovecha la flora del lugar como estructura para construir la cocina. El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016.

¡A servir la mesa!

El espacio para hacer la mesa y servir la comida difiere según sea la ocasión, cada uno tiene protocolos diferentes. La mesa en un sentido físico no es muy común en los ámbitos de la fiesta carnavalesca. Desde la antigua Mesoamérica se sabe del uso de petates para el acomodo de la comida, y petates o bancos de madera pequeños como asientos.¹⁴⁰ En la *Historia general de las cosas de la Nueva España* se describe a los que por oficio tienen hacer esteras o bancos, un indicio de la existencia de asientos de uso común y para sentarse a comer. En los capítulos que abordan los convites que realizaban los mexicas en sus bautizos y los convites de *pochtecas* (mercaderes), menciona que los anfitriones tenían asientos designados para sus invitados y las mesas se

¹⁴⁰ V. Raúl Valadéz Azúa, editor., *Entre alimentos y tradiciones en la ciudad de los dioses*, México: UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 2017, pp. 50-51

conformaban por petates y heno.¹⁴¹ En la actualidad en muchos lugares y fiestas no siempre es visible una mesa, cuando la hay sirve para colocar a los santos, las ofrendas o las cazuelas, pero para los comensales el pasto y el piso son la mesa, la mano o la tortilla el plato, o la cuchara. En El Espíritu, un integrante de la comunidad comentaba que en la *comida grande con juxta*, solían colocar una larga fila de petates, como una mesa para allí colocar la comida, pero actualmente ya no se hace.¹⁴²

En el día de labrada de cera y lavada de ropa se llevaron a cabo dos convites, el primero de ellos se realizó al aire libre frente a la iglesia y al cobijo de los árboles. Comieron todos los participantes de las actividades, y la comida provenía de las cocinas de la comunidad. En la mesa toda la comida estaba dispuesta de manera que los comensales pudieran tomar lo que fuera de su elección y la ración que gustaran. El segundo convite se dio cuando las actividades de labrada de cera y lavada de ropa habían culminado por completo, y fue convocada la comunidad al convite. En esa ocasión se sirvió el *juxta*, llevando la mesa adentro del auditorio del pueblo, que se encuentra a un costado de la iglesia. Los principales y gente mayor se sentaron casi al centro del auditorio y quedaron rodeados por la comunidad que permanecía de pie o sentada. La comida ahora no estaba dispuesta, sino que fue servida a cada uno. Se entregaba plato y tortillas a los partícipes de la comida y se les iba sirviendo en su lugar, lo mismo que el agua fresca.

Los convites continuaron durante todas las actividades para reconfortar la energía y agradecer a los participantes, y para dar por terminado el día. Con la actividad de subir al Hualtepetl a recolectar el sagrado follaje de árbol de madroño (*arbutus xalapensis*), se manifestaron dos convites más; en el diario de campo se narra cómo se llevó a cabo dicha actividad: la hora de comer se hizo presente al finalizar la recolecta de madroño. La comida fue llevada por los participantes y al abrigo de la luna y el monte se hizo fuego, primero para que las llamas nos reconfortaran y luego utilizar las brazas para calentar los alimentos: tacos, tlacoyos, enchiladas. Hombres y mujeres se acomodaron a calentar la comida poniéndola a disposición de todos. La botella de tequila

¹⁴¹ V. Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, Libro IV, cáp., XXXVI-XXXVII; libro IX, cáp. VIII-XIV; libro X, cáp. XXIII.

¹⁴² Comunicación personal durante las festividades de carnaval, enero 2016.

circulaba al son de conversaciones acerca de la reciente colecta. Aquí la mesa fue al aire libre, en el cerro y durante la noche. Cuando se llegó al atrio de la iglesia, al filo de la media noche, el madroño fue recibido solemnemente, y después, para cerrar la actividad de la recolecta, los sirvientes de la mayordomía ofrecieron un convite que consistió en un caldo de pollo y verduras, tortillas, agua de frutas y té. En dicha ocasión la mesa se hizo en el atrio de la iglesia, al aire libre, y los comensales fuimos los participantes de la recolecta. Los alimentos fueron servidos en trastes de material desechable, de unicel y plástico, no se utilizaron los trastos de barro que anteriormente ocuparon.

El espacio que se ocupa para crear la hora de la comida depende mucho de las actividades que se realizan en el cerro, el atrio, en el auditorio, siempre se recrea una “mesa” según sean el momento y aprovechando el espacio. Los convites cumplen múltiples intenciones que van desde saciar el hambre y fungir como ofrenda. En la recolecta de madroño, el convite saciaba el hambre, y también en son de agradecimiento por la participación de la comunidad en tan grande actividad; y la cena con un carácter más festivo e igual de reconfortante, pues la tarea se había logrado: el muy preciado sagrado madroño se encontraba en el templo, resguardado y listo para confeccionar las cruces que se izaron en el *pone bandera*.

Los protocolos de mesa suelen ser diferentes entre cada comida, y más entre cada comunidad y cultura. La división de tareas está muy marcada, ciertas personas preparan la mesa: sillas, platos, vasos, cucharas, servilletas, salsas, saleros, agua, etc.; hay quienes sirven, y personas a las que se sirve primeramente; y por su puesto el momento de levantar la mesa, limpiar y lavar los trastes.

La sacralización de los alimentos

Cuando se compraron los insumos e ingredientes para preparar los alimentos y las demás materias primas para la fiesta, se realizó una sacralización y reverencia a lo adquirido. Esto ocurre en la *compra grande*, lo mismo que antes de preparar la comida, cuando ya está lista y poco antes de servirse. El

reverencial principal está constituido por el *ñuts'í*. Dicho saludo o reverencial consiste, como ya lo describía don Pancho R. Luna Tavera, en un “saludo dirigido a los cuatro rumbos y al centro formando una flor imaginaria de cuatro pétalos, con las banderas ondeantes y el incensario humeante;”¹⁴³ y de entre sus acepciones se hace referencia a un estado particular de las cosas: plenitud, jugoso, buen fermento, floración. En algunas ocasiones se portan flores en ramos o en floreros durante el reverencial.

El humo del copal funciona como un medio de comunicación entre las deidades o los entes y los humanos, y como un purificador tanto del espacio como del alma.¹⁴⁴ Para la *compra* grande, se sahumaron los ayates, canastas y bolsas de mandado que se ocupan para la carga. La entrada de los insumos a la comunidad parece una marcha triunfal: los mayordomos y sirvientes que traen la carga se presentan a la entrada y el reverencial *ñuts'í* es la recepción, le sigue la música de banda, los cohetes se hacen tronar y los *xitas* están presentes haciendo gran revuelo, y así en son de procesión festiva hasta llegar a la iglesia. Los insumos son presentados ante la cruz atrial y luego sahumados antes de ser resguardados en el templo. Desde ese momento las cocineras trabajan con ingredientes purificados gracias al copal y a las reverencias; más tarde también será alimento ingerido por toda la comunidad e invitados. Posiblemente este sea el propósito principal de su sacralización, pues el destino de los alimentos oscila entre la ofrenda y el convite: momentos de celebración y en donde circula la fuerza *nzahki*.

Para comenzar a cocinar el atole o el *juxta*, es menester que las cocineras principales configuren un pequeño ramo de reliquia (romero) y cardón, los cuales son colocados debajo de los trastos donde se ha de cocinar. Dicho ramito asegurará que la comida a preparar salga de la mejor manera, y en el caso del atole para que se cueza parejo y espese bien.¹⁴⁵ De igual forma, para ambos platillos a preparar atole y *juxta*, los mayordomos hacen el reverencial

¹⁴³ Díaz, Gress, Hers y Luna Tavera, *op. cit.*, p. 364

¹⁴⁴ V. Aurora Montufar López, *op. cit.* pp. 85-98. Y V. Elena Mazzetto, “La comida ritual en las fiestas de las veintenas mexicas: un acercamiento a su topología y simbolismo” en *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM*, num., 25, 2013., En línea: <http://journals.openedition.org/alhim/4461> (Consultado: 05/07/19)

¹⁴⁵ *Cassette Caco 129*, Compra grande de los sirvientes, El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016, 2016

ñuts'í a las ollas o trastes vacíos pocos minutos antes de cocinar. Cuando se termina de preparar la comida, convienen los mayordomos el momento de hacer el reverencial al alimento. Toda comida pasa por dichos gestos rituales, pero según la ocasión, cambia el protocolo. Para la *atoleada chica*, el reverencial *ñuts'í* es realizado y se agradece por la comida, lo mismo que sucede con el *juxta* que se come para concluir la labrada de cera y la lavada de ropa y para el convite de la *compra grande*. Para el convite de la *atoleada grande*, se hace el reverencial con ramos de flores y veladoras a la comida a consumir. Para esta ocasión el incensario es adornado con una cuelga con flor de cempasúchil: el gesto es mucho más solemne: un tambor y cánticos católicos se hacen presentes, mientras tanto los mayordomos que dirigen el reverencial ponen las cuelgas con flor a los botes que contienen la comida, no sin antes pasarlas sobre el incensario. Al final del reverencial los mayordomos dan las gracias por la comida y las manos que hicieron el platillo. Para la *comida grande con juxta* también es menester arreglar las ollas que contienen la comida con las cuelgas de flor de claveles, lo mismo que el incensario con cempasúchil.

En el caso de la comida ya preparada se desprenden olores y vapores que se conjugan con el humo de copal y los gestos rituales como ofreciendo el convite a la deidad,¹⁴⁶ a El Espíritu y a la *señora-dueña de la tierra* (ahora representada por la virgen de Guadalupe). Los mayordomos cantan rezos y agradecen por la comida y las manos que la elaboran. Los alimentos son tanto sacralizados como ofrecidos al santo, y serán consumidos por los oferentes e invitados de otras comunidades. La reciprocidad toca a todos los participantes en momentos diferentes. Es aquí donde se trata de hacer cumplir las peticiones hechas por la comunidad, quienes trabajan y ofrendan todo su trabajo al santo patrono en pro de un año nuevo más abundante, prospero y lleno de salud, lo cual será reflejado constantemente en la celebración carnavalesca.

Aunque las jícaras no son un convite del cual me ocupe en su totalidad, es menester mencionar que es un alimento sacralizado y de ofrenda que pasa a ser un convite para los oferentes. Durante su configuración, los alimentos

¹⁴⁶ Cf. Patrick Johansson, *Teatro mexicano. Historia y dramaturgia*, op. cit., pp. 24-33

dispuestos en las jícaras son siempre sahumados con copal, y siguen un orden estricto que no cambia; una vez listas se cierran colocando un ramito de reliquia (romero) y una carpeta bordada. Estas son llevadas al altar y puestas a cada santo. Al paso de una semana se bajan del altar y son descompuestas paso a paso y todo se reparte entre los oferentes (mayordomos y sus familias): naranjas, caña, tablillas de chocolate, colaciones (dulces confitados) y pan; también aderezan el convite con rebanadas de piña. Los alimentos contenidos en las jícaras se ven igual de frescos que cuando recién se compraron.

Las cocineras especialistas

Toda ceremonia y ritual son precedidos por especialistas, y la preparación de los alimentos no es la excepción. La comida de El Espíritu requiere la diligencia de doña Maura Morales y doña Luisa Martínez, dichas mujeres dirigen y supervisan las comidas principales que se llevan a cabo, los diferentes convites con *juxta* y el delicioso atole de masa. Doña Maura y doña Luisa, han dirigido estas preparaciones desde años atrás, la edad es importante, pues la purificación de las cazuelas de comida debe ser precedida por alguien de edad que hubo generado vida.¹⁴⁷ Aunque los convites son compromisos de los mayordomos y sirvientes, éstos deben tener la diligencia de las especialistas; por ejemplo, la *comida grande* es responsabilidad de los sirvientes, pero necesariamente bajo la dirección e instrucción de las cocineras. Lo mismo sucede con las jícaras, doña Luisa Olguín es a quien se recurre cuando hay que armar las dichas jícaras, es la especialista en dicho saber. Doña Luisa explicó como el cargo pasó por varias manos y llegó a recaer en ella hasta en la actualidad, quien lo realiza con mucho gusto y también enseña a las mujeres interesadas en aprender para seguir dando continuidad a dicha actividad.

La especialización de la comida siempre ha existido, la observación de los frailes y los conquistadores en los primeros años de su arribo, narran algunas de estas situaciones. Como lo referido por Bernardino de Sahagún, al hablar sobre los preparativos de las varias fiestas en donde había especialistas que se dedicaban a una actividad de cocina. Respecto a las celebraciones a las

¹⁴⁷ Francisco Ramiro Luna T., Clase extraordinaria impartida en el Instituto de Investigaciones Estéticas, Agosto 26, 2014.

deidades pluviales, escribía Fray Bernardino, de los sacerdotes que eran especialistas experimentados en la elaboración de unas figuras de masa, llamadas *tzoalli*, que representaban a la deidad, y que después eran ingeridas por los oferentes en son de comunión.¹⁴⁸

En la actualidad hay una fiesta que se lleva a cabo en Coahuiltlán, Veracruz, el “Levantamiento”, fiesta para celebrar a un recién nacido. Al infante se le buscan sus padrinos y para la ofrenda y el convite se convocan a las abuelitas o *nanitas* quienes realizan la comida para la celebración.¹⁴⁹ La preparación de la comida recae en personas de condición muy específica, en este caso se solicitan abuelas y viudas, que por dicha situación se interpreta que conservan energía vital que transmiten al momento de preparar la comida. Ellas cuentan con la técnica y la experiencia en la preparación de los alimentos. Se exalta la importancia del acto de cocinar como reciprocidad y las especialistas como actantes, su labor, la comida, como vehículo entre entidades.

Para El Espíritu, Alfajayucan, no es la excepción. Año con año los mayordomos solicitan a las cocineras que tomen la diligencia de los preparativos de comida de carnaval y con gran gusto contribuyen; ellas, doña Luisa y doña Maura, decían que cuando trabajan así, entre todos, están sirviendo primeramente a El Espíritu Santo, y a la comunidad.¹⁵⁰ La preparación, y sobretodo la diligencia en los convites de las *atoleadas* y el *juxta* requiere de especialistas que han preservado la receta y el método para su elaboración. Es tan así, que el *juxta* de El Espíritu es reconocido por muchas comunidades alrededor, es algo que identifica a la comunidad, conversa alegremente Margarito Martínez.¹⁵¹

¹⁴⁸ Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, Libro I, cáp. XXI, p. 47

¹⁴⁹ Elizabeth Peralta González, “Las ofrendas alimentarias en el ritual de “levantamiento” entre los totonacos de Coahuiltlán, Veracruz” en Catherin Good y Laura Elena Corona de la Peña, *Comida: Cultura y modernidad en México. op. cit.*, p.176

¹⁵⁰ *Cassette: Caco 129*, Compra grande los sirvientes en Ixmiquilpan. Barrida y realización de cuerdas: Alfajayucan, El Espíritu, 2016. El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2016

¹⁵¹ *Cassette: Caco 140, op. cit.*



45.- Doña Luisa Martínez y Doña Maura Morales, tomando el descanso después de dirigir la preparación de la comida para el cierre de actividad de la *compra grande*. El arte rupestre y la voz de las comunidades. Enero 2106.

Las atoleadas

Los dos ingredientes principales para la preparación del atole son el maíz y el chocolate, los cuales guardan una asociación simbólica con la fertilidad. El chocolate, tiene como materia prima el cacao, alimento asociado con la oscuridad y la fertilidad, porque la sombra le es necesaria para crecer; y el maíz, planta que requiere luz, es asociada a lo solar.¹⁵² La conjugación de estos dos ingredientes dan como resultado un atole sumamente nutritivo y satisfactorio: el atole de masa es el alimento que reconfortará la energía de las manos que lo elaboraron, y en general a toda la comunidad y a los invitados. La existencia del atole nos remite a la antigüedad porque desde tiempos remotos se ha consumido en variadas recetas con infinidad de beneficios a la salud, propósitos rituales y como un alimento cotidiano. La invención de esta bebida y su consumo son bastante muy antiguos, quizá desde la asociación maíz-humano, hace unos 8000-10,000 a. C. aproximadamente¹⁵³. Es

¹⁵² Cfr. Tomás Pérez y María del Carmen Valverde, “<Oro aromado> Imágenes y simbolismos del cacao en mesoamérica y el área maya”, en *Kakaw, oro aromado. De las cortes mayas a las europeas*. Coord. Mario Humberto Ruz, UNAM-Filológicas, Gobierno del Estado de Tabasco, México, 2016, pp. 49-55

¹⁵³ V. Luz M Mera Ovando y Javier Caballero Nieto, “Importancia del maíz en Mesoamérica a partir de las representaciones prehispánicas” en *El cultivo del maíz, temas selectos*, Rafael

importante mencionarlo porque da evidencia para entender su permanencia como un alimento que oscila entre lo festivo, ritual y como alimento cotidiano.

La nixtamalización fue una de las tecnologías culinarias que permitió tanta variedad de platillos a base de maíz, entre ellos una forma de atole. Este método de cocción consiste en agregar cal al maíz mientras se cuece en el agua, se deja reposar una noche y al día siguiente se lava, y está listo para molerse (metate o molino de mano) y hacer masa. La nixtamalización ayuda a que el maíz sea más digerible y aumente sus valores nutricionales como el calcio, el fósforo y el hierro¹⁵⁴, así como la niacina (vitamina B3) que ayuda a la absorción de otras vitaminas. Hay restos arqueológicos que apuntan que entre el 1000 y 800 a. C., ya se nixtamalizaba el maíz, tanto para elaborar tortillas, tamales y atole.¹⁵⁵ Los restos arqueológicos muestran que en la antigua ciudad de Teotihuacan (600 d. C) se consumía maíz en forma de tamales, pozole, quizá tortilla y por supuesto en atole.¹⁵⁶ Lo mismo que para el área maya, el consumo de atole era frecuente, y los había tanto de masa como de pinole (maíz tostado). *Atole: sá, sakhá. Pinole: ch'aj*. Al combinar atole con cacao obtenían un atole chocolateado o *kakawal ul*.¹⁵⁷

Los códices, los libros que elaboraban los pueblos originarios, siguieron produciéndose durante el arribo brutal de los españoles, y tenían como finalidad legitimar su posición social, proteger sus tierras, narra sus orígenes y linajes, explicar su mundo religioso y político. En uno de ellos, en el códice-mapa Tlotzin del siglo XVI, se encuentra el códice de Xólotl, que narra el arribo de ciertos grupos llamados generalmente chichimecas (otomíes, mazahuas y grupos otopames), comandados por el legendario capitán Xólotl. En la narración Tlotzin, el chichimeca, fue abordado por Tecpoyo Achcauhtli, el chalca, cuando iba de caza y le enseñó a cocer o azar su carne; la amistad creció entre ellos hasta que un día Tecpoyo invita a Tlotzin a su pueblo, y al

Rodríguez Montessoro y Carlos De León (coordinadores) México: Colegio de Posgrados Universidad Autónoma de Chapingo-Universidad Autónoma Agraria: Antonio Narro, Mundi-Prensa, 2010.

¹⁵⁴ Enrique Vela, "Comidas y bebidas de los indios de Yucatán" en *Arqueología mexicana*, Revista de la Coordinación Nacional de Arqueología del Instituto Nacional de Antropología e Historia, núm. 38 edición especial: El Maíz, abril 2011, pp. 72-76

¹⁵⁵ *Ibíd.*, p.18

¹⁵⁶ *Historia de la vida cotidiana en México, Vol., I, op. cit.* p. 63

¹⁵⁷ *Ibíd.*, pp. 109-110

llegar “Le hicieron sentarse, le trajeron presentes. Le dieron tamales, atole. Tlotzin no comió los tamales, sólo bebió el atole”.¹⁵⁸

El códice, elaborado en el siglo XVI narra sucesos de entre los siglos XI-XIII, es decir trescientos años antes del proceso de conquista española. El hecho de mencionar al atole, nos habla también de su existencia y consumo muy antiguo. Lo interesante es que Tlotzin rechaza los tamales, pero con gusto bebe el atole. ¿Será que poblaciones chichimecas no conocieran o no acostumbraban los tamales? El aceptar el atole puede reflejar su consumo y aceptación por la gran mayoría de los pueblos originarios. Pero también, como lo menciona el texto, comer esas comidas, es una forma de identificación, tanto que al comerlo Tlotzin, se vuelve como un hijo para los chalcas.

Al poco tiempo de la presencia española, muchos frailes y estudiosos crearon libros sobre los pueblos originarios con el propósito de conocer sus costumbres y forma de pensar para lograr transformarlos al cristianismo, a la iglesia católica. Entre ellos se encuentra Fray Diego Durán, que convivió desde su infancia en los pueblos originarios, y más tarde se ordenó en el Convento de Santo Domingo de México de la Orden de Predicadores, en el año de 1556.¹⁵⁹ En su *Historia de la Indias de la Nueva España e Islas de tierra firme*, narra la historia y costumbres de los indígenas. Es imposible dejar de lado el asunto de la comida, ya que la ha vivido y visto desde su cotidiano y en las fiestas y ritos. Hace dos menciones muy importantes y curiosas sobre el atole. En el capítulo XXX, aquí narra la sequía y hambruna que hubo en *Tenochtitlan* durante el gobierno o mandato de *Motecuhzoma Ilulcamina* en el año de 1454 o *Ce-tochtli*: uno conejo. La población mexicana padecía ya de hambre, y por consejo de *Tlacaehlel*, administrador y sacerdote de *Motecuhzoma*, el *tlatoani* mandó a elaborar tamales y atole de maíz tostado y chíca, diez canoas de cada uno diariamente.¹⁶⁰ En el capítulo XL, Durán narra la guerra de los mexicanos contra

¹⁵⁸ Miguel León Portilla, “El proceso de aculturación de los chichimecas de Xólotl”, en *Estudios de cultura náhuatl*. 1967, vol. III, núm., 7, p. 72

¹⁵⁹ José Rubén Romero y Rosa Camelo Arredondo, “Fray Diego Durán”, en *Historiografía mexicana. Historiografía novohispana de tradición indígena*, México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2011, vol., I, pp. 229-239

¹⁶⁰ Diego Durán, *Historia de las Indias de Nueva España e Islas de la tierra firme*, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de Publicaciones, 1995, cap., XXX, p. 242

los de Metztitlan (otomíes) y sus aliados huastecos. Antes de entrar a combate y volviendo del combate, sus guerreros se alimentaban de atole con chía.¹⁶¹ Estas breves menciones dejan al descubierto varias cosas, como los contextos en que se bebía atole, en este caso en momentos de hambruna y el otro de guerra. Para colmar a los pobres mexicas del sufrimiento, recurren a la fórmula clásica del atole y tamales, que como ya vimos, también los chalcas presentan a su visítate Tlotzin. Da la coincidencia, que en ambos casos preparan y beben atole de chía, una semilla muy conocida y utilizada por los pueblos originarios.

Fray Diego de Landa fue un religioso destinado al área maya, hacía Yucatán, para lograr su cometido de evangelizador. Su tarea también implicaba el estudio de costumbres de los indígenas, hacía 1566 escribe su *Relación de las cosas de Yucatán*. En estas descripciones e informes, da muy buena noticia del consumo del atole en sus tiempos.

[...] y que de lo más molido sacan leche y la cuajan al fuego y hacen como poleadas para las mañanas y que lo beben caliente; y que en lo que sobran de las mañanas echan agua para beber en el día porque no acostumbran beber agua sola. Que también tuestan el maíz, lo muelen y deslíen en agua, que es muy fresca bebida, echándole un poco de pimienta de indias y de cacao. [...] Que por la mañana toman la bebida caliente con pimienta, como está dicho, y entre día, las otras frías, y a la noche los guisados [...]¹⁶²

Es muy interesante los datos que deja al descubierto esta narración, pues devela las costumbres alimenticias de los indígenas: sus horarios y lo que comen en cada comida, los ingredientes y el método de preparación. De poco a poco se puede intuir el gusto o paladar de los mayas de hace quinientos años atrás.

Hasta ahora hemos plasmado lo que muchos estudiosos escriben sobre las costumbres antiguas de los pueblos originarios, pero todavía falta hablar, un

¹⁶¹ *Ibíd.*, p. 304

¹⁶² Enrique Vela, *op. cit.*, pp. 80-81

poco más puntualmente de recetas que nos develen más sobre el método de preparación y los ingredientes utilizados. El protomédico Francisco Hernández, es enviado por el rey de España Felipe II a la Nueva España para compilar información sobre la flora y la medicina y alimentos de los indígenas. Desde su arribo, en 1571, comienza su investigación y escribe la *Historia natural de Nueva España*. En dicha obra pone mucho énfasis en como se consumían ciertas plantas como alimento o eran utilizadas como medicina. El maíz y el atole ocupan un espacio en su *Historia*, y los explica desde el punto de vista médico y nutricional. Veamos que dice al respecto.

[...] se prefiere a la tisana misma [atole]. Dicen que se digiere rápidamente, que nutre bastante el cuerpo, que no produce ninguna sensación de pesadez, que suaviza el vientre y el pecho, que mitiga el calor de la fiebre, sobre todo si se pone a serenar su polvo mezclado con agua, como suelen hacerlo los *chichimecas*, que provoca la orina y limpia todas las vías. [...] antes bien alabamos a los médicos mexicanos que posponiendo la tisana de cebada por ser ingrata al gusto y repugnante a los enfermos, prefieren los puches de maíz llamados *atolli* y usados por estas gentes, agradables, y que sin causar daño proporcionan un alimento suave y muy saludable.¹⁶³

Francisco Hernández sabía que existían infinidad de atoles que no solo servían como alimento sino como medicina, y apuntó en su *Historia* más de quince recetas, entre ellos: *Atolli agrio* o *xocoatolli*; *Chillatolli* o *atolli* mezclado con *chilli*; *Nichillatolli* (mezclado con *chilli* y miel); *Chianatolli* (atole de maíz tostado); *Tlatonilatolli* (con pimiento y epazote); *Izquiatolli* (con maíz tostado y cocido, con *chile*). Los atoles que se consumían en época prehispánica y en los primeros años de la colonia son diversos y juegan entre lo salado, dulce, simple, picoso y agrios. Nuevamente esta información devela mucho del paladar de estos pueblos, así como los horarios de comida.

¹⁶³ Cristina Barros y Marco Buenrostro, *La alimentación de los antiguos mexicanos: en la Historia natural de Nueva España de Francisco Hernández*, México: UNAM, Dirección General de Publicaciones y Fomento Editorial, 2007, p. 92

Por su parte, Fray Bernardino de Sahagún, en su obra colosal: *Historia general de las cosas de Nueva España* entre 1575-77, tiene el mismo propósito que el de otros religiosos, buscar información sobre las costumbres de los indígenas para evangelizar adecuadamente.¹⁶⁴ Narra de manera extensa la forma en que comían y bebían los antiguos mexicanos. Pero traigo a cuenta una cita donde describe el oficio de hacer atole:

1.- El que vende *atolli*, que es mazamorra, véndelo caliente o frío. El caliente se hace de masa de maíz molido, o tostado, o de las tortillas molidas, o de los escobajos de las mazorcas quemadas y molidas, mezclándose con frijoles, con agua de maíz aceda, o con *ají*, o con agua de cal, o con miel. El que es frío hácese de ciertas semillas que parecen linaza [¿chía?], y con semilla de cenizos [amaranto] y de otro genero, las cuales se muelen muy bien primero, y así el *atolli* hecho de esta semilla, parece ser cernido; y cuando no están bien molidas hacen un *atolli* que parece que tiene salvado, y a la postre le echan encima, para que tenga sabor, *ají* o miel.¹⁶⁵

Las mujeres que vendían el atole lo hacían dentro del tianguis o *tianquiztli* de Tlatelolco o según la zona. Sahagún escribe de manera sintética las formas de preparación de atole y los distingue en fríos y calientes, que de ahí deriva su modo de cocción. Como podemos observar con esta cita, el atole era un alimento de uso cotidiano que se preparaba en casa o se podía encontrar en los tianguis. No hay que olvidar que también se preparaba para las fiestas, y su uso era también ritual, en ocasiones para ofrendar y otras como alimento de ayuno. En nuestra actualidad, encontramos el atole de la misma forma: cotidiano y festivo. Todas las mañanas y en ocasiones en la tarde-noche, se encuentra la formula ya clásica: tamales y atole. Pero lo mismo sucede cuando hay ciertas festividades, como lo es el año nuevo, el día de la Candelaria (2 de febrero) y el día de muertos.

¹⁶⁴ V. Josefina García Quintana, *Fray Bernardino de Sahagún, en Historiografía mexicana, op. cit.*

¹⁶⁵ Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, libro X, cáp., XXVI, p. 561

Entre los otomíes el consumo del atole también era bastante frecuente, desde atole de pinole (maíz tostado y molido), atole de maíz nixtamalizado: atole con miel (de maguey), de chile, atole con miel y chile y atole crudo. Al parecer, su paladar se inclinaba a los sabores agrios o fermentados, como los tamales y atoles agrios.¹⁶⁶ En el presente, entre las comunidades *hñāhñu*, los atoles son “[...] muy apreciados en los días festivos, los atoles constituyen el alimento esencial de los lactantes y de los niños de poca edad”¹⁶⁷ según lo observado por Jacques Galinier, aunque breve la mención, da cuenta de dos maneras en que se usa y se aprecia dicha bebida: contextos festivos, y cotidianamente, aprovechando el valor nutritivo para lactantes e infantes. Para días festivos nos da noticia de tres atoles, a saber: *tempesquite* o *pere*, el cual se prepara con frutas y hojas de maguey; atole de cacao o *s’itekhu*; y atole de cacahuate o *t’eikhumhoi*.¹⁶⁸

El atole bailado llevado a cabo en San Pedro Atlapulco en el Estado de México es otro ejemplo, actual, de la importancia de la bebida dentro de contextos ceremoniales y festivos,¹⁶⁹ pues en esta celebración el atole es preparado y atendido como un ser vivo: unos les bailan, otros le dan de comer, unos más le prenden su cigarrillo y hay quienes le cantan. Otro buen ejemplo, de la región de El Mezquital, en el barrio de San Nicolás en Ixmiquilpan, año con año hacen la molienda de cacao para realizar un atole de masa con chocolate y tamales que serán un convite de desayuno; así como en El Espíritu, la preparación es nocturna, aunque en San Nicolás, las mujeres son las encargadas de la molienda del cacao en metate, actividad diurna, y los hombres de la cocción del atole.

¹⁶⁶ Pedro Carrasco P., *Los otomíes. Cultura e historia de los pueblos mesoamericanos de habla otomiana*, Edición facsimilar 1950, Toluca, Estado de México: Gobierno del Estado de México, 1979, pp. 50-51

¹⁶⁷ Jacques Galinier, *Pueblos de la Sierra Madre. Etnografía de la comunidad otomí*, 3ra edición, traducción: Mariano Sánchez Ventura y Philippe Cheron, México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, 2012, pp. 1-5

¹⁶⁸ *Loc. cit.*

¹⁶⁹ V. Daniela Peña Salinas, “Dar y recibir: comida ceremonial en San Pedro Atlapulco, Estado de México” en *Estudios de cultura Otopame*, núm. 10, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, 2016. En el texto se explica el papel del atole como un ser al cual se le baila, canta o prende su cigarro y a la par será el alimento para los lugareños e invitados.

Las *atoleadas* en El Espíritu, tienen un carácter festivo y ritual, exigen mucha energía y un gran trabajo espiritual, entre murmuro, la comunidad decía que la *atoleada* es ocasión para limpiarse de los pecados: la *atoleada chica* para los pecados menores, y la *atoleada grande* para los pecados fuertes. Y bien cierto, pues las llamas del fuego que rodean a las ollas crecen y las rebasan, el humo invade los ojos y es difícil respirar; el calor del fuego es abrasador para todo el cuerpo y se vuelve complicado mover. Al final los brazos duelen de tanto remover durante toda la noche de preparación. Como una actividad nocturna, estar en vela y casi completo ayuno, soportar los humos y calores que se sienten al estar preparándolo, mantener un ritmo de movimiento que cada hora se hace más fuerte, pues el atole espesa, le asemeja a una especie de sacrificio o penitencia que los oferentes ofrecen, están dispuestos a pasar la velada, la vigilia. Siguiendo la propuesta de Galinier y la evidencia práctica (lo observado y la participación mía en la *atoleada*) la energía gastada en esa noche de trabajo en la cocina y en la iglesia, será restituida en el convite matutino.

A nivel individual y reflexivo de los participantes en la elaboración del atole no hay certeza si piensan en sus pecados y que la preparación es la manera de redimirse; pero a nivel colectivo, la preparación del atole es un acto de sacrificio donde el discurso de la participación en comunidad es constante y evidente. Se manifiesta la vigilia y se pone en circulación el *nzahki*. Antonio Lorenzo, expresaba que conforme avanzan las actividades, aunque cansadas, las energías de ellos, los mayordomos y sirvientes, parecen aumentar porque hay disposición, ganas y fe.¹⁷⁰

Al momento del convite el carácter de colectividad y abundancia saltan a la vista. Sirven en cajetes de barro que pueden contener hasta un litro de atole; ya para la *atoleada grande* se agregan bolillos y tamales. Todos comen y pueden repetir si lo desean, o guardarlo para comerlo más tarde. Hay una atención especial para que todos coman y que no quede nada en las ollas. Los que sirven el festín son los últimos en comer, y también son quiénes levantan y limpian el auditorio y la cocina.

¹⁷⁰ Comunicación personal durante las festividades de Carnaval. Enero 2016

La Comida grande con juxta

La preparación es llevada a cabo por las mayordomas y los sirvientes, siempre bajo la diligencia de las cocineras especialistas. La receta, consiste en carne y pancita de res en un caldillo de guajillo, y hasta donde se nos reveló sazonado con su ajo, cebolla, comino y clavo. Por otro lado, los frijoles y el nopal viejo, cocidos por separados, serán incorporados al caldillo al momento de servir.

Tres de los ingredientes de esta receta son muy característicos de la región, y representan gran parte de la cocina nacional: los nopales, frijoles y el chile.

El nopal utilizado para el *juxta* es silvestre, no es de huerta, se le llama nopal viejo y se diferencia de otros por su gran tamaño lo mismo que sus espinas, y las cocineras explicaban que era menos baboso que otros nopales. Es probable que se trate del *Cactaceae Opuntia Streptacantha*, también conocido como nopal de cerro¹⁷¹, nopal cardón o nopal viejo, tomando en cuenta que el género *Opuntia* es el más abundante y utilizado en esta zona.¹⁷² Desde hace más de cinco millones de años el nopal constituye la geografía y el paisaje de gran parte del territorio que hoy comprende México.¹⁷³ Pero el consumo de nopal nos remite a un pasado más cercano, el de Mesoamérica, aproximadamente 10,000 a. C., y en específico la evidencia material de restos de comida que se encontraron y registraron en Tehuacan, Puebla.¹⁷⁴ Desde esos años, los grupos humanos hacían ya uso del nopal y de a poco fue formando parte de la cosmovisión de los pueblos originarios. Para la gran ciudad de Teotihuacan fue alimento básico que se recolectaba y cultivaba, tanto el nopal como su fruto: la tuna.¹⁷⁵ Su cultivo fue necesario para poder criar a la *grana cochinilla*, de la cual se obtiene el color rojo sangre, muy

¹⁷¹ V. *Estudio regional forestal Valle del Mezquital*, op. cit., p. 70.

¹⁷² V. Edelmira Linares y Robert Bye, "El nopal: baboso pero sabroso" en *El Nopal: emblema nacional*, México: Fundación Herdez, 2017, p. 50

¹⁷³ *Ibíd.*, p. 43

¹⁷⁴ Eduardo M. Juárez, "El nopal: cimiento nacional" en *El Nopal: emblema nacional*, op. cit., pp. 8-9

¹⁷⁵ V. Raúl Valadez A., *Entre alimentos y tradiciones en la ciudad de los dioses*, op. cit., pp. 54-55

codiciado en la colonia por los europeos a su arribo en el siglo XVI.¹⁷⁶ Respecto a los nopales Fray Bernardino de Sahagún, dice:

“Hay unos árboles en esta tierra que llaman *nopalli*, quiere decir tunal, o árbol que lleva tunas; es monstruos este árbol, el tronco se compone de las hojas y las ramas se hacen de las mismas hojas; las hojas son anchas y gruesas, tienen mucho zumo y son viscosas; tienen espinas las mismas hojas. La fruta que en estos árboles se hace, se llama tuna y son de buen comer; es fruta preciada, y las buenas de ellas son como camuesas. Las hojas de este árbol, cómenlas crudas o cocidas.”¹⁷⁷

Al hablar de la comida de los chichimecas menciona que también son afectos al nopal y a su fruto la tuna, aprovechando la raíz: *címatl*.¹⁷⁸

La importancia del nopal no solamente se refleja en su consumo como alimento sino también en los simbolismos que logra, muchos de ellos se plasman gráficamente como en el códice Borgia donde se representa como un *axis mundi* (eje del mundo); en los códices/mapa Quinatzin y Tlotzin suelen verse como representación de la geografía y paisajes del lugar. El Códice Techialoyan García Granados, la cactácea es utilizada como un gigante nopal genealógico de Tenochtitlan y Tlatelolco; en Teotihuacan, se le ve en el mural del Tlalocan, como un alimento cotidiano e importante, pues se encuentra en el paraíso de Tláloc.¹⁷⁹ Y por supuesto, en la bandera nacional, un águila real devorando una serpiente se posa en un nopal; como la señal prometida de Huitzilopochtli a los mexicas para asentarse.

En la actualidad, los nopales son muy consumidos en la república mexicana y con una rica variedad de platillos. En ensalada, escabeche, crudos con limón y sal, asados, rellenos de queso, en caldos, mole de olla, nopal cenizo relleno, sudados con cebolla, con chorizo y otras carnes, en jugos y licuados.

¹⁷⁶ V. Barbro Dahlgren, *La grana cochinilla*, Instituto de Investigaciones Antropológicas-Universidad Nacional Autónoma de México, México, 1990.

¹⁷⁷ Bernardino de Sahagún, *op cit.*, Libro XI, cáp. VI, p. 643

¹⁷⁸ *Ibíd.* Libro X, cáp., XXIX, p. 583.

¹⁷⁹ Eduardo Merlo Juárez, *op. cit.*, pp. 26-27

El frijol, elemento de la triada tradicional de milpa (frijol, maíz y calabaza), forma parte de la dieta actual y cotidiana de la mayoría de los mexicanos que los consumimos de infinitas formas: enteros y caldosos, apachurrados y refritos, combinados con verduras, con diversas carnes, y productos animales: queso, chicharrón de res y/o cerdo, crema, huevo; y también hasta postres. Y no se diga de la gran variedad existente: negros, bayos, pintos, gordos, ayocotes, peruanos, blancos.¹⁸⁰ En el mundo mesoamericano para los pueblos originarios era un alimento de gran valor, y se consumían cotidianamente y en momentos festivos, como en la veintena de *etzacualiztli* (comida de maíz con frijol) de los mexicas, donde se comía el *etzalli*, el platillo a base de maíz y frijol.¹⁸¹ Al hablar de la alimentación común de los otomíes que conoció Sahagún, deja al descubierto que los frijoles eran alimento cotidiano [...] “maíz y frijoles, y *ají*, sal y tomates; usaban también por comida tamales colorados que llaman *xocotamales* y frijoles cocidos, y comían perritos, conejos, venados, topos.”¹⁸² Y cuando trata sobre las mercancías que se comerciaba en el tianguis de Tlatelolco dice que había [...] “frijoles amarillos y blancos, y negros, y colorados, y jaspeados, y unos frijoles negros, grandes como habas [...]”¹⁸³ Los españoles denominaron a esta semilla frijol por semejanza a la *fava* del mediterráneo que ellos conocían en el siglo XVI como *fésoles*. Hoy día en la lengua de los otomíes se le conoce como *ju* o *jü*¹⁸⁴ y en lengua náhuatl como *etl*.¹⁸⁵

Para nuestro platillo de carnaval, el *juxta*, se emplea el delicioso frijol gordo (*Phaseolus dumosus*). El platillo *juxta*, logra condensar varios ingredientes de importancia cultural y nutricional para la dieta mexicana; el nopal y el frijol oscilan como ingredientes cotidianos y para platillos festivos.

¹⁸⁰ Cecilia Beatriz Peña, y J. Rogelio Aguirre, *El frijol silvestre. Síndrome de domesticación*. México- Universidad Nacional Autónoma de Chapingo, 2012, pp. 21-28

¹⁸¹ Salvador Reyes Equiguas, “El valor cultural del frijol en la época prehispánica: El *etzalli*, un platillo ritual” en *El frijol. Un regalo de México al mundo*. Gilda Castillo (coordinadora). México: Fundación Herdez, 2012. p. 23

¹⁸² Bernardino de Sahagún, *op cit.*, Libro X, cáp., XXIX, p. 586

¹⁸³ *Ibíd.* Libro VIII, cáp., XIX, p. 457

¹⁸⁴ Luis Hernández Cruz y Moisés V. Torquemada, *Diccionario del hñāhñu (otomí) del Valle del Mezquital, Estado de Hidalgo*, 2da edición electrónica, México: Instituto Lingüístico de Verano, 2010. En línea: <http://filosofia.uaq.mx/yaak/fils/otomi/gd/dicvalle.pdf> (Consultado 25/07/20)

¹⁸⁵ Janet Long Towell, “América en Europa después de 1492” en *Conquista y Comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, *op. cit.*, pp. 175-176

El chile guajillo, que proviene del chile fresco mirasol, *Capsicum annuum*, es muy utilizado en nuestra cocina, especialmente para la elaboración de caldillos, consomés y salsas. Para la elaboración del *juxta*, se utiliza el chile guajillo; cociéndolo en agua para después desvenarlo y molerlo, será la base para el caldillo.

El chile es un fruto picante originario del continente americano. En lo que hoy es el territorio mexicano se tiene evidencia de su consumo desde el 7000 a.C.¹⁸⁶ pero los restos de la cueva de Coxcatlán, Valle de Tehuacan, Puebla nos indican fechas que van desde el 5000 y 3500 a. C.,¹⁸⁷ años donde pudo haberse dado el tránsito de la recolección al cultivo, sembrando el chile dentro de las milpas, junto al maíz, frijol y calabaza. El nombre chile proviene del náhuatl *chilli*; *ají* o *axi*, es como lo conocían los arahuacos de la zona del Caribe del siglo XVI, de ahí es donde los hispanos o europeos adoptaron esta forma;¹⁸⁸ en lengua otomí se le conoce como *ñ'í*.¹⁸⁹

Los pueblos que conformaban la Teotlalpan del siglo XVI rendían tributo en Tula, entre los insumos se encontraban los chiles, y eran trece los pueblos: Actopan, Acayuca, Apocopan, Epaceyuca, Ixmiquilpan, Michinaloya, Nestelpán, Tlahualipan, Tlacuylapilco, Tlaquilpa, Tepetitlán, Tzayanalquipan y Zempoala.¹⁹⁰ Para esta zona, de El Mezquital, no hay mucha información sobre las variedades sembradas de chile, pero si un poco más respecto a su consumo; hay información del chile como ingrediente en la cocina otomí, sobre todo en atoles y salsas.¹⁹¹ El cultivo del maíz en la zona de El Mezquital, y pueblos vecinos de la Teotlalpan (siglo XVI) es posible solo con riego, así que la zona se dedicó al cultivo del algodón, chile, maguey (aprovechamiento de pencas, miel, pulque, agujas, fibras, etc.), de nopales y la cría de guajolotes para su comercio.¹⁹²

¹⁸⁶ Eva Aguirre Hernández y Verónica Muñoz, "El chile como alimento" en *Ciencia*, revista de la Academia Mexicana de Ciencias, julio-septiembre, 2015. Vol., 66, núm., 3, p. 17. En línea: https://www.revistaciencia.amc.edu.mx/images/revista/66_3/PDF/Chile.pdf (Consultado 25/07/20)

¹⁸⁷ Janet Long-Solís, *Capsicum y cultura. La historia del chilli*, México: Fondo de Cultura Económica, 2003, p. 12

¹⁸⁸ *Ibíd.*, p. 60

¹⁸⁹ Luis H. Cruz, *Diccionario del hñähñu*, op. cit.

¹⁹⁰ Janet Long- Solís, op cit., p 13

¹⁹¹ Pedro Carrasco P., op cit., p. 54

¹⁹² *Ibíd.*, p. 71

Como una constante, la cocina para el *juxta* es al aire libre y su preparación es diurna. Los gestos antes de la preparación son la confección y colocación del ramito de romero (reliquia) y cardón; se hace el reverencial *ñuts'í* ante los trastos todavía vacíos. Las cocineras especialistas continúan con la diligencia de esta comida. Ya terminada la preparación, prosigue un nuevo reverencial donde los elementos más solemnes se hacen presentes, el *ñuts'í*, las flores, copal y las banderas. El incensario nuevamente es revestido con una cuelga y flor de cempasúchil; el humo del copal limpia las cuelgas que atarán a los botes de comida. A ritmo de cantos católicos y un constante tambor, acaba el reverencial. El cohete da la señal para congregarse a toda la comunidad en el auditorio. La *comida grande* está lista: *juxta*, agua de frutas y tortillas. El protocolo de mesa es similar a los demás convites: dos filas centrales y personas alrededor de éstas, ya sentados, ya de pie. Se sirve a todos en su lugar: un gran plato de *juxta*, un medio kilo de tortillas del comal (de maíz nixtamalizado) y agua fresca. La música de viento armoniza la comida. Los niños no se cansan de jugar, correr dentro y fuera del auditorio. Perros de mascota y callejeros aparecen repetidas veces, jugando y esperando a los distraídos para usurpar su comida, o postrándose para que alguno le comparta. La convivencia es grande. Los rostros de la gente se ven felices: unos no demoran en comer, otros comen lento y pausado; unos más guardan su porción, quizá por falta de tiempo para comer o porque es abundante la cantidad. Nada de eso es mal visto, la consigna es manifiesta: abundancia, que todos coman y que la comida se acabe. La música no deja de sonar. Los niños bailan, unos serios y otros en son de juego, algunos adultos se animan a la pista. La mayoría come y conversa con sus vecinos, amigos y familiares. La bebida alcohólica está presente, pero más bien como un digestivo, una bebida para acompañar a los alimentos. En estos primeros festejos no se vieron tendencias a la embriagues. Parece que el regocijo de la fiesta radica en el fruto del trabajo logrado, la satisfacción por haber trabajado en comunidad por El Espíritu, y la fuerza anímica impregnada en los alimentos que son consumidos durante el convite: la circulación del *nzahki*.

La *comida grande* con *juxta*, es el convite con el cual culmina una primera etapa del carnaval. Llegar al *pone bandera* supone una serie de actividades que, cómo se ha visto en la reseña, requieren de trabajo y dinero de la

comunidad, y sobretodo de los mayordomos. La diligencia para las actividades también es específica ya que los participantes en las actividades, y los que dirigen, deben tener voluntad de participación y cumplir con ayunos. La *comida grande* supone una restitución de fuerzas (circulación de *nzahki*) debido al grande esfuerzo que se realizó desde el seis de enero, día en que se comenzó con la labrada de cera y lavada de ropa; y hacer cumplir la reciprocidad entre oferentes, deidades, comunidad e invitados.

Del desglose de los convites podemos vislumbrar los gestos rituales, los protocolos de mesa, los cargos para la cocina, el espacio y el tiempo. A través de la observación de ello, los posibles significados saltan a la vista, ya que son la misma cosmovisión de la comunidad.

La reciprocidad se expresa en la organización en mayordomías, ya que es un sistema donde los cargos de mando cambian año con año, es decir son rotativos, de manera que la organización y diligencia recaen en la mayoría de los integrantes de la comunidad siendo a veces mayordomo o sirviente. En los gestos rituales también se expresa reciprocidad: en la reverencia a los alimentos, la ofrenda de estos a las deidades y santos, y el sacrificio del ayuno y la vigilia. Los integrantes de la mayordomía son parte de la activación de esta reciprocidad mediante la celebración que también es finalidad, pues al concretarse la comunidad espera recibir las peticiones hechas al Espíritu Santo.

Cuando es el momento de preparar y comer la comida, de hacer un convite, nuevamente la reciprocidad exalta, pues el trabajo para lograrlas es un círculo o cadena donde la comunidad está muy involucrada, desde la aportación de dinero, materias prima y trabajo, e incluso la asistencia de otras comunidades al carnaval es una forma de reciprocidad, pues el gesto se regresa; anteriormente había aportes de dinero y trabajo por parte de otras comunidades. En otros términos, la energía *nzahki* se pone en circulación en todo momento de la celebración y el resultado es una fiesta de trabajo y goce colectivo. Los protocolos para servir la comida tienen aquellos gestos que denotan reciprocidad: la mayordomía son los encargados de servir; colocan al centro y sirven primero a las personas mayores; sirven a todos en su lugar llevando trastes y agua; al finalizar levantan todo y hacen limpieza. La

diligencia y la ostentación del cargo traen consigo este tipo de responsabilidades: gestionar la fiesta, servir al santo y a la comunidad.

La narración del *Dios caminante*, transcrita por Francisco R. Luna Tavera, refleja que muchas de las formas de celebración del pueblo otomí (capítulo 2), son parecidas a las actuales: para que el *Dios caminante* cumpliera la petición pidió fiesta, comida, pulque y flores; la comida y el pulque tanto para los invitados como para la Sagrada Madre la Tierra, es decir convite y la fiesta, son ya una forma de ofrendar, celebrar y que el santo o dios haga cumplir la petición. Es así como el carnaval o el *Ngo theni* (fiesta del juego) se transforma en una celebración que conjuga lo religioso, espiritual, lo festivo y en una constante de reciprocidades interminables. Es parte de las relaciones sociales de la comunidad; ayudar a reforzar vínculos; transformar y reafirmar la identidad.

3.- Conjeturando y concluyendo

La práctica de campo, la participación en las actividades y las lecturas llevadas a cabo para la presente investigación, me ayudaron a ver la particularidad existente en cada pueblo, comunidad y festividad. Si bien es cierto que existe una cierta generalidad en cuanto a lo que se celebra en una región, los términos generales se desdibujan en la práctica al presenciar o participar de la festividad debido a que cada comunidad genera sus propias formas de celebración y se ve reflejado en la organización, música, cantos y danzas, la comida y los protocolos de mesa, los espacios donde se desarrollan los eventos, las manos participantes; de gran importancia abordar el cómo se elaboran la comida y las bebidas, de dónde vienen y quién las prepara y sirve. Aunque un mismo festejo, se configura de manera distinta. El contexto histórico de cada región es diferente.

Gracias al acercamiento de la historia y la conciencia de un devenir, la comunidad ha logrado vislumbrar la manera en que se transforman las costumbres y la organización para llevarlas a cabo. La comunidad de El Espíritu percibe las reminiscencias de las actividades que en las fiestas se hacían, todavía hay memoria de qué había, pero no mucho de cómo hacerlo. Ejemplo de ello es la forma de recolectar el madroño, desde la ruta a recorrer, el horario y la gente a participar; la existencia de otros cargos o los mismos pero con nombre diferente, como el alférez el cual cubría los gastos para la celebración del *pone bandera*¹⁹³; la existencia del armadillo, un hombre disfrazado, que ayudaba en las *atoleadas* al mismo tiempo que amenizaba la velada. Los objetos simbólicos como el bastón de mando que a la actualidad no aparece; la tarima donde anteriormente se hacía el baile ya no se coloca.

No todo deja de existir por completo, sino que se recrea, se reinterpreta mediante la historia oral que guardan y transmiten memoria, el estudio del arte rupestre, los textiles, el estudio de las cocinas. Este tipo de conciencia histórica fue la que motivó a la comunidad a continuar con las tradiciones del carnaval a sabiendas de las dificultades que presenta, principalmente por los gastos

¹⁹³ *Cassette: Caco 140, op. cit.*

económicos, y también el olvido de cómo hacerlo, desinterés que muchas veces se manifiesta dentro de la misma comunidad y la introducción de corrientes religiosas. Los mayordomos de la comunidad expresaron que en algún momento se había pensado en dejar de hacer las fiestas de carnaval, principalmente por falta de recursos, pero al poco tiempo volvieron hacer reunión los principales y estaban más convencidos de continuar con la celebración en vez de dejarla, era parte de su identidad, una manera de expresarse y entenderse entre los habitantes.¹⁹⁴ La comunidad se remitía a su pasado, al recuerdo y la memoria: una reconstrucción mediante el diálogo y conversación con los mayores, hasta la reinterpretación y reinención para dar continuidad a las fiestas y costumbres. En las últimas tres décadas, Don Pancho R. Luna Tavera, promovió, junto con la comunidad, la celebración de las tradiciones, y realizaba una incesante búsqueda histórica de las raíces de dichas costumbres, y uno de los resultados logrados, hace 26 años aproximadamente, junto a Margarito Martínez Martínez, integrante de la comunidad, fue que reiniciaron el *floreo de banderas*, (ceremonial que antecede a los naranjazos),¹⁹⁵ y que en la actualidad es precedido por Antonio Lorenzo Zamorano.¹⁹⁶

La comunidad se sabe a sí misma y van reconociendo las experiencias que generan estas celebraciones, y en particular el carnaval, se conciben como momentos y espacios en donde se propician lazos de afectividad y empatía entre los celebrantes e invitados; es una cuestión de identidad y unión comunitaria; un terreno lleno de posibilidades. Antonio Lorenzo, expresaba frente a la comunidad, durante el cambio de mayordomías lo siguiente:

Ahí es donde se nos une, con las tradiciones que tenemos aquí, a pesar de que, dentro de la comunidad, a lo mejor no nos llevamos a veces con fulano, pero ya aquí nos vemos y reunimos. Las tradiciones si nos sirven. Nos une también que la mayoría somos católicos, pero hay otros pocos que son de otra religión, pero

¹⁹⁴ *Loc. cit.*

¹⁹⁵ *Loc. cit.*

¹⁹⁶ Beatriz Isela Peña P., *op. cit.*, p. 162

respetamos su religión; ellos también cooperan, no entran a la capilla, pero si van al carnaval.¹⁹⁷

El carnaval y las festividades, en general, son motivos que reúnen y por los cuales se organiza toda la comunidad. La expresión de la fiesta y el rito reflejan la preocupación por la memoria: porqué y cómo se hace; las formas de trabajo colectivo, los modos de convivencia y sus elementos: comida, bebida, baile, música, religiosidad; la continuidad de los cargos: su ejecución, jerarquía y responsabilidad. Es una forma de actuar autogestivamente, ya que la comunidad pone en práctica después de dialogar lo que se va a hacer, lo que no, y cómo habrá de hacerse. Antonio Lorenzo, ha sido muy entusiasta y en sus palabras muestra la preocupación por mantener las costumbres: “que no se pierda, porque nos ha costado mantenerlo, y a las futuras generaciones hay que enseñarles y dejarles entendimiento de nuestras tradiciones por medio de la presentación, la conversación, niños y jóvenes que aprendan.”¹⁹⁸

En general, estas manifestaciones culturales son logradas en la actualidad al filo del sistema capitalista, globalización económica y cultural, creando una resiliencia o resistencia que fue generándose desde el proceso brutal de colonización europea, el comienzo de México como Estado Nación y el proceso de la Revolución Mexicana. Es posible conseguir los recursos para las fiestas, aunque a veces no basta la economía regional o nacional, la comunidad se ha valido del trabajo y dinero generado por los migrantes que van a Estados Unidos, el cambio monetario es significativo y es aprovechado. Las costumbres y sus múltiples beneficios observados por sus practicantes, la comunidad, se imponen a las circunstancias actuales.

En el segundo apartado se planteaban características que hacen del banquete un convite, éstos servirán como primera aproximación al fenómeno estudiado. En conclusión, los convites: 1) son elaborados en ocasiones muy especiales, ya sea civiles o religiosas; 2) la existencia de comida, por lo regular en abundancia; 3) la presencia de comensales de cualquier índole, a los cuales se celebra, ofrenda o comparte: humanos, santos, deidades, ánimas; 4) el gesto

¹⁹⁷ *Cassette Caco 119, op. cit.*

¹⁹⁸ *Loc. cit.*

de compartir; 5) y la organización para hacer la comida y servirla: cómo poner la mesa y a quién servir primero, todos los protocolos de mesa. Conviene explicarlo por separado este último punto. La organización para elaborar la comida: Los convites están a cargo de especialistas de la cocina, la diligencia en la preparación de la comida recae en personas específicas, en nuestro caso, en El Espíritu, doña Maura y doña Luisa son las mujeres especialistas que dirigen la preparación de los convites de carnaval. Ellas cuentan con la suficiente experiencia, saben bien la receta y el modo de proceder. Nuevamente, los cargos de cocina varían según la festividad y el pueblo. Aquí y en muchas otras comunidades, la labor de la cocina recae en las mujeres, esto puede observarse en muchas festividades, e incluso en la vida cotidiana. Es menester ahondar y visibilizar este punto ya que muchas veces se pasa por alto, o se da por entendido quién prepara los alimentos, son las mujeres quienes principalmente han estado detrás de la preparación de los platillos.

Y es de observarse que los convites cuentan con un protocolo de mesa siempre diferente según la ocasión, el espacio y el tiempo. En la mesa se ponen de manifiesto ciertos modales y comportamientos para generar una buena experiencia al comer, como lavarse las manos, la limpieza de la mesa, etc.,¹⁹⁹ y la manera en cómo se hace la mesa, los trastes a utilizar, cómo se sientan y disponen los comensales, el orden de servir y la hora de levantar y limpiar.²⁰⁰ Como vimos, en muchos de los convites enunciados, el modo de servirse cambia constantemente.

Dichas características son manifiestas en los convites, pero también es característico 6) que en los convites y ceremonias se elaboren platillos altamente nutritivos y simbólicos culturalmente,²⁰¹ lo que nos hace retornar la mirada a la comida cotidiana, como el maíz, frijol, el nopal y chile, alimentos que han dado sustento a la región de El Mezquital desde tiempos muy remotos, y a gran parte de la república mexicana. En el momento de celebración se manifiestan dichos alimentos, se vuelven una comida de fiesta. El Atole: maíz (nixtamalizado), cacao, especias aromáticas (todos insumos altamente

¹⁹⁹ Laura Pérez Sandi Cuen, *op. cit.*, pp. 16-27

²⁰⁰ José Luis Curiel Monteagudo, *La mesa de Hernán Cortés*, México: Editorial Porrúa, 2011, pp. 3-4

²⁰¹ V. "Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura" en *Antropología de la alimentación. Textos escogidos de Garine*, *op. cit.*, p.94

nutritivos); el *juxta*: frijoles, nopales, chile y carne de res. Los alimentos advenedizos con los europeos son la res, la canela, el ajo, el romero, las cebollas, naranjas, el piloncillo (que constituye una buena fuente de nutrientes).²⁰² Y esto no ocurre solamente en el carnaval, también sucede en el jueves de *Corpus* donde el maíz y la tuna *bonda* son el alimento de comunión, con cargas simbólicas dadas por la cultura europea y *hñähñu*. En este sentido, es importante notar la permanencia de estos alimentos que conforman ahora nuestra dieta, a pesar del cambio radical a partir de la colonización, siguen en nuestra mesa, mezclándolos con otros ingredientes y otras técnicas culinarias. La comida adquiere sus significados y funciones según sea el momento de ser servida: en son de agradecimiento a los participantes y para la restitución de fuerzas cuando se da entre las actividades y al finalizarlas. En los convites se pone de manifiesto el sacrificio de los oferentes. El dinero que se invierte, el trabajo, la energía gastada en actividades de madrugada, de día y de noche. Es decir, hay una circulación de fuerzas e intenciones: la circulación del *nzahki* o energía vital y la reciprocidad. El sacrificio es algo constante, pero no se espera la mera voluntad de los santos, sino un constante dar para obtener una respuesta similar, como el alimento ofrendado; pero una vez terminada la libación, será la comida compartida en la mesa por la comunidad e invitados. Algo similar ocurre en la narración histórico-mítica de *Nda Kristo, el Dios caminante*, donde la exhortación por parte del *Kristo* es el convite, la fiesta como una forma de restitución de la salud y hacer ofrenda a Dios, no solo las flores, la música y la danza, sino la comida, alimentos y bebidas como el pulque. Los comensales son todos: sin la participación colectiva, sin el trabajo, no es posible el convite, ni la cura, ni proseguir con el ritual que es la recreación del mito, del origen de las cosas.²⁰³

Los convites, en el contexto de los pueblos *hñähñu*, son parte de la fiesta y ésta es la manera de ofrendar y de servir al santo de la comunidad (El Espíritu Santo, la Virgen de Guadalupe, el Sagrado Corazón de Jesús), establecer vínculos sociales, afectivos. El convite, es uno de los momentos donde se hace

²⁰² Luis Alberto V., "El encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI" en *Conquista y Comida, op. cit.*, pp. 155-168

²⁰³ Jaques Galinier, "Una mirada detrás del telón. Rituales y cosmovisión entre los otomíes orientales" en *Cosmovisión de los pueblos indígenas de México*, Johanna Broda y Félix Báez-Jorge (coordinadores), Consejo Nacional para la Cultura y las Artes-Fondo de Cultura Económica, México, 2001, pp. 453-484

visible la reciprocidad entre los integrantes de la comunidad ya que reflejan la distribución de trabajo, los gastos, la diligencia, la participación y la asistencia a la fiesta. Es decir, el convite es posible gracias a esta dinámica de trabajo (mayordomías) y valores (de reciprocidad), es un hacer y dar de comer a la comunidad por la comunidad misma.

La comida manifiesta una gran historicidad cuando se le estudia, pues no hay receta ni alimento que no tenga una historia, la cual involucra la familia, a la comunidad, al pueblo, y toda una dinámica comercial que hubo de darse entre regiones, países y culturas para vislumbrar esa gran gama de productos, ingredientes y platillos. Mediante la manifestación culinaria se expresa la identidad de la comunidad, porque refleja la receta heredada para un determinado fin, ya sea para el sustento diario o para el gran platillo de convite. La forma de alimentarse está ligada, en cierta medida, al territorio, a la flora y fauna del lugar que se habita, y al comercio que hace llegar insumos de todo tipo al país, hasta la importación de productos de otros lugares del mundo, o domesticación de animales y plantas de otros países como las reses, puercos, chivos y borregos que ahora forman parte de la cocina mexicana. En el trasfondo es la relación estrecha del ser humano con sus recursos bióticos, aquí el otomí con El Mezquital, generan un sinfín de conocimientos que logran fenómenos culinarios y culturales. La cocina y la alimentación es el fondo un conocimiento heredado por generaciones, mayormente transmitido entre mujeres, de la abuela a las hijas, nietas, sobrinas. La existencia de pueblos que habitan lugares que parecen inhóspitos son la prueba del saber tradicional que reconoce alimentos y sabe aprovechar su medio geográfico. Hasta nuestro presente predomina el prejuicio que piensa que en El Mezquital no se puede vivir, pero cientos de años de ocupación muestran lo contrario, pues la mayoría de sus pueblos originarios continúan aplicando los saberes tradicionales que implican una inteligente explotación de los recursos y en pro de su preservación. Es por tal razón, que la alimentación entra dentro de los patrimonios bioculturales y es menester de la historia ir develando y comprender la forma en que esas relaciones de producción de alimentos se van transformando y los fenómenos culturales que logra la ingesta de alimentos de cada presente del que se hable, y problematizar las necesidad y

perspectivas según las condiciones políticas y el acceso a la educación y tecnología en el afán de transformar nuestro presente en términos de alimentación que implican el repensar su modo de producción, las dinámicas comerciales, así como las manos participantes tanto en el campo, la industria, y la cocina cotidiana que nos dan sustento diario.

Entonces, para tratar de comprender el fenómeno de la alimentación, también es menester ir hacia otras disciplinas que contribuyan a tener un panorama más amplio. Comprender los fenómenos que ocurren antes de la ingesta de alimentos, durante y después, así como las razones del consumo y el por qué se produce y se cocina de tal manera. Necesariamente nuestros caminos de investigación acudirán a la nutrición, medicina, antropología, gastronomía, química, etc., en son de un conocimiento multidisciplinar o interdisciplinario.

La reciprocidad se activó y el convite logró hacer su función, una ofrenda para el santo patrono y la reunión de la comunidad. El convite fue abundante, se ofreció lo que se pidió; la ofrenda misma es petición de fertilidad y el esfuerzo de la comunidad terminó reflejado en el convite, cuando todos se reunieron a la hora y el lugar. La reciprocidad no termina ahí, continuará bajo otros mayordomos y padrinos que el próximo año serán los encargados de organizar y elaborar toda la fiesta. Al recibir el cargo los nuevos mayordomos sienten nervios, pero son felices: la empatía se hace presente, pues ellos habrían participado en las actividades, y ahora es el turno de tomar la diligencia.

Aquí fenece.

Bibliografía

A

Adame Cerón, Miguel Ángel, (editor, compilador, coordinador), *Alimentación en México. Ensayos de antropología e historia*. México: Ediciones Navarra, 2012.

Albores Zarate, Beatriz (editora), *Flor-Flora. Su uso ritual en Mesoamérica*, Toluca de Lerdo, Estado de México: Fondo Editorial Estado de México, El Colegio Mexiquense, ilus., 2015.

Aldasoro Maya, Miriam, *Los insectos en la cultura Hñähñu*, ilus. Heliot Zarza Villanueva, Hidalgo: PACMyC-CONACULTA-Consejo Estatal para la Cultura y las Artes, 2000.

Arévalo, Carmen, *Nombre propio e identidad cultural*, España, Madrid: Silex, ilus., 2010.

Arqueología mexicana, Revista de la Coordinación Nacional de Arqueología del Instituto Nacional de Antropología e Historia, núm. 20, 2da época, julio-dic, 1998.

Arqueología mexicana, Revista de la Coordinación Nacional de Arqueología del Instituto Nacional de Antropología e Historia, núm. 38, edición especial: *El Maíz*, abril 2011.

Ávila, Ricardo, (selección y presentación), *Antropología de la alimentación. Textos escogidos de Garine*, México, Guadalajara: Universidad de Guadalajara, Jalisco, Centro universitario de ciencias sociales y humanidades, 2016.

Ávila, Ricardo, Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (coordinadores), *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*, México, Guadalajara: Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad de Guadalajara, 2015.

Ávila Ricardo y Martín Tena Meza (coordinadores), *Biodiversidad, sostenibilidad y patrimonios alimentarios*, México, Guadalajara: Universidad de Guadalajara, 2015. (Colección Estudios de Hombre, serie Interfaces: 34)

B

Barros Cristina y Marco Buenrostro, *La alimentación de los antiguos mexicanos: en la Historia natural de Nueva España de Francisco Hernández*, México: Universidad Nacional Autónoma de México, Dirección General de Publicaciones y Fomento Editorial, 2007.

Benítez, Ana M. de, *Cocina prehispánica*, traducción al inglés Mary Williams de Varela, México DF: Euroamericanas, ilus., 1974.

Bertran Vilá, Miriam, *Cambio alimenticio e identidad de los indígenas mexicanos*. México, Universidad Nacional Autónoma de México., 2005.

Boege, Eckart, *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas*, México, DF., Instituto Nacional de Antropología e Historia: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, ilus., 2008.

Borjau, Luis. *La gente del mito*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1988.

Broda, Johanna (coordinadora), *Convocar a los dioses: ofrendas mesoamericanas: estudios antropológicos, históricos y comparativos*, Veracruz: Gobierno del Estado de Veracruz: Instituto Veracruzano de la Cultura, 2013.

Broda, Johanna y Félix Báez-Jorge (coordinadores), *Cosmovisión de los pueblos indígenas de México*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes-Fondo de Cultura Económica, México, 2001.

C

Capparelli Aylén, Alexandre Chevalier, Raquel Piqué (coordinadores), *La alimentación en la América precolombina y colonial: una aproximación interdisciplinaria*, Madrid: Consejo superior de Investigaciones Científicas-Instituto Mila: Fontails, ilustr., 2009.

Carrasco Pizana, Pedro, *Los otomíes. Cultura e historia de los pueblos mesoamericanos de habla otomiana*, Edición facsimilar 1950, Toluca, Estado de México: Gobierno del Estado de México, 1979.

Carson, Richie, *Comida y civilización: De como los gustos alimenticios han modificado la historia*, traducción: José Carlos Gómez Borrero, Madrid: Alianza, 1986.

Castillo, Gilda (coordinadora), *El frijol. Un regalo de México al mundo*. México: Fundación Herdez, 2012

El Nopal: emblema nacional, México: Fundación Herdez, 2017.

Ciencia, revista de la Academia Mexicana de Ciencias, julio-septiembre, 2015. Vol., 66, núm., 3.

Coe Sophie D. y Michael D. Coe, *La verdadera historia del chocolate*, México: Fondo de Cultura Económica, 1999.

Contreras Hernández, Jesús y Mabel Gracia Arnaiz, *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, Barcelona, España: Ariel, 2005.

Curiel Monteagudo, José Luis, *La mesa de Hernán Cortés*, México: Editorial Porrúa, 2011

D

Dahlgren, Barbro, *La grana cochinilla*, México: Instituto de Investigaciones Antropológicas-Universidad Nacional Autónoma de México, 1990.

Darton, Robert, *La gran matanza de los gatos y otros episodios en la historia de la cultura francesa*, traducción: Carlos Valdés, México: Fondo de cultura Económica, 2004.

Durán Diego, *Ritos y fiestas de los antiguos mexicanos*, introducción y vocabulario de César Macazaga, México, Cosmos, 1980.

Historia de las indias de Nueva España e Islas de la tierra firme, estudio preliminar: Rosa Camelo, José Rubén Romero., México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de Publicaciones, 1995.

E

Echeverría, María Esther y Luz Elena Arroyo (coordinadoras), *Recetario del maíz*, México: Comisión Nacional para el desarrollo de la Cultura y las Artes, Dirección General de Culturas Populares e Indígenas, 2000.

El maíz, fundamento de la cultura popular mexicana. 3ra edición, Museo Nacional de la Culturas Populares. Dirección General de Culturas Populares. Secretaria de Educación Pública, G.V. Editores, 1987.

Escobedo Ronald, Ana de Zaballa, *et al.*, *Alimentación y gastronomía. Cinco siglos de intercambio*, Pamplona, España: 1998.

Esteva, Gustavo y Catherine Marielle (coordinadores), *Sin maíz no hay país*, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, ilus, 2003.

Estudios de cultura Otopame, núm. 10, México: Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Autónoma de México, 2016.

Estudios de cultura náhuatl, vol. III, num. 7, México: Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Nacional Autónoma de México, 1967.

F

Fabre Platas, Danú Alberto, *Una mirada al Valle del Mezquital desde los textos*, México: Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, 2004.

Farga, Amando, *Historia de la comida en México*, México, DF: Diana, 1993.

Flores y Escalante Jesús, *Breve historia de la comida mexicana*, México, DF: Random House Mondadori, ilus, 2004.

Freire, *Pedagogía del oprimido*, traducción: Jorge Mellado, México: Siglo XXI Editores, 2005.

G

Galí y Morelos Torres Aguilar, Monserrat (editora), *III Coloquio Musicat. Lo sagrado y lo profano en la festividad de Corpus Christi*, México: Universidad Nacional Autónoma de México, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2008.

Gausсен, Aglae, *La cocina del indio americano*, traducción: Maria C. Planas, España, Palma de Mallorca: J. J. de Olañeta, 1982.

Galinier, Jacques, *Pueblos de la Sierra Madre: etnografía de la comunidad otomí / 3ra edición*, traducción: Mariano Sánchez Ventura y Philippe Cheron, México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, 2012.

_____ *Una noche de espanto. Los otomíes en la obscuridad*, Tenango de Doria, Hidalgo: Universidad Intercultural del Estado de Hidalgo-Socièté d'Ethnologie-Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos, 2016.

García Rivas, Heriberto, *Cocina prehispánica mexicana: La comida de los antiguos mexicanos*. México: Panorama, 1988.

García Urigüen, Pedro, *La alimentación de los mexicanos: cambios sociales y económicos y su impacto en los hábitos alimenticios*, México, DF: Cámara Nacional de la Industria de Transformación, 2012.

Gerhard, Peter, *Geografía histórica de la Nueva España 1519-1821*, 2da edición, traducción: Stella Mastrangelo; mapas: Reginald Piggott., México: Universidad Nacional Autónoma México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2000.

Good, Catherin y Laura Elena Corona de la Peña (coordinadoras), *Comida: Cultura y modernidad en México: perspectivas antropológicas e históricas*, México, Escuela Nacional de Antropología e Historia: Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2011.

Guerrero Ferrer, Adriana, *La Dulcería en Puebla*, México: Comisión Nacional para la Cultura y las Artes, Cocina Indígena y Popular, núm. 21, 2000.

Guerreo, Guerrero Raúl, *Alfajayucan, un pueblecito otomí y otros ensayos*, Pachuca, Hidalgo: Casa Hidalguense de la Cultura, 1977.

H

Harris, Marvin, *Antropología cultural*, 3ra edición, traducción: Vicente Bordoy y Francisco Revuelta, Madrid: Alianza, 2011.

Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura, 3ra edición traducción: Joaquín Calvo Basarán y Gonzalo Gil Catalina, Madrid: Alianza, 2011.

Hers, Marie-Areti, “El canto y las imágenes” Instituto de Investigaciones Estéticas, UNAM. 2018, en prensa.

Historia de la vida cotidiana en México, III volúmenes, México: Fondo de Cultura Económica, El Colegio de México, 2004.

Historiografía mexicana, III volúmenes, México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2011.

Hocart Arthur M., *Mito, ritual y costumbre. Ensayos heterodoxos*, España: Siglo XXI de España Editores, 1875.

Humberto Ruz, Mario (coordinador), *Kakaw, oro aromado. De las cortes mayas a las europeas*, México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Filológicas, Gobierno del Estado de Tabasco, 2016.

I

Identidad a través de la cultura alimentaria, memoria simposio, México: Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, Universidad Nacional Autónoma de México, 2013.

J

Johanson, Patrick, *Teatro mexicano. Historia y dramaturgia. Festejos, ritos propiciatorios y rituales prehispánicos*, México: Comisión Nacional para las Cultura y las Artes, 1992.

L

Le Goff, Jacques, *Lo maravilloso y lo cotidiano en el Occidente medieval*, traducción: Alberto L. Bixio, Barcelona: Gedisa, 2008.

Long-Solís, Janet, *Capsicum y cultura. La historia del chilli*, México: Fondo de Cultura Económica, 2003

Long-Solís, Janet, (coordinadora), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, 3ra edición, México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2013.

López Austin, Alfredo, *Los mitos del Tlacuache: caminos de la mitología mesoamericana*, México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1996.

López Aguilar, Fernando, *Símbolos del tiempo: inestabilidad y bifurcaciones en los pueblos de indios del Valle del Mezquital*, Pachuca, Hidalgo.: Consejo Estatal para la Cultura y las Artes de Hidalgo, 2005.

López Aguilar, F. y Haydeé López Hernández (editores), *Huichapan, tres momentos de su historia*, México: Consejo Estatal para la Cultura y las Artes de Hidalgo, 2014.

Los municipios de Hidalgo. Colección: Enciclopedia de los municipios de México. Secretaria de Gobernación, Gobierno del estado de Hidalgo, 1998.

Luna Tavera, Francisco, Abel Huizache, Erasmo Huizache y Marie Arete Hers, *El Dios Caminante: un canto hñahñu a tres voces; Ră äjuä ne'ñu; Ra Yähña hñahñu ga hñu h'näki*, Instituto de Investigaciones Estéticas, Instituto Humboldt [en prensa].

Luna Tavera, Francisco Ramiro, *T'uiipa ga hñähñu 'bot'ähi. Calendario otomí del Mezquital. Agenda 2009*, México, DF: Obra Nacional de la Buena Prensa, s.f.

M

Magazine, Roger, *El pueblo es como una rueda: hacia un replanteamiento de los cargos, la familia y la etnicidad en el Altiplano de México*, México: Universidad Iberoamericana, 2015.

Malinowski, Bronislaw, *Crimen y costumbre en la sociedad salvaje*, traducción: J. y M. T. Alier, México: Origen/Planeta, 1986.

Mauss, Marcel, *Ensayo sobre el don: forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*, estudio preliminar y edición: Fernando Giobellina, traducción: Julia Bucci, Buenos Aires, Argentina: Editorial Katz, 2009.

Montanari, Máximo (coompilador), *El mundo en la cocina: historia, identidad, intercambios*, traducción: Yolanda Daffunchio, México: Paidós, 2003.

La comida como cultura, traducción: Blanco Flecha Silvia, España: Ediciones Trea, 2006.

Moreno Alcántara, Beatriz, *Los Otomíes del Valle del Mezquital*, México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los pueblos Indígenas, 2009.

Motolinía, Toribio, *Historia de las Indias de la Nueva España*, estudio y notas de Mercedes Serna y Bernat Costany., Madrid, España: Centro para la edición de los clásicos españoles-RAE, 2014.

Historia de los indios de la Nueva España: relación de los ritos antiguos, idolatrías y sacrificios de los indios de la Nueva España, y de la maravillosa conversión que Dios en ellos ha obrado, 7ª edición, estudio y notas de Edmundo O'Gorman, México: Editorial Porrúa, 2001.

Sacrificios e idolatrías, México: Fondo de Cultura Económica, 1997.

Muñoz Zurita, Ricardo, *Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana*, México: Clío-Fundación Herdez, ilus, 2000.

N

Nietzsche, Friedrich, *Sobre la utilidad y el prejuicio de la historia para la vida (II Intempestiva)*, edición, traducción y notas: Germán Cano, Madrid, España: Biblioteca Nueva, 1999.

Novo, Salvador, *Cocina mexicana: historia gastronómica de la Ciudad de México*, décima edición, México: Editorial Porrúa, 2010.

O

Otopames. *Memoria del primer coloquio, Querétaro*, Nava López, E. Fernando. (Compiladores), México: Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1995.

P

Peña Peláez, Beatriz Isela, *Espacios, imágenes y rituales en el devenir de la identidad otomí*, tesis doctoral en Historia del Arte, México: Facultad de Filosofía y Letras/Instituto de Investigaciones Estéticas/Universidad Nacional Autónoma de México, 2019.

Peña Sánchez, Edith Yesenia y Lilia Hernández Albarrán, *Tradiciones de la cocina hñähñu del Valle del Mezquital*, Serie: Cocina Indígena y popular número 63, México: Dirección General de Culturas Populares, 2014.

Peláez Casablanca, Manuel (compilador), *Presencia de la antropología en los estudios sobre la alimentación*, México: Universidad Nacional Autónoma de México/Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1997.

Peña Valdivia, Cecilia Beatriz y J. Rogelio Aguirre, *El frijol silvestre. Síndrome de domesticación*, México: Universidad Nacional Autónoma de Chapingo, 2012.

Pérez Sandi Cuen, Laura, *Usos y costumbres en torno a la mesa. Conservación y transformación*, México: Universidad Iberoamericana, Plaza y Valdés, 2007.

Pérez San Vicente, Guadalupe, *Repertorio de tamales mexicanos*, México, DF: CONACULTA, Dirección General de Culturas Populares e indígenas, 2000.

Pilcher, Jeffrey M., *¡Vivan los tamales!: la comida y la construcción de la identidad mexicana*, traducción: Victoria Schussheim, México: Reina Roja, illus., 2001.

R

Reséndiz Muñoz, Asela, David Terrazas Tello, et al. *Patrimonio intangible: La feria de la fruta en Santiago Tecozautla. Una mirada antropológica e histórica a través de la fiesta patronal*. México: PACMyC-Hidalgo-Comisión Nacional para la Cultura y las Artes, Salinas Impresores, 2008.

Rodríguez Montessorro, Rafael y Carlos de León (coordinadores), *El cultivo del maíz, temas selectos II*, México: Colegio de Posgrados Universidad Autónoma de Chapingo-Universidad Autónoma Agraria: Antonio Narro, Mundi-Prensa, 2010.

Ruvalcaba Mercado, Jesús, *Vida cotidiana y consumo de maíz en la huasteca Veracruzana*, México: SEP, 1987.

Tecnología agrícola y trabajo familiar: Una etnografía agrícola de la huasteca veracruzana, México: Centro de Investigaciones y estudios superiores en antropología social, Casa Chata, 1991.

S

Sahagún, Bernardino de, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, décima edición, apéndice de Ángel María Garibay K., México: Editorial Porrúa, 1999.

Soustelle, Jaques, *La familia otomí-pame del México central*, México: Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos, Fondo de Cultura Económica, 1993.

Sydney W., Mintz, *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, traducción: Victoria Schussheim, México, Ediciones de la Reina Roja, CONACULTA-Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 2003.

V

Valadez Azúa, Raúl (editor), *Entre alimentos y tradiciones en la ciudad de los dioses*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 2017.

Verti, Sebastián, *Cocinando con flores: recetas con historia*, México: Panorama Editorial, ilus., 2006.

Villaseñor, Ignacio, *Gastrosofía*, México, Guadalajara: Colegio Internacional, 1971.

Vite Hernández, Alfonso, *El mecate de los tiempos. Continuidad en una comunidad hñahñu del Valle del Mezquital*, tesis para obtener el título de Licenciado en Historia, México: Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional Autónoma de México, 2012.

Archivos fotográficos y videos. Proyectos PAPIIT: *La mazorca y el Niño Dios. El arte otomí: continuidad histórica y riqueza viva del Mezquital* (PAPIIT 401209); *Arte y comunidades otomíes: metamorfosis de la memoria identitaria*. (PAPIIT 402113); y *El arte rupestre y la voz de las comunidades* (PAPIIT IN-403616).

Bibliografía digital

Abduca, Ricardo Gabriel, “La reciprocidad y el don no son la misma cosa”, en *Cuadernos de Antropología Social*, Universidad de Buenos Aires, núm., 26, 2007. En Línea: <https://www.redalyc.org/pdf/1809/180914245006.pdf>

Cuicuilco. Revista de ciencias antropológicas, Instituto Nacional de Antropología e Historia, núm., 47, Vol., 16, septiembre-diciembre, 2009. En línea: <https://www.redalyc.org/revista.oa?id=5295>

Díaz del Castillo, Bernal, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, IV tomos, España: Biblioteca Saavedra Fajardo, 2014. En línea: <https://www.saavedrafajardo.org/Archivos/diazhistoria.pdf>

Estudio regional forestal Valle del Mezquital, Hidalgo, Asociación de Silvicultores de la Región del Valle del Mezquital, septiembre 2010. En línea: <http://www.conafor.gob.mx:8080/documentos/docs/0/2940Estudio%20Regional%20Forestal%201304..pdf>

Diccionario de la Real Academia Española, en línea: <https://www.rae.es/>

Hernández Cruz, Luis y Moisés V. Torquemada, *Diccionario del hñähñu (otomí) del Valle del Mezquital, Estado de Hidalgo*, 2da edición electrónica, México: Instituto Lingüístico de Verano, 2010. En línea: <http://filosofia.uaq.mx/yaak/fils/otomi/gd/dicvalle.pdf>

Mazzetto, Elena, “La comida ritual en las fiestas de las veintenas mexicas: un acercamiento a su topología y simbolismo” en *Amérique Latine Histoire et*

Mémoire. Les Cahiers ALHIM, num., 25, 2013., En línea:
<http://journals.openedition.org/alhim/4461>

Naranjo, Lourdes, “Trabajan ejidatarios del Mezquital en unidades de vida silvestre” en *Independiente de Hidalgo*, 24/02/2015. En línea:
<https://www.elindependientedehidalgo.com.mx/archivo/2015/02/263362>

Runa, Instituto de Ciencias Antropológicas, Universidad de Buenos Aires, núm., 1, vol., 23, 2002. En línea:
<http://revistascientificas.filo.uba.ar/index.php/runa/index>

“Venado cola blanca, patrimonio biológico de la biodiversidad de México” en *periódico Contacto Hoy*, enero 16-2019. En línea:
<https://contactohoy.com.mx/venado-cola-blanca-patrimonio-biologico-de-la-biodiversidad-de-mexico/>

“Venados cola blanca, criaturas mágicas de los bosques mexicanos” en Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT). En línea:
<https://www.gob.mx/semarnat/articulos/venados-cola-blanca-criaturas-magicas-de-los-bosques-mexicanos?idiom=es>.