

# ESTUDIOS DE CULTURA OTOPAME

8



Universidad Nacional Autónoma de México  
Instituto de Investigaciones Antropológicas  
México 2012



## DE LUNA A LUNA: QUEHACERES DE LAS TÍAS PARA UNA BODA OTOMÍ

SANDRA FIGUEROA SOSA

*Posgrado en Antropología*

*Facultad de Filosofía y Letras-*

*Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM*

*Resumen:* El trabajo utiliza algunas notas sobre el trabajo y la vida de las mujeres de San Jerónimo Acazolco, poblado otomí de la sierra de Las Cruces, aprovechando la ocasión de una boda con la correspondiente preparación del mole y el arroz para los invitados, para mostrar algunas creencias profundas y antiguas de la comunidad. Los personajes centrales, las “tías”, las mujeres que han pasado y cuidado de la vida, son también dueñas del poder sobre el fuego. Este poder es más notorio en la noche y la madrugada, espacio temporal donde transcurre buena parte de la preparación de los alimentos, y que concuerda con la vocación lunar del pueblo otomí. A partir de todos los elementos anteriores, ubicados en un espacio específico se anotan rasgos sobre la materialidad de los espacios de festín y sobre las relaciones interpersonales de jerarquía y reciprocidad.

*Palabras clave:* otomí, mole de boda, mujeres, alimentos de fiesta, materialidad.

*Abstract:* This essay relates to women’s work and life in the Otomí community of San Jerónimo Acazolco, in the Las Cruces mountains, Central Mexico, to show some deep and old beliefs around mole and rice prepared to serve in a traditional wedding. The focal points are the *tías*, the “aunts”, old women who have cared about life and have power over fire. This power is much more clear at night, when the preparation of the mole starts. The paper provides guidelines about feast materiality and social relationships in terms of hierarchy and reciprocity.

*Keywords:* Otomi Indians, wedding mole, women, feast foods, materiality.

Este artículo versa sobre el trabajo y la vida de las mujeres de San Jerónimo Acazolco,<sup>1</sup> en ocasión de haber sido invitada a la preparación de los alimentos para una boda que tuvo lugar en el poblado en enero de 2012. La observación

<sup>1</sup> San Jerónimo Acazolco pertenece al municipio de Ocoyoacac, en el estado de México, y se ubica en la parte sur del macizo central de la sierra de las Cruces, a unos 2 760 msnm.

participante y las entrevistas fueron el método que sirvió para adentrarme en un ámbito reservado en muchos sentidos a las mujeres: los quehaceres de preparación de los alimentos para los invitados, espacio que favorece el afloramiento de creencias profundas y antiguas sobre las relaciones interpersonales, “exégesis internas” de lo que sucede –diría Galinier (2001)–, algunas de ellas referidas especialmente a las relaciones entre mujeres. De entre todas las mujeres, las que tienen experiencia de vida, las que la han pasado o cuidado de ella, “las tías”, son quienes llevan la batuta en la planeación, organización y ejecución de la preparación de los alimentos de fiesta.<sup>2</sup>

Como en muchas otras actividades de esta comunidad, sobre todo de las antiguas y más tradicionales, las jornadas empiezan casi con el punto más alto de la luna, en plena madrugada, y se extienden hasta la luna siguiente; y así, por tantos días cuantos sean necesarios. No es gratuito recordar las notas sobre la relación de las religiones cristiana y de origen prehispánico que hace Galinier cuando dice que para los otomíes, el Sol no es más que una figura muy marginal del panteón, ligado a la reunión entre la imagen de un dios único y la de la Trinidad, aunque con ciertas diferencias

No obstante, las características “solares” de la imagen de Dios (masculinidad, superioridad, pureza), no están ligadas a una sola y única deidad que estaría ubicada en el ápice del panteón y de los espacios celestes. En este sistema cosmológico bipolar, el Sol tiene como complemento un principio femenino, el astro lunar, cuyos rasgos evocan de cierta manera a la Virgen María. Pero ya que en el inconsciente indígena la Luna estaba marcada por una ambivalencia sexual fundamental, ésta servirá de soporte a la representación del “Diablo” popularizada por los misioneros (Galinier 1990: 69).

Así, el “mole” se gesta en su espacio más adecuado, el de la calidez de la oscuridad, retando el poder del fuego, “guía fascinante que introduce al mundo de las tinieblas” (*Ibidem*: 145), oyendo y domesticando, entre risas, las bromistas invocaciones de la cualidad de *eškwá* (diablo) con que anteriormente

<sup>2</sup> Agradezco a los señores Abel Pérez y Blanca Francisca Flores Reyes, padres de Angélica, la novia, su generosa invitación y su gran paciencia para la documentación que sirve de base al presente trabajo. De igual forma, agradezco el compartir de hermana de mi gran amiga Hermelinda Flores Reyes, y el de sus hermanas doña Carmen y doña Aurelia Pérez Flores, tías maternas de la novia, así como el de las “tías” Joaquina Alejandrez Martínez, Natividad Piña Beltrán, Ángela Jiménez Ortega, María Luisa Díaz Rojas, Ma. Magdalena González Peña, Pascuala Salinas Molina, y la cariñosa comprensión de doña Concepción Campos y doña Hermelinda Reyes Peña, abuelitas paterna y materna de la novia. A todas las “tías” y “tíos” que dieron vida al festejo y a su registro, muchas gracias. Y por supuesto, al novio, Héctor Sánchez Morelos, los mejores deseos.

se insultaban y que aún sigue siendo un término de amplia aceptación en la conquista escatológica de los niños del pueblo.

Si bien la antropología ha dado un lugar especial al estudio de la comida como hecho social y han surgido en la literatura conceptos específicos como los de “festín” y “comensalidad”, fueron las aportaciones iniciales de Mary Douglas (1984) y Claude Lévi-Strauss (1964, 1968) las que han dado –contrarias a las de Marvin Harris (1991 [1985]) pero no más polémicas que éstas– un lugar a la comida compartida dentro de la cultura, separándola conceptualmente de la mera ingesta para sobrevivir. Así, el compartir el alimento no sólo es un hecho central en nuestras vidas, sino que limita nuestras pertenencias y relaciones, y casi, incluso, “lo que significa ser humano”; “la historia de la comida fue una historia de relaciones sociales y de la noción de ‘cultura’, ese atributo clave que los humanos tenemos y del que otras especies carecen “ (Jones 2007: 8-9; traducción mía).

### *El inicio de una familia*

La boda tuvo lugar en San Jerónimo Acazulco, estado de México, el miércoles 25 de enero de 2012: a las dos de la tarde la ceremonia religiosa en la iglesia, y el matrimonio civil por la noche, frente a la casa de la novia, en medio del convite para casi 400 invitados. Sin embargo, la planeación comenzó más de un año antes, y la preparación de los ingredientes para el plato fuerte, “el mole”, y su acompañamiento, el arroz, comenzó en la madrugada de domingo a lunes.

Don Aurelio y doña Francisca se sentían orgullosos y contentos, pues casar a los hijos e hijas es una de las responsabilidades que se reconoce a los padres, y resulta en la aceptación de la progenie como personas completamente adultas, sobre todo cuando nacen los nietos. Si bien durante la preparación “del mole” o durante las ceremonias religiosa y civil nadie habló directamente al respecto, el tema de lo deseable del matrimonio parecía obvio. Sin embargo, hoy en día en la comunidad muchas personas optan por no casarse, o bien contraen nupcias más tardíamente de lo que antes se acostumbraba, o simplemente se niegan a establecer una vida de pareja cuando quedan solas por divorcio, separación o viudez.

La ceremonia del matrimonio civil, aunque no bien vista por todos, actualmente es casi obligada en Acazulco. Por lo que toca a la ceremonia religiosa, la “mera boda”, la costumbre actual<sup>3</sup> dicta que sea celebrada simultáneamente en la casa del novio y en casa de la novia. Previa a esta celebración se ha tenido

<sup>3</sup> Se hacen constantes referencias a tiempos “anteriores” cuando los “agüelitos y agüelitas” no tenían para esas fiestas que se celebran ahora.

una ceremonia de “petición”, en la que, de ser posible, se usan los apreciados “saludos”, “se da la memoria” en otomí, aunque cada día se escuchen más y más sólo en español. Estas memorias son fórmulas dialógicas que denotan la importancia dada al orden, a la persona y a sus relaciones, al respeto a la intimidad de los espacios familiares y la voluntad de conciliar intereses para el bien común. Así, resulta importante ser el primero en ser interpelado, invitado o atendido; es costumbre preguntar por el estado de las personas y se refrendan –con ocasión de recibir las “memorias”– los lazos familiares o de compadrazgo que puedan existir; se ponen en práctica los límites de la comunicación, pues, aunque se sepa que hay personas dentro de una casa, no se entra si no se responde, o si aunque se responda desde dentro, no se invita a entrar; y finalmente, se busca la convivencia pacífica, minimizando la importancia que puedan tener las discordancias en el criterio de elección de las parejas, por ejemplo.

Los encargados del saludo, “de dar la memoria”, suelen ser los más ancianos de ambas casas quienes dominan el otomí, aunque cada vez es más frecuente escucharlo solamente en español. Una vez puestas de acuerdo las familias, se elige a los posibles padrinos y se habla de fechas; a veces, por cuestión de costos del festejo, la ceremonia espera varios años, lo que no impide que la pareja cohabite y tenga uno o más hijos, que a veces, en el momento del casamiento, se dejan en segundo plano.

Los padrinos principales son los “de velación”,<sup>4</sup> es decir, los que presiden (y costean) la ceremonia en el templo, y a su cargo corren otros gastos como el de dar de desayunar a todos los que participan del “quehacer” tanto en casa de la novia como del novio, por lo general con tamales y atole y hasta alguna gelatina. Como en todos los demás aspectos de la boda, la abundancia es uno de los elementos a destacar en todo momento, así que se previene el consumo sobradamente. Esta regla puede variar levemente, como en el caso descrito, en que los padrinos de velación, por ser “de fuera”, dejaron a los padres de la novia este turno de comida (se dio “modestamente” atole blanco de cacahuazintle, atole de pinole –de maíz negro, acostumbrado para Todos Santos–, pan de dulce y gelatinas). Parte de la etiqueta es también describir minimizando lo que se ofrece, por más generoso que sea.

El compartir incluso con los no invitados era costumbre antes de la transformación económica de Acapulco tras su inserción en el mercado turístico de La Marquesa (Figueroa Sosa 2012). Así, aunque la boda fuera “pobre”, siempre

<sup>4</sup> Actualmente, sin embargo, hay abundancia de padrinos, además de los tradicionales de la boda católica (anillo, arras, lazo): mariachi, pastel, fotografía, video y otros.

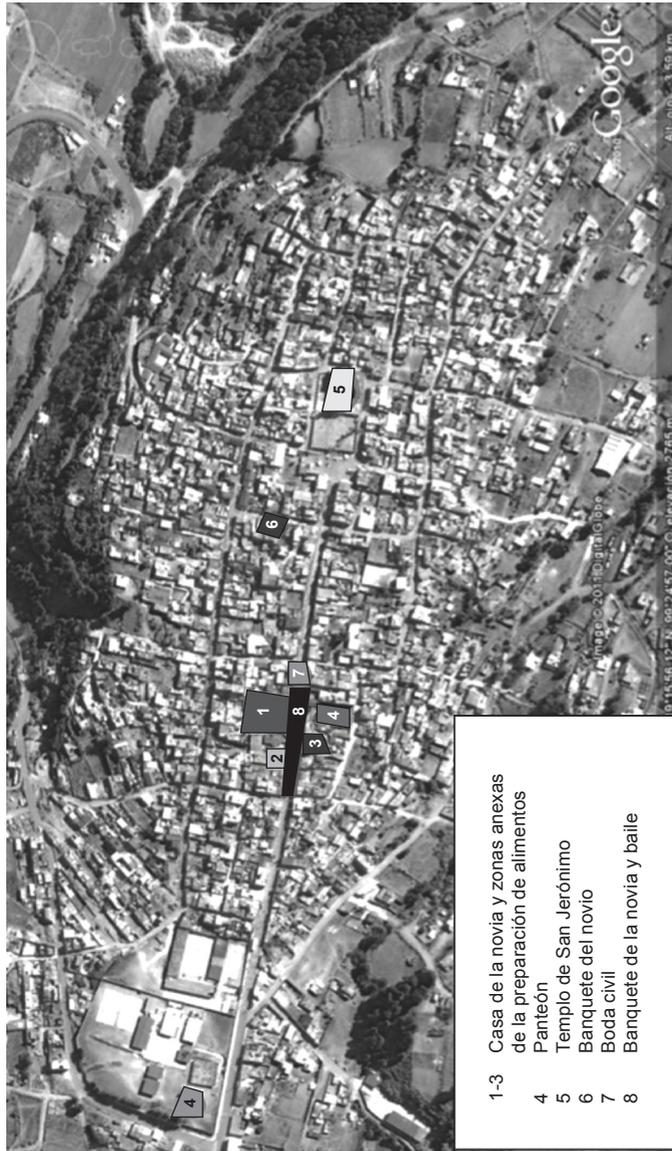


Figura 1. Mapa de San Jerónimo Acapulco con las zonas principales de la boda descritas en el texto (se detallan únicamente las zonas de la “fiesta de la novia”) (mapa base: Google Earth- DigitalGlobe, imagen satelital 2009).

había manera en que las familias con menos recursos —o los mismos niños— aparecieran a las puertas del festejo con su “cazuelita” o su “ollita”, y recibieran algo de comida; por su generosidad, quienes compartían prevenían entonces la envidia, omnipresente en los temores de los habitantes de Acazulco como fuente de enfermedad y pérdidas. Además, existe un ideal comunitario de ser “iguales entre los indios”, y el reforzamiento de los lazos dentro del poblado servía también como refuerzo identitario contra las agresiones de las poblaciones vecinas, un poco a la manera en que la comensalidad fuera un elemento cohesivo entre los cristianos primitivos en contra de sus persegutores, generando un sentido de pertenencia y cuidado mutuos (Gattinoni s/f: 2).

Tomando en consideración que la población total de Acazulco asciende a unos cuatro mil habitantes, el hecho de que esta boda haya involucrado, para unos 400 invitados, el “quehacer” de alrededor de 1 200 personas, habla de su importancia; fue indudablemente un hecho sonado en la comunidad (figura 1). El poblado tiene su manera particular de estimar las dimensiones de un festejo como este: se habla del número de cazuelas (de mole y arroz) o de la cantidad de kilogramos de chile empleados para la preparación del mole. Intuitivamente, cada uno sabrá entonces el volumen del resto de los ingredientes, y la cantidad de comensales que se considera. Sin embargo, por más que pueda haber variantes particulares, es por todos reconocida la norma de que la “fiesta del novio” sea mucho más grande que la “fiesta de la novia”, incluso en una proporción de 100 [para él] a 60 [para ella] kilogramos de chile para el mole. El presente trabajo habla solamente de la fiesta de la novia, que fue de más de 50 cazuelas, alrededor de 500 pollos y unos 80 kilogramos de chile.

En términos generales, desde días antes al de la ceremonia, se prepara la comida en la casa de cada uno de los novios, aprovechando tanto las redes familiares —incluidos los difuntos, a quienes se lleva flores y ceras al panteón y por quienes se prenden veladoras en las cocinas de humo— como de amigos, vecinos y aun las “deudas antiguas” que se puedan cobrar a otras personas o sus descendientes.<sup>5</sup>

### *Los espacios y los alimentos*

La preparación de esta comida de boda, con toda la etiqueta que le acompaña, recuerda los apuntes de Jack Goody (1982) sobre la diferencia entre la cocina

<sup>5</sup> Estas deudas pueden ser de trabajo o especie y pueden recordarse hasta por más de cincuenta años; forman parte de las “herencias” de los padres a los hijos, y a últimas fechas, son repudiadas por las generaciones más jóvenes, debilitando considerablemente el tejido social.

básica o cotidiana (*basse cuisine*) de los alimentos ordinarios de la familia y la alta cocina (*haute cuisine*) de comidas que marcan un estatus que puede preservarse y discretamente contestarse en el drama de esta forma especial del alimento. En los ejemplos estudiados por Goody, la cocina básica es casera y familiar, y combina por lo general ingredientes que los comensales han cultivado en sus propios campos (en Acapulco, buena parte de la alimentación ha dejado de ser producida por los grupos familiares o incluso por la comunidad). La alta cocina involucra un consistente elemento de teatralidad, exhibición y disfraz, ingredientes prestigiosos y sabores exóticos que vienen de regiones lejanas, algunas casi míticas; en el caso de Acapulco, la “delicadez”<sup>6</sup> de algunos platillos que se preparan y ofrecen es también parte del prestigio.

No siempre se encuentran cocinas en los lugares prestigiosos, pero un lugar separado para la preparación sirve bien como antesala al drama culinario, maximizando el elemento de la sorpresa y el misterio. El concepto de cocina no es idéntico al de la alta cocina; pueden existir independientemente. Sin embargo, tienen algunos temas en común en relación con el escenario, el disfraz (refiriéndose a la transformación de los ingredientes en platillos especiales) y la diferenciación de roles y estatus (Jones 2007: 134-135).

El caso que nos ocupa, no podría llevarse a cabo sin una disposición específica, no sólo de los espacios sino de sus usuarios cotidianos, a modificar el menaje, la circulación y los ámbitos de privacidad. Esto incluye, por supuesto, a la comunidad entera misma, puesto que alguna calle se transforma también en espacio de fiesta y banquete (figura 2), debiendo los invitados y los que no lo son, modificar sus rutas e incluso sus rutinas de descanso por cuestiones del ruido de la fiesta y el baile.

Buscando aportar no sólo a la descripción del material, sino a una comprensión de la materialidad (*sensu* 2005) pueden destacarse algunos aspectos. En primer lugar, la función de los espacios es notablemente variable: almacenes de materiales de construcción se convierten en cocinas de humo, y para el mismo fin se habilitan azoteas y rincones de los patios. La calle, techada, se transforma en espacio ritual, de consumo de alimentos y de diversión, alterándose temporalmente la organización del tránsito en la comunidad.

La abundancia de cazuelas, que podría interpretarse como una abundancia de recursos de la familia organizadora, y que requeriría de amplísimas zonas de almacenamiento por la dimensión y la fragilidad del material, se debe en realidad también a la abundancia de redes, pues las piezas se prestan para la ocasión

<sup>6</sup> Los hay más o menos “delicados” o sensibles a las condiciones de preparación y a las personas que les cocinan.



*Figura 2.* Grupos de cazuelas en una cocina de humo cubierta, junto con las “tías” que se encargarán de la preparación del mole. Las mujeres se encargan del manejo del fuego, aunque dado el tamaño de las cazuelas y su peso, los “tíos” pueden ayudar a moverlas y acomodarlas en las piedras o tabicones en que se asientan.

Nótense las grandes cucharas de madera. La luz superior se debió a que fue removida parte de la techumbre para permitir la salida del humo.

(figura 2). El número total de vasijas, de cocción, almacenamiento-transporte (como las cubetas y palanganas) no refleja la cantidad de alimento preparado, pues en su mayor parte fueron usadas cuando menos dos veces, exceptuando las grandes cazuelas de mole y las palanganas que, nuevas, se dan a los padrinos y compadres, o a quienes participan en el quehacer.

Las palas y cucharas de gran tamaño para mover los guisos suelen, salvo caso de necesidad, ser propiedad de la anfitriona, compradas para el efecto (figura 2). Si bien parecieran ser elementos secundarios, Gustavo Aviña reporta el hecho de que las cucharas forman parte de los accesorios empleados por las tiempas en Morelos, en vez de otros instrumentos de sacrificios, como cuchillos o machetes, para hacer obedecer las nubes y tormentas. Dice el autor: “como mujer, tiene un instrumento de su ámbito de acción: la cocina, instrumento de poder caliente”, pues con aspavientos “corta” las nubes y el viento (Aviña 1997: 292, en Juárez 2010: 133). En la preparación del mole aquí relatada, las cucharas resultaron ser una alusión directa al pene, y fungieron por buen rato como centro de las bromas eróticas y las risas de las tías, quienes mostraban su “dominio” del “instrumento” y su movimiento dentro de la cazuela (figura 3).



*Figura 3.* Preparación del mole a cielo abierto. Nótese la expresión divertida de la tía Joaquina, bromeando con las otras tías por el movimiento de la cuchara dentro del mole ya listo.

Existen elementos, abundantes de momento, como los huacales de madera para almacenar el pollo cocinado, que sirven sólo para esa ocasión, pero no se convierten en basura puesto que se reciclan como leña para cocinar y calentar agua.

En el croquis anexo (figura 4) he destacado el lugar ocupado por las mesas, puesto que estos muebles guardan todavía un sentido especial en la comunidad. Hasta hace poco, no todos podían tener una mesa, por lo cual se prestaban a las celebraciones en turno; de hecho, las mesas fungen como los oratorios en otras áreas otomíes, pues en ellas descansan los objetos de culto, tanto los permanentes de cada familia y hogar como los pertenecientes a las mayordomías, alcancías y danzas, que permanecen en cada casa mientras dura el cargo.

La cantidad de agua y combustible empleados son considerables, puesto que sólo ese día se ocuparon por completo las tres grandes piletas, además de, cuando menos, tres cuartos de un árbol para las fogatas.

El quehacer implica no sólo lazos solidarios, sino la espera de un “pago” en especie (alimentos preparados en el mismo lugar), por lo que las tías que llegan más temprano son primero alimentadas al terminar la preparación de uno o



*Cuadro 1.* Esquema de organización de labores masculinas y femeninas, antes, durante y después de la fiesta

Actividad	Cuadro fotográfico	Femenina	Masculina
Preparación de tortillas	1, 12	X	
Limpieza y preparación de loza	2	X	
Preparación de carnitas	3		X
Preparación del arroz y actividades de limpieza	4	X	
Acarreos varios de cosas pesadas como leña, cubetas de agua, de caldo, de chile molido, de condimentos, de puré de jitomate, acarreo de las cazuelas y botes, antes y después de preparados los alimentos; acarreos entre las diferentes zonas de almacenamiento y preparación, fuera y dentro de la casa, como el molino	5, 18		X
Preparación previa de las áreas para cocción de alimentos, del área techada con la lona, colgado del adorno de papel picado y acondicionamiento de locales en el momento del uso (destechado parcial de cocinas para facilitar la salida del humo), fabricación de escalera de madera para acceso a azoteas. Acondicionamiento de las "piedras" para encender las fogatas	7, 13		X
Preparación de alimentos para quienes participan en el "quehacer" (hombres y mujeres)	6, 15	X	
Preparación del mole y del arroz, cocimiento del pollo	11, 13, 14, 19	X	
Cocimiento del pollo	9	X	X (ocasional)
Vigilancia de las áreas de bodega y administración de los ingredientes y menaje de servicio		X	X (ocasional)
Manejo del fuego		X	
Cuantificación, previsión y preparación de los ingredientes	16	X	
Distribución de alimentos a los invitados		X	
Distribución de alimentos a los padrinos y compadres	10, 17	X (sólo las de mucha confianza)	
Limpieza y reorganización de espacios después de la fiesta		X	X

langanas y cubetitas (del número 6) han venido a sustituir a los anteriores de barro; entre todo el surtido industrial, se han elegido aquellos cuyo tamaño corresponde más a las antiguas medidas volumétricas acostumbradas tanto para la preparación de los alimentos como para su servicio y donación, dejándose en segundo término la reproducción de las formas.

El mole oscuro, de chile pasilla, es un mole “tranquilo” y soporta sin problema que varias manos, hasta cinco o seis mujeres por cazuela, le batan durante las cinco o más horas de su preparación, desde que se pone al fuego hasta que queda listo.<sup>7</sup> Muy diferente es el caso del mole verde, que quizá por su color relacionado con el frío o el agua, no soporta los cambios de “las manos” y cuando más, tolera que si son dos mujeres quienes inician su preparación, sean ellas mismas quienes lo terminen; si no, se corta.

El arroz resulta ser un guiso intolerante, y sólo permite que una sola persona le cocine. Tiene un ritmo propio, debido según la mayoría, más a la calidad de la cazuela, a su forma y grosor de sus paredes, aunque las miradas hablaban de algo más, relacionado con el “calor de cada mano”, que se observa diferente, pero no se califica como mejor o peor. Así, por ejemplo, si bien todas las cazuelas se ponían al mismo tiempo, unas al lado de otras, en ocasiones había arroces ya cocidos junto a otros que apenas empezaban a dorar. Sin embargo, esta diferencia de ninguna forma atrajo crítica a las cocineras, cuya experiencia está implícita en la mera invitación a participar.

Puede resumirse un esquema de actividades femeninas y masculinas, de las cuales estas últimas son las que han sentido mayores transformaciones, pues los “tíos” llegan hoy en día a participar activamente en la preparación de alimentos antes vetados a ellos, como el mole (aunque, claro, no el delicado mole verde, como se ha visto) (figura 4).

Antes de haberse adoptado el mole como comida de bodas, se recuerda que se preparaban caldos de res o incluso guisos más cotidianos, como las habas con chilito, en la medida de la “economía” (capacidad económica y relacional) de cada familia. Sin embargo, el mole y su combinación con el arroz ha ofrecido abundantes ventajas, no sólo por propiciar la ayuda entre los miembros de la comunidad y con ello reforzar el ideal de que “en Acapulco, todos nos

<sup>7</sup> Puede pensarse en otra alusión al miembro masculino a través de la cuchara, que también “soporta” tener múltiples parejas; aunque el compartir una pareja no siempre se acepta ni abierta ni felizmente. En el caso opuesto a la aceptación de la promiscuidad masculina, se encuentra el de las “cadeneras”, término con que se designa a las mujeres “calientes”, las que gustan “demasiado del sexo” y de las que en la comunidad se recuerda a varias, que formaban “cadenitas de hombres” que se iban avisando unos a otros a dónde y cuándo podrían encontrarlas, aprovechando la oscuridad de la noche (notas de campo, noviembre 2011).

ayudamos”, sino que es fácil de distribuir y aun permite con comodidad hacer públicas las raciones que se entregan a los padrinos y compadres, con lo que se logra también la visibilización de estos lazos de ayuda mutua y el cumplimiento de los compromisos. Quizá las aves, antes guajolote, hoy pollos –?oni para ambas aves según las tías<sup>8</sup>– tengan esa carga que también cita Galinier, de estar relacionadas con el fuego, y por ello sean por excelencia un símbolo sexual (Galinier 2001: 472).

La preparación de los alimentos para la boda trae necesariamente a colación la comparación con la alimentación cotidiana y los tiempos de hambre, pero tiempos en que enfermedades como la diabetes y la obesidad no existían en el poblado. No deja de llamar la atención que, como dice Ivonne Vizcarra, haya razones para la obesidad (y la diabetes) que están relacionadas con la “memoria del hambre”. Esta relación entre un antes y un después, queda clara para las tías, aunque no han encontrado una manera de disminuir los efectos dañinos de la nueva alimentación, que presenta drásticos cambios tanto en cantidad como en calidad y combinación de ingredientes.

#### *Exégesis interna: risas, bromas, retos y conflicto*

Dice Galinier al respecto de lo que llama la exégesis interna de la cultura como fuente de información adicional y sugestiva nacida de la puesta en escena misma de la ritualidad y el simbolismo:

Deben tomarse en cuenta glosas contradictorias, a veces de parte del mismo informante en otra manifestación de ese ritual, y confrontarlas para descubrir los elementos comunes: en el simbolismo de los números o de los colores, por ejemplo, existe una gran confusión conceptual. Sin embargo, lo que importa no es tanto el contenido como el concepto central según el cual el mundo puede “leerse” a través de un código de colores y de números. Por eso me parece esencial a otra clase de comentarios, la “exégesis interna”. Así denomino al conglomerado de comentarios desordenados, de cantos, de “pequeñas historias” y sobre todo de chistes, juegos de palabras, que circulan entre los mismos indígenas, *sin que el antropólogo lo solicite*. Constituyen la materia prima tanto de la interpretación de los rituales como de la cosmovisión otomí. Este tipo de información no es en absoluto neutra: en primer lugar, por las circunstancias durante las cuales se revela, es decir la embriaguez, que implica una clase de trascendencia, de “entrada en lo sagrado”, y que permite destapar lo reprimido, esto es el “secreto” o la “caja negra” de la cultura otomí. Este secreto se puede resumir así: muerte y sexo (Galinier 2001: 457; énfasis mío).

<sup>8</sup> Tomo la ortografía de Lastra, aunque la autora marca *tankhwa* para guajolota y *taškhwa* para guajolote en el otomí de Acazulco (2001: 347, 353).

### Además, continúa el autor, la exégesis interna

...nos enseña que el sistema del mundo se explica a partir de premisas fundamentales que ponen de relieve el papel de la imagen del cuerpo como marco de comprensión de fenómenos cósmicos y, sobre todo, de la fisiología sexual. El coito como modelo del ritual, de la circulación de sustancias, del “sacrificio” de un elemento masculino, el pene, dentro del cuerpo de una madre terrestre provista de una vagina dentada. El “corte” es el proceso que reactiva el ciclo de la vida humana y contribuye a la buena marcha del universo (Galinier 2001: 457; énfasis mío).

Si bien Galinier destaca el espacio iconográfico de los muñecos de papel cortado de los otomíes orientales, en Acapulco, y en el espacio específico que se reporta en este trabajo, las metáforas surgieron espontáneamente, durante la preparación de los alimentos, en el alivio de las tensiones de la gran responsabilidad que cada uno de los participantes cargaba para que todo saliera de la mejor manera posible. Fue así como surgieron bromas y comentarios de doble sentido; pláticas donde el recuerdo de los “tiempos de antes” con sus afanes, pobreza, enfermedades y mayor respeto, servían de referencia; gestos y ademanes de clara carga sexual, aludiendo a veces explícitamente al coito, acompañando un recuento femenino de la historia de amor en tres tiempos, como he dado en llamarlo: “cómo te habló tu hombre, cómo te dio tu besito, y cómo te pasó su pie (o pierna)”<sup>9</sup> al que no siguen suspiros ni recuerdos tiernos, sino grandes carcajadas cómplices y llenas de fuerza, haciendo honor a la fuerza de la sexualidad genital clara y plena.

Entre las bromas:

- “si se acaba la comida... suelto los perros”
- (tras un resbalón) “¡dice el tío que él la levanta...!”
- “que le cuente, nana, cómo le dijo su hombre... cómo la cortejaba...”
- “vamos a mover el palo (la cuchara de batir el mole, por decir el pene)...”
- “no quieres irte para trabajar mañana... sino para que alguien te ataje allá afuera”

De lo fuerte y riesgoso de la sexualidad surgió también el tema de la fuerza inherente a los niños por nacer, los “pequeños diablos” descritos por Galinier (Galinier 2001: 463), que son capaces, en su antojo por la comida, de provocar incluso un parto adelantado.<sup>10</sup>

<sup>9</sup> Recuérdese que Galinier menciona la equivalencia de la pierna (*kwá*), el pie, con el pene.

<sup>10</sup> David Robichaux habla también de la peligrosidad de niños no bautizados, “*limbotzitzí*” o “limbitos”, y abortos, que son enterrados en un cementerio aparte, porque atraen el rayo (citado por Juárez Becerril 2010).

La ocasión de preparar los alimentos, en la que es notoria la ausencia de niños, es también un espacio para compartir conocimiento entre las mujeres, pues aunque el papel protagónico es de las más ancianas y las mujeres casadas y con hijos, las más jóvenes están presentes aprendiendo, escuchando y, en ocasiones, preguntando directamente. Este último aspecto, la participación activa de las mujeres jóvenes, es reconocido como un cambio reciente, pues con anterioridad, las “abuelitas” no permitían que las jóvenes presenciaran, siquiera, la preparación del mole. Quizá esto último se relacione con alguna carga sexual atribuida al chile y al mole en general, que podría desequilibrar a una mujer joven (Reinoso Niche 2011). Un cambio mucho más sensible es el de la participación de los varones en parte de la preparación de los alimentos, aspecto que incide directamente en su propia concepción de la masculinidad; durante la fiesta no me fue dado escuchar, como en otras ocasiones, a los varones bromeando entre sí, pero sí celebrando y riendo de las bromas de las mujeres, que los tomaban a veces como sujetos de la picardía. Parte de la integración formal de ellos a la cocina se formalizó con la entrega de delantales que les hicieron vestir y que alguna de las madrinas llevó para todas las participantes, todo ello entre grandes risas y bromas que ellos parecieron disfrutar.

El intercambio de recetas y consejos para la preparación de alimentos, es ocasión también de afloramiento de creencias y restricciones, muchas de ellas vinculadas con la relación del cuerpo y las fuentes de calor, y específicamente el fuego, elemento dominado por las mujeres, cuya intensidad controlan hábilmente a través del rejuego con las brasas, la prevención de las bases sobre los diversos tipos de pavimento o suelo en que desplanta la fogata e incluso la violencia verbal en aquellos casos donde el fuego se “niega” a cocinar o a cocinar parejo; en estos casos, se toma un puño de pepitas de calabaza y se arroja al fuego con mucha fuerza, insultándolo con vehemencia.

Resultó de mucho interés mirar las formas explícitas y vedadas de reconocimiento entre las mujeres a su capacidad de cálculo, a su manejo de los tiempos de cocción y la proporción de los ingredientes, a su capacidad de resolución de imprevistos y de prevención de daños. Sin embargo, por lo general se trata de un reconocimiento silencioso, más bien cifrado en miradas y gestos de asentimiento.

El connato de conflicto del que pude darme cuenta tuvo como origen el criterio diferente entre la madre de la novia y sus hermanas en el momento de repartir raciones a los padrinos y madrinas (figuras 5 y 6). El cargo de repartir estas raciones recae únicamente en las mujeres de mayor confianza para la madre de la novia, pues de ella depende que las personas que cooperaron se sientan no solamente convenientemente calificadas, sino que se les dé atención en el orden específico en que esperan ser públicamente reconocidas;



*Figura 5.* Las hermanas de la novia, las mujeres de su mayor confianza, encargadas de servir las raciones para padrinos y compadres. En primer plano, doña Concha, la abuelita paterna de la novia, quien junto con la otra abuelita, daba la última palabra en caso de alguna diferencia de criterio.



*Figura 6.* Las “Hermes”, tía y abuela materna de la novia, encargadas de la delicada tarea de servir y repartir las raciones para padrinos y compadres, no sólo en el tamaño adecuado, sino en el orden y tiempo apropiados. Además, la abuelita da la última palabra sobre cualquier asunto, y ésta es inapelable.

se dio, incluso, la amenaza de una de las comadres de retirarse con todos sus familiares por creer que no iba a ser atendida antes que otras personas. Sin embargo, el problema se resolvió y la jerarquía de edades-experiencia se impuso en todos los casos.

Otros tipos de conflictos entre mujeres se evitan de inicio, pues sólo cocinan juntas mujeres que se llevan bien entre ellas; sin embargo, queda claro el recuerdo de la comunidad de otros tiempos en el que las mujeres podían “deschongarse” en la calle, golpeándose unas a otras sin mayor consideración. Este tiempo, dicen, “gracias a Dios” ha quedado atrás.

### *Bibliografía*

AVIÑA, GUSTAVO

- 1997 “El caso de doña Pragedis en la lógica de la fuerza del rayo”, *Graniceros. Cosmovisión y meteorología indígenas de Mesoamérica*, Johanna Broda y Beatriz Albores (eds.), El Colegio Mexiquense-Universidad Nacional Autónoma de México, México: 289-299.

DOUGLAS, MARY

- 1984 *Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities*, Russell Sage Foundation, Nueva York.

FIGUEROA SOSA, SANDRA

- 2012 *El pasado otomí de la sierra de las Cruces. Su representación en voces de San Jerónimo Acazulco, Estado de México*, tesis, Facultad de Filosofía y Letras-Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

GALINIER, JACQUES

- 1990 *La mitad del mundo. Cuerpo y cosmos en los rituales otomíes*, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México-Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos-Instituto Nacional Indigenista, México.
- 2001 “Una mirada detrás del telón. Rituales y cosmovisión entre los otomíes orientales”, *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*, Johanna Broda, Félix Báez Jorge y Enrique Florescano (eds.), Consejo Nacional para la Cultura y las Artes-Fondo de Cultura Económica (Biblioteca Mexicana. Historia y Antropología, 8), México: 453-484.

GATTINONI, JUAN

s/f [en línea] “El crecimiento de la Iglesia primitiva”, *Nodo TAU*, disponible en <[http://www.tau.org.ar/html/upload/8eb6631636987d8650b741851b6fb95d/El\\_crecimiento\\_de\\_la\\_Iglesia\\_primitiva\\_2.pdf](http://www.tau.org.ar/html/upload/8eb6631636987d8650b741851b6fb95d/El_crecimiento_de_la_Iglesia_primitiva_2.pdf)>.

GOODY, JACK

1982 *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*, Cambridge University Press, Cambridge.

HARRIS, MARVIN

1991 [1985] *Bueno para comer*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes- Alianza (Los noventa), México.

JONES, MARTIN

2007 *Feast. Why humans share food*, Oxford University Press, Nueva York.

JUÁREZ BECERRIL, ALICIA MARÍA

2010 *El oficio de observar y controlar el tiempo: los especialistas meteorológicos en el Altiplano Central. Un estudio sistemático y comparativo*, tesis, Facultad de Filosofía y Letras-Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

LASTRA GARCÍA, YOLANDA

2001 *Unidad y diversidad de la lengua. Relatos otomíes*, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

LÉVI-STRAUSS, CLAUDE

1964 *Les mythologiques: le cru et le cuit*, Plon, París.

1968 *Les mythologiques: l'origine des manières de table*, Plon, París.

MILLER, DANIEL

2005 “Materiality: An Introduction”, Daniel Miller (ed.), *Materiality*, Duke University Press, Durham 1: 1-50.

REINOSO NICHE, JORGELINA

2011 “Concepciones sobre la menstruación entre los otomíes de la Sierra Norte de Puebla”, XIII Coloquio Internacional sobre Otopames en honor a Bodil Christensen y Hans Lenz, Puebla de los Ángeles, octubre 25.