



Etnografías alimentarias
de los pueblos nahuas y
otomíes de Tlaxcala,
Puebla, Hidalgo y
Veracruz



Año 38, Núm. 406 (Julio 2026)



[Descargar PDF de la edición](#)

Presentación

[Etnografías alimentarias de los pueblos
nahuas y otomíes de Tlaxcala, Puebla,
Hidalgo y Veracruz](#)

Fabiola Minero Ortega

Daniel Humberto Vargas Serna

Puntos de encuentro

[Las prácticas culinarias del Costumbre y la
comida ritual otomí.](#)

Karla Ayala Hernández

Escuela Nacional de Antropología e Historia

Jorgelina Reinoso Niche

Benemérita Universidad Autónoma de
Puebla

Cúrcuma para las Antiguas. El caldo de bethī en los rituales de comensalidad ñūhū con entidades no humanas en la Sierra Norte de Puebla y la Sierra Otomí de Hidalgo.

Daniel Humberto Vargas Serna

Antropólogo visual independiente

Trabucos, mole, pan y atole. Todos Santos (godū) y otras comensalidades entre la niñez yūhu.

Mónica Islas Flores

Escuela Nacional de Estudios Superiores
(Morelia), UNAM

Manjares en contextos rituales de los nahuas de la Huasteca.

Marcela Hernández Ferrer

Escuela Nacional de Antropología e Historia
Secretaría de Cultura de la Ciudad de México

Prácticas alimentarias de los nahuas de la Huasteca: entorno socioambiental, conocimientos y participación de las mujeres.

Gloria Isabel Figueroa Gómez

Investigadora independiente

Víctoriano Hernández Martínez

Instituto Mexicano del Seguro Social para el Bienestar

Hongos comestibles de una comunidad nahua de la montaña Matlalcueyetl, Tlaxcala.

Eribel Bello Cervantes

Grupo Biocultural Yoloaltepetl

Universidad Intercultural de Tlaxcala

Impacto en la Soberanía Alimentaria, cultura y organización comunitaria que genera la Fiesta del Maíz: “Ngo r’o dethä”, en San Juan Ixtenco Tlaxcala.

Silia Mariana Juárez Cerón

Colegio de La Frontera Sur

Pensamientos y acciones en torno a la cocina tlaxcalteca: voces de cocineras.

Ana Laura Ascención Mila

Geovani Prisco Hernández

Universidad Intercultural de Tlaxcala

Comerse el desierto, vender el territorio: transformaciones de la cultura alimentaria hñähñu ante la gastronomización y turistificación.

Érik Abraham Ávalos Ángeles

Hmunts’a Hem’i, Centro de Documentación y Asesoría Hñähñu

Antropovisual

Elotlamanilistli ensayo visual sobre una pedagogía del cuidado.

Carlos David González Aguilar

Universidad Iberoamericana

Cinemantropos

[ITACATE: la alimentación del pueblo otomí del Valle del Mezquital,](#)

Israel Ñonthe Paredes,

Benjamín Romero Salinas y Grupo comunitario *Doni Bastha*

[Rä hyä ya däk' ëi. Historias y saberes de San Pablito. Provocando las memorias culinarias a través de las fotografías antiguas.](#)

Daniel Humberto Vargas Serna

Antropólogo visual independiente

1. Correo electrónico:
eribelbello5@gmail.com ↑

Ichan Tecolotl, año 38, Número 406, julio 2026. Revista de divulgación enfocada en temas de antropología, ciencias sociales y humanidades, con una periodicidad mensual y editada por el Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (CIESAS). Calle Juárez 87, Col. Tlalpan Centro, Alcaldía Tlalpan, C.P. 14000, Ciudad de México, México, teléfono +52 (55) 54873570. Página electrónica: <https://ichan.ciesas.edu.mx/>. Contacto: ichan@ciesas.edu.mx. Editor responsable: Dirección de Vinculación. Responsable de la última actualización de este número: Teresita de Jesús Soria Gallegos. Fecha de última modificación: 15 de octubre de 2026. ISSN 2683-314X. Las opiniones expresadas por las y los autores no necesariamente reflejan la postura de la institución. Se autoriza la reproducción total o parcial de los textos aquí publicados, siempre y cuando se cite la fuente completa y la dirección electrónica de la publicación.

Etnografías alimentarias de los pueblos nahuas y otomíes de Tlaxcala, Puebla, Hidalgo y Veracruz

Fabiola Minero Ortega^[1]

CIESAS Ciudad de México

Daniel Humberto Vargas Serna^[2]

Antropólogo visual independiente



La cultura alimentaria^[3] se encuentra presente en todas las sociedades y culturas del mundo. ¿Por qué come lo que come cada cultura? ¿Qué o quién define las pautas alimentarias: los nutrientes, el medio ambiente, las relaciones de poder con otros grupos sociales? ¿Por qué varía la dieta entre un pueblo y el vecino? Siguiendo a Marvin Harris: “Comemos lo que comemos no porque sea conveniente, ni porque sea bueno para nosotros, ni tampoco porque sepa bien” (2010: 5). Este análisis va mucho más allá del acto de comer y beber; estudiar la cultura alimentaria es sumergirse en las estructuras del pensamiento de cada sociedad y en las relaciones que ha generado con su ecosistema.

En la presente edición de *Ichan Tecolotl*, nos concentramos en analizar y discutir la cultura alimentaria, los conocimientos y saberes ancestrales acerca de sus sistemas agroalimentarios, de la producción y consumo de alimentos, y del simbolismo de la comida ritual de los pueblos originarios en México, en especial de los nahuas y otomíes de los estados de Tlaxcala, Puebla, Hidalgo y Veracruz. Cada pueblo originario posee conocimientos y saberes diversificados, entendidos “como expresiones dinámicas de la percepción y la comprensión del mundo”

(Consejo Internacional para la Ciencia-Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, 2002: consideración 26). En este caso, nos concentramos en los conocimientos agroalimentarios de los grupos étnicos, es decir, todas aquellas prácticas, conocimientos y saberes invaluable en torno a la alimentación, la producción, la distribución y el consumo (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura et al., 2025; Pillado, 2020; García, 2018). Los sistemas agroalimentarios se han ido modificando de acuerdo con la época histórica. En la medida del avance científico y tecnológico, surgen cada vez más factores que influyen en las dinámicas alimentarias y modifican la producción y el consumo de diversos sistemas alimentarios.

Por un lado, hay factores externos que no dependen de los sistemas agroalimentarios, pero generan un impacto en ellos. Por mencionar algunos ejemplos: las nuevas tecnologías en alimentación y la agroindustria alimentaria, las políticas económicas internacionales, el comercio internacional, las políticas públicas y la publicidad engañosa. Por otro lado, hay factores que podríamos considerar como internos, por ejemplo: la transmisión de los conocimientos ancestrales relacionados con la alimentación a las nuevas generaciones, la conservación de territorios para la producción de alimentos y la continuidad de las prácticas alimentarias. Todas estas variables, aun cuando son internas, giran en torno a los factores externos que influyen para que esos conocimientos y prácticas tengan o no las condiciones para perpetuarse. De forma general, intervienen para que las culturas alimentarias y los sistemas agroalimentarios de los pueblos originarios vayan siendo olvidados, modificados y desplazados por sistemas de alimentación industrializados (Márquez-Dueñas et al., 2025). En otras palabras, la alimentación se vuelve un territorio de disputa entre actores asimétricos, pues “no hay que olvidar que los alimentos no son sólo fuente de nutrición para la mayoría, sino también de riqueza y poder para una minoría” (Harris, 2010: 20). Este nuevo fenómeno ha creado sistemas alimentarios adaptados a las condiciones de vida en diferentes rincones del mundo, dependiendo de su contexto geográfico, social y biocultural.

En medio de todo esto, los pueblos originarios han resistido los diferentes procesos históricos que han considerado a sus sistemas agroalimentarios en una jerarquía menor a otros industrializados y globales. Los pueblos nahuas y otomíes han preservado los saberes alimentarios tradicionales y agrícolas. La mayoría de estos pueblos han optado por conservar la cocina tradicional, perpetuar la cosmovisión a través de sus rituales y festividades, donde la comida ritual juega un papel imprescindible; transmitir los conocimientos agrícolas y todos aquellos saberes relacionados con sus sistemas agroalimentarios, aun cuando se ven amenazados por el consumo tecnológico y capitalista. Al respecto, vale la pena definir qué se entiende por comida ritual, ya que es uno de los elementos esenciales que atraviesa varios de

los textos del presente número: “Conjunto de acciones, palabras, representaciones y procesos técnicos (preparación, despliegue y consumo) que constituye la parafernalia ceremonial [...] que implican dones de alimentos” (Ariel de Vidas et al., 2014).

La presente edición se integra por múltiples perspectivas acerca de la alimentación de los pueblos nahuas y otomíes. El objetivo es conocer los modos de vida, la cultura culinaria, las tradiciones y creencias alimentarias, el simbolismo de la comida en el contexto ritual sociocultural, las formas de comensalidad con entidades humanas y no humanas, las dietas tradicionales cotidianas y de temporada, así como las transformaciones en los hábitos alimenticios como consecuencia de los fenómenos internacionales, como la migración o el cambio climático. Todo ello en distintas regiones nahuas y otomíes, donde prevalece la diversidad de estos sistemas agroalimentarios que se han transmitido por generaciones a través de sus prácticas y sus conocimientos acerca de la preparación y consumo de alimentos rituales y cotidianos.

Los contrastes y similitudes entre prácticas alimentarias de los pueblos otomíes ubicados en distintos contextos geográficos, como los yumhu de Ixtenco en Tlaxcala, los *ñühü* de la sierra de Puebla, los *yühu* y los *ñühü* de la Sierra Otomí-Tepehua de Hidalgo, y los *hñähñu* del Valle del Mezquital; así como de los nahuas de Tlaxcala, los de la Huasteca Veracruzana y las mujeres nahuas de Hidalgo, nos ofrecen un panorama diverso de culturas alimentarias de estos territorios. Integramos los trabajos presentados en tres temáticas que reflejan la pluralidad de prácticas: el primer tema es la alimentación ritual, el segundo aborda la cultura alimentaria en Tlaxcala, y en la tercera sección se profundiza en la complejidad de los sistemas agroalimentarios en la región del Valle del Mezquital.

Ofrendas para todos los seres: Rituales agrícolas y simbolismo en la alimentación ritual

Los pueblos nahuas y otomíes practican rituales agrícolas que permiten el acercamiento y contacto con las divinidades, además de la alimentación ritual. De acuerdo con las ontologías relacionales indígenas (Varese, 2018), las prácticas rituales representan el tiempo y el espacio donde conviven, de manera casi siempre armoniosa, los seres que habitan este mundo material y los seres del mundo espiritual. En estos rituales, la interacción entre los humanos y los no humanos se presenta a través de la comida que se ofrenda.

Las colaboraciones de esta sección nos ofrecen una diversidad de etnografías alimentarias y de contextos rituales en los que podemos encontrar algunas prácticas similares entre los otomíes, principalmente los de la Sierra Otomí-Tepehua de Hidalgo y los de la Sierra Norte de Puebla; así

como entre los pueblos nahuas de la Huasteca Hidalguense y los de la Huasteca Veracruzana.

La participación de las etnólogas Jorgelina Reinoso y Karla Ayala nos acerca a las prácticas rituales del pueblo otomí de Ixtololoya, en Puebla, que realiza el “Costumbre” para las “antiguas”, un ritual donde conviven seres vivos y deidades a las que se les ofrecen alimentos con el fin de agradecer los dones recibidos, pero también para hacer todo tipo de peticiones. En la preparación de los alimentos, las autoras enfatizan que las mujeres son las encargadas de alimentar a las deidades. Es decir, las prácticas culinarias femeninas constituyen un *habitus* para la perpetuación del “Costumbre”.

La colaboración del antropólogo visual Daniel H. Vargas también aborda el consumo ritual de alimentos entre los *ñühü* de la Sierra Otomí de Hidalgo y la Sierra Norte de Puebla. De manera novedosa, el autor nos presenta el uso ritual y cotidiano de la cúrcuma, un tubérculo asiático nombrado *bethi* en la lengua *ñühü*. La extensa trayectoria etnográfica del investigador nos muestra que los usos alimentarios de la cúrcuma son muy comunes en la preparación de alimentos rituales y cotidianos entre los pueblos otomíes *yühu* o *ñühü*. Aborda la comensalidad con entidades no humanas y las ofrendas alimentarias que los *ñühü* ofrecen en los cerros sagrados, tanto en San Pablito como en Tenango de Doria.

Por su parte, la colaboración de la etnóloga Mónica Islas nos acerca a las ofrendas rituales de la fiesta de Todos Santos entre los *yühu*, también de la Sierra Otomí de Hidalgo, con una perspectiva distinta a las anteriores. En este texto se aborda la alimentación en las ofrendas de Todos Santos, uno de los rituales más esperados y celebrados entre los pueblos originarios en México y quizá el más popular. A diferencia de los otros rituales otomíes, este ya está establecido y participan todos los miembros de la comunidad, ya sea en público o en privado. La particularidad de esta colaboración es que se realizó a partir del trabajo colaborativo con infancias *yühu*, lo cual nos muestra que la transmisión de saberes en cuanto a la alimentación ritual se seguirá perpetuando por generaciones porque se transmite y se practica entre los miembros más jóvenes de la comunidad.

La colaboración de la etnohistoriadora Marcela Hernández es una ilustrativa etnografía alimentaria del pueblo nahua huasteco del noreste de Hidalgo y norte de Veracruz. Nos presenta los diferentes alimentos que se preparan para contextos rituales a partir de fuentes en un recorrido histórico para encontrar la continuidad entre la preparación y el consumo de alimentos como ofrenda a las deidades y para los humanos. A diferencia del “Costumbre” y de la fiesta de Todos Santos entre los otomíes, para los nahuas de la Huasteca los rituales principales son los agrícolas. Se trata de marcar el temporal, es decir, los ciclos para cultivar la milpa; así como otros rituales para peticiones de lluvia y lazos de compadrazgo. Desde una perspectiva etnográfica, nos muestra la alimentación ritual con las formas y métodos de

preparación de los alimentos, los ingredientes que utilizan, la organización de las personas encargadas y otros aspectos que intervienen en la elaboración y el consumo ritual de alimentos por los miembros de la comunidad. En su colaboración, la autora también introduce el tema de los cambios en los rituales, como el consumo de ciertos alimentos o productos específicos para ofrendar a las deidades, así como los cambios en las generaciones, el tema del uso de los desechables y el impacto de ciertos productos alimenticios en la salud de la población.

La colaboración del antropólogo Carlos David González nos presenta, a través de un ensayo fotográfico, la ceremonia del *elotlamanistli*, la fiesta o la ofrenda del elote. Un ritual ligado al ciclo agrícola de los nahuas de la Huasteca Veracruzana. En esta fiesta del elote se le agradece al espíritu del maíz por haber proporcionado la cosecha de la temporada. El ensayo nos muestra el procedimiento ritual desde la organización, la ejecución y todo tipo de actividades por parte de los especialistas rituales, las familias y los miembros de la comunidad. Todo ligado a la relación entre humanos y el maíz, lo que nos muestra el vínculo de los seres humanos con el entorno biocultural, en especial con el maíz, alimento ancestral de las culturas mesoamericanas.

En la colaboración de Gloria Figueroa y Victoriano Hernández podemos encontrar el uso de la dieta de temporada de la milpa, con la que se preparan distintos alimentos cotidianos y rituales para mayordomías y otras festividades. Los autores nos muestran cómo el pueblo nahua aprovecha la mayor parte de los recursos del temporal para su alimentación cotidiana y ritual, con énfasis en los conocimientos que poseen las mujeres acerca de la milpa y sobre los productos alimenticios que se pueden recolectar en diferentes épocas del año para alimentar a sus familias. Si bien se enfoca en el trabajo de las mujeres y sus saberes alimentarios, también señala la organización social y la participación comunitaria.

El antropólogo visual Daniel H. Vargas colabora con la presentación del documental *Rä hyä ya däk' ëi*, que aborda los saberes de los abuelos del pueblo otomí de San Pablito, Mbithö, comunidad otomí de la Sierra Norte de Puebla. La investigación etnográfica se hizo a través de una rememoración fotográfica de un archivo de principios de los años treinta. Estos archivos fotográficos fueron mostrados a los abuelos de San Pablito para evocar el pasado y dialogar sobre la vida cotidiana, ritual y alimentaria. Entre algunas de las temáticas que se plasman en el documental está el tema de la alimentación del pueblo otomí del pasado y el presente. Introduce también un tema pertinente: el impacto en la salud de los nuevos hábitos de consumo alimentario. El autor del documental recurre a la memoria fotográfica para revivir el pasado de los habitantes de San Pablito y encontrar en el presente formas de identidad étnica para las nuevas generaciones.

Organización comunitaria, transmisión de conocimientos intergeneracionales y procesos de resistencia agroalimentaria entre los nahuas y otomíes de Tlaxcala

La segunda parte está conformada por cuatro artículos insertados en la sección “Puntos de Encuentro”, donde las mujeres cocineras y campesinas, así como los grupos familiares, son los protagonistas. Los textos tienen en común la descripción de las estrategias de resistencia cultural y agroalimentaria en diversos territorios bioculturales tlaxcaltecas ante las problemáticas estructurales que han traído como consecuencia la pérdida de la biodiversidad y la extinción o el riesgo inminente de los saberes relacionados con la cultura culinaria y el campo.

Tlaxcala es el estado más pequeño de la República Mexicana, pero uno de los más importantes en cuanto a la historia de la agroalimentación. En San Juan Ixtenco se conserva el maíz tunicado, uno de los más antiguos de México, mejor conocido como maíz ajo. El estado se conforma por 60 municipios, donde predominan los nahuas y los yumhu, aunque hay presencia de numerosos habitantes de otros pueblos originarios. Los yumhu en Tlaxcala son considerados el último reducto, ya que los hablantes activos de esta variante dialectal no superan los 100 individuos en el estado, por lo que el Instituto Nacional de Lenguas Indígenas la ha catalogado en alto grado de desaparición. Los textos de divulgación de los colaboradores nos permiten conocer a fondo las dinámicas sociales de San Juan Ixtenco y de los pueblos nahuas de San Pedro Tlalcuapan y San Pablo del Monte.

Según los autores, en las prácticas culturales que analizaron prevalecen aspectos como la organización comunitaria y los diálogos de saberes intergeneracionales, lo cual se refleja en “Hongos comestibles de una comunidad nahua de la montaña Matlalcueyetl, Tlaxcala”, de Eribel Bello Cervantes, y en “Pensamientos y acciones en torno a la cocina tlaxcalteca: Voces de cocineras”, de Ana Laura Ascensión Mila y Geovani Prisco Hernández. Eribel se enfoca en estudiar la relación simbiótica con la montaña Matlalcueyetl, donde los pobladores nahuas recolectan más de 50 variedades de hongos silvestres comestibles, mientras que Ana Laura y Geovani hacen un recuento sobre los testimonios de las cocineras, la transmisión de los saberes culinarios y el simbolismo cultural de los alimentos y utensilios de cocina.

La relación de los sistemas tradicionales de siembra, como el sistema milpa, y la soberanía alimentaria queda reflejada en el texto de Silia Mariana Juárez Cerón, “Impacto en la soberanía alimentaria, cultura y organización comunitaria que genera la Fiesta del Maíz, *Ngo r’o dethä*, en

San Juan Ixtenco Tlaxcala”. La autora aborda desde diferentes perspectivas la construcción de las identidades territoriales entre los otomíes de San Juan Ixtenco, con énfasis en la organización comunitaria para la realización de la Fiesta del Maíz.

Los territorios amerindios siempre han estado amenazados por fuerzas hegemónicas externas, por ello es muy pertinente el planteamiento sobre los retos que enfrentan estas comunidades originarias de Tlaxcala: la preservación de la biodiversidad en San Pablo del Monte, la salvaguarda de los saberes en torno a la identificación y preparación de los hongos de la montaña en Tlalcuapan o los procesos de lucha y resistencia por la soberanía de los sistemas alimentarios locales en Ixtenco. Los pobladores han encontrado diversas formas para hacer frente a los problemas estructurales. Los autores, además de mostrarnos otros caminos posibles, nos describen procesos comunitarios esperanzadores, la reivindicación cultural de la Fiesta del Maíz, la recopilación y circulación de las recetas de especímenes fúngicos y la difusión de la cocina tlaxcalteca como patrimonio cultural vivo, encarnado en el trabajo de las mujeres cocineras.

A pesar del impacto de los fenómenos internacionales en el territorio estudiado (migración nacional y transnacional, introducción de maíz transgénico, tecnificación del campo y economía asimétrica del sistema económico mundial), los yumhu, los nahuas y las comunidades rurales de Tlaxcala siguen tejiendo una relación simbiótica y orgánica con su tierra: la montaña, la milpa, la magueyera, el bosque; pues se trata de territorios bioculturales ancestrales para cada comunidad, proveedores de los alimentos esenciales que, además de ser insumos para la dieta diaria, se convertirán en la comida ritual que será ofrendada a las entidades sagradas en las representaciones de los rituales que le dan sustento y sentido a su cosmovisión. Este entramado de acciones y símbolos refrenda los lazos comunitarios y la identidad cultural.

Pueblos de maíz, de hongos, de frijol, de pulque. Localidades donde la milpa y las cocinas de humo son concebidas como espacios de aprendizaje intergeneracionales o como nodos de convergencia para las energías. Esta sección es una invitación para conocer el vasto mundo de los saberes y sabores de los pueblos tlaxcaltecas en resistencia, donde la memoria histórica y biocultural está circulando gracias a quienes preservan estos conocimientos y al trabajo etnográfico de estos autores.

La difusión de los saberes culinarios de los *hñähñu* frente a la mercantilización de la gastronomía exotizante del semidesierto hidalguense

La tercera parte gira en torno al Valle del Mezquital, un territorio semidesértico del estado de Hidalgo, con más de 20 municipios. Por décadas, el pueblo *hñähñu* se ha adaptado a las complejas condiciones climáticas, la falta de servicios básicos y la marginalización por parte de los gobiernos estatales y federales. En “Cinemantropos”, Israel Ñonthe Paredes, un joven originario de Los Reyes, municipio de Cardonal, nos comparte su proyecto audiovisual llamado *Itacate*. Esta serie documental de seis capítulos, financiada con el apoyo del Programa de Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias 2022, aborda la cultura culinaria de Tezontepec de Aldama, Ixmiquilpan, Santiago de Anaya, Cardonal y Chilcuautla. El director cinematográfico es Benjamín Romero, encargado de que la producción sea visualmente atractiva para las nuevas generaciones. Ambos, junto con el grupo comunitario Doni Bastha, ceden los micrófonos a las cocineras, campesinos y cazadores entrevistados. Mientras apreciamos cómo recolectan la flora comestible y preparan los succulentos platillos, conocemos el contexto de sus localidades y las historias familiares.

El proyecto está dirigido a los habitantes de la región, por ello decidieron hacerlo en *hñähñu* con subtítulos en español. En el texto de Israel vienen los *links* de los episodios. Este fue un esfuerzo colectivo por promover la cultura gastronómica otomí y resignificar la identidad cultural de este grupo étnico. En esa misma línea, desde hace 45 años, en el municipio de Santiago de Anaya, se realiza la famosa Muestra Gastronómica, una iniciativa comunitaria respaldada por las políticas asistencialistas de los años ochenta, que pretendía dar proyección a las cocineras del municipio y sus alrededores, así como difundir el amplio abanico de los platos típicos de esta región. No obstante, este evento, así como las nuevas ferias de la barbacoa, y la demanda de insectos exóticos para los paladares más aventurados (escamoles, chinicuiles, gusanos de maguey, *xä'ues*), están “gourmetizando” y generando una avalancha turística, factores que ya impactan en el territorio. Este tema es abordado por Érik Ávalos en el texto “De comerse el semidesierto a vender el territorio”. El autor aborda las transformaciones en las relaciones comunidad-alimentación-territorio, así como las problemáticas que estos abruptos cambios turístico-gastronómicos están provocando en el paisaje hidalguense.

Cuando uno comienza a observar los capítulos de *Itacate*, donde la cámara sigue a los cazadores de metoros (roedores silvestres) y chincoyotes por el paisaje semidesértico, o ve la preparación de la barbacoa de tlacuache relleno de escamoles, surgen muchas preguntas en torno a la comensalidad del pueblo *hñähñu* y a la identidad culinaria que se forjó en buena

medida por la supervivencia y la pobreza extrema. Según vemos en estos trabajos, los habitantes del semidesierto han desarrollado una serie de conocimientos en torno al paisaje, la identificación de los alimentos, las temporalidades de recolección o veda y los métodos de preparación. La problemática que han planteado ecologistas y biólogos es que el Valle del Mezquital es un ecosistema frágil; abusar de él pone en riesgo la continuidad de los seres vivos que lo habitan. Ávalos hace una crítica a esta sobreexplotación de los recursos bióticos por parte de los organizadores de eventos culinarios. Pone el dedo en la llaga de la turistificación y mercantilización de los saberes en torno a la cultura culinaria del Valle del Mezquital, como la Muestra Gastronómica, un evento masivo que tanto el gobierno estatal como el federal se han apropiado. Ambas partes siguen desarrollando políticas públicas neoindigenistas sin poner atención a los procesos culturales, históricos y ecológicos de las comunidades que viven en el semidesierto y que tratan de responder a la demanda de chefs, *influencers* y especialistas en “alta cocina” que se dan cita en torno a lo exótico.

Dos miradas sobre el Valle del Mezquital que nos permiten conocer la riqueza cultural y culinaria que se ha preservado por siglos y las complejas tensiones que se viven en este siglo XXI, donde la comensalidad turística pone en riesgo la estabilidad del ecosistema y, por ende, la continuidad de la tradición.

Deseamos que este número genere nuevos diálogos en torno a la cultura alimentaria de los pueblos originarios de México y permita reflexionar sobre las problemáticas estructurales que están transformando los hábitos de consumo y la relación con los ecosistemas. Hoy en día, la popular frase “somos lo que comemos”, atribuida al filósofo alemán Ludwig Feuerbach, debería posicionarnos políticamente frente a cada plato o alimento que va a entrar a nuestro cuerpo, pues la industria alimentaria internacional y la injerencia en las políticas públicas de los países del Norte Global están dejándonos sin muchas opciones y vulnerando la soberanía alimentaria de los territorios ligados al campo. Agradecemos a los colaboradores de esta edición y a todas las personas de los territorios originarios que se mencionan por su tiempo, esfuerzo y por compartir sus alimentos, saberes e historias; sin ellos no habría sido posible realizar el presente número.

Referencias

Ariel de Vidas, A., Hémond, A. y Van 't Hooft, A. (2014). Dar de comer para convivir, *Anthropology of Food*, S9. <https://doi.org/10.4000/aof.7643>

Consejo Internacional para la Ciencia-Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (2002). *Ciencia, conocimiento tradicional y desarrollo sustentable*. ICSU-UNESCO.

García Torres, N.d.J. (2018). Los sistemas agroalimentarios indígenas y campesinos: prácticas productivas tradicionales desde un enfoque agroecológico. *Observatorio Iberoamericano del Desarrollo Local y la Economía Social*.

Harris, M. (2010). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Alianza Editorial.

Marín, G., Álvarez, M. y Rosique, J. (2004). Cultura alimentaria en el municipio de Acandí, *Boletín de Antropología*, 18(35), 51-72.

Márquez-Dueñas, D.C., Valencia-Zavala, M.G., Villar-Ocegueda, A.R.D., González-Córdova, A.F., Lucas-Bravo, G. y Sáyago-Ayerdi, S.G. (2025). Transformación de los sistemas alimentarios: retos globales, soluciones locales y sostenibilidad en México. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 35(66).

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, Bioversity International y Centro Internacional de Agricultura Tropical (2025). *Sistemas alimentarios de los Pueblos Indígenas: Perspectivas de sostenibilidad y resiliencia desde la primera línea del cambio climático*. FAO. <https://doi.org/10.4060/cb5131es>

Pillado Albarrán, K.V. (2020). Sistemas agroalimentarios en las comunidades originarias rurales: seguridad alimentaria que contribuye al desarrollo comunitario sustentable. [Tesis doctoral, Universidad Autónoma del Estado de México]. <https://ri.uaemex.mx/>

Varese, S. (2018). Los fundamentos éticos de las cosmologías indígenas. *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM*, 36.

1. Doctorante en Antropología | Correo electrónico: [↑](#)

2. Correo electrónico: danielvargaspatrimonio@gmail.com [↑](#)

3. "Entendida como los usos, tradiciones, costumbres y elaboraciones simbólicas de los alimentos, y que además tienen relación directa con la consecución, transformación, consumo, manejo y distribución de estos en un contexto en particular" (Marín et al., 2004: 52). [↑](#)

Las prácticas culinarias del “Costumbre” y la comida ritual otomí

Karla Ayala Hernández^[1]

Escuela Nacional de Antropología e Historia

Jorgelina Reinoso Niche^[2]

Benemérita Universidad Autónoma de Puebla



Comida para las “antiguas”

Fotografía tomada por Karla Ayala, Ixtololoya, 2022.

Resumen

En este artículo se mencionan las prácticas culinarias de las mujeres otomíes durante el ritual llamado “Costumbre”. En primer lugar, se explica qué es el “Costumbre” y quiénes son las “antiguas”, ancestros muertos que vienen a comer de la ofrenda preparada por los otomíes para sus deidades. Después, se caracterizan las prácticas culinarias rituales a través del *habitus* de las mujeres y su relación con la comida ritual del “Costumbre”. La metodología utilizada fue la etnografía de varios de estos rituales. Entre los resultados más importantes encontramos que existe una relación fundamental entre el ritual y la cocina otomí, la cual se expresa en el “Costumbre” a través de las prácticas culinarias y la comida. También se observa que los alimentos se elaboran y se consumen para unir el mundo de los vivos con el de los muertos. En

este último habitan las deidades conocidas como “antiguas”, las cuales llegan a la ofrenda para degustar los platillos, por lo que resulta trascendental que, dentro del ritual, estas se coman la comida ofrecida por los otomíes vivos. La comida que se consume y se ofrenda en el “Costumbre” tiene lugar gracias a las prácticas culinarias de las mujeres *ñühü*, y constituyen su *habitus*.

Palabras clave: prácticas culinarias, comida ritual, costumbre, antiguas, *habitus*.

Introducción

En este artículo, como objetivo principal, hablaremos de las prácticas culinarias de las mujeres otomíes *ñühü* y su relación con la comida ritual durante el rito llamado “Costumbre”, que se realiza en la comunidad de Ixtololoya, municipio de Pantepec, de la Sierra Norte de Puebla.

El proceso más importante, que llevó a los resultados que se plantean en este trabajo, es la etnografía de los rituales llamados “Costumbres”. La investigadora Jorgelina Reinoso lleva varios años de trabajo de campo en la región y llevó a su coautora, Karla Ayala, a la comunidad en cuestión para la realización de su tesis de licenciatura, titulada: “Prácticas culinarias y comida ritual del ‘Costumbre’ entre los otomíes de Ixtololoya, Puebla”. Durante la elaboración de esta, hicieron trabajo de campo juntas.

Los ancestros llamados “antiguas”, mediante sueños, exigen a los *ñühü* los platillos que desean encontrar en la mesa del “Costumbre”; de lo contrario, podrían ser castigados. Como veremos, en la preparación de los alimentos de estos rituales, las mujeres encargadas tienen una participación especial, ya que sin ellas y su conocimiento sería imposible hacer la ofrenda a las “antiguas”, para que coman, beban y se vayan contentas. Lo anterior constituye la aportación más importante del artículo, ya que las etnografías y los trabajos antropológicos que se han hecho del “Costumbre” dejan de lado las prácticas culinarias y su relación con la comida ritual.

Para desarrollar la discusión en torno al tema, utilizamos la siguiente metodología distribuida en dos apartados. En el primero se menciona qué es el “Costumbre”, se lo caracteriza a través de autores como Reinoso (2019), Galinier (1990) y Baez (2019). A su vez, se explica quiénes son las “antiguas”, ya que es para ellas la ofrenda de la comida ritual.

En el segundo apartado, se caracterizan las prácticas culinarias de las mujeres otomíes, a través de Reckwitz (2002) y Bourdieu (2007), como *habitus*. De igual manera, se repasa en la importancia de la comida ritual a partir de autores como Maury (2010) y Good (2011).

El “Costumbre”, banquete culinario otomí para las “antiguas”

Para acercarnos a las prácticas culinarias de las mujeres otomíes, primero hay que mencionar qué es el “Costumbre” y quiénes son las “antiguas”. El “Costumbre” es el ritual otomí por excelencia, donde los *ñühü* establecen un diálogo de reciprocidad con sus ancestros, llamados “antiguas”. Para Reinoso (2019), “es el ritual en donde los otomíes les devolverán a sus seres sagrados todo lo que ellos brindan, mediante una gran ofrenda que contiene comida, bebida, ropa, canto y baile para las *Antiguas*” (Reinoso, 2019: 109).

En el “Costumbre” se observan diversas preparaciones culinarias, elaboradas especialmente para este ritual; por ejemplo, bодоques, gorditas de frijol y de hongos, tamal de frijol y de elote, pascal, mole, frijoles con flores de colorín y espesos, quelites, atole agrio, entre otros platillos típicos de la cocina otomí.

Entre los motivos para realizar un “Costumbre”, uno de los primordiales es pedir las condiciones necesarias para tener comida. Es decir, que llueva, que caliente el sol, que haya agua para beber, contar con las semillas adecuadas para la siembra y que éstas se desarrollen con normalidad y abundancia; para poder obtener todos los alimentos esenciales de la vida, como el maíz, los frijoles, los chiles, las calabazas, etcétera. En concreto, se pide a las “antiguas” que los elementos naturales, como el agua, el sol y el viento, puedan generar la vida de la milpa y de los campos, ya que estas condiciones no pueden ser controladas por los hombres, porque están fuera de su alcance.

En este ritual, los alimentos constituyen el motivo y la petición; a su vez, serán presentados y convidados a las “antiguas” y a los asistentes por igual.

Por otra parte, la organización y elaboración del “Costumbre” puede obedecer a una tradición determinada por un calendario agrícola o ritual, establecido en la cultura otomí, o ser parte de un intercambio para favorecer la salud de una persona.

Existe una relación creadora de cultura entre el ritual y la cocina otomí, que se expresa en el “Costumbre” a través de las prácticas culinarias y la comida ritual. En este ritual se puede observar que los alimentos se consumen para unir el mundo de los vivos con el de los muertos, donde las deidades “antiguas” llegan a la ofrenda para degustar de los platillos. Resulta significativo que dentro del ritual esas deidades consuman la comida ofrecida por los vivos.

Detrás de esta fusión de mundos, existe una organización especial, en la que los otomíes tienen una participación activa y espiritual. En este sentido, cabe recordar que las “antiguas”, mediante sueños, exigen las viandas que desean encontrar en la mesa del “Costumbre”; de lo contrario, los otomíes podrían ser fuertemente castigados. En la preparación de los alimentos, las mujeres encargadas tienen una participación especial, ya que hacen un conteo exacto de cada alimento de la ofrenda y colocan las porciones en una mesa. Si bien es cierto que esa comida se comparte entre los participantes y asistentes, siempre existe una porción intacta para las “antiguas”.

El “Costumbre” es un ritual que ha sido objeto de interés antropológico debido a su importancia y presencia en muchos grupos otomíes, ya que determina diversos aspectos de esta etnia. Para Galinier (1990: 293):

los “costumbres” celebran ciertas etapas determinadas del ciclo agrícola, como las siembras o las cosechas. Tienen lugar en fechas fijas o variables (fiesta del calendario cristiano, principio del año civil) o en razón de circunstancias excepcionales (sequía o hambruna). Su objetivo es mantener la fertilidad de la tierra mediante un vasto ciclo de intercambios entre los hombres y los dioses, y proteger a la comunidad contra los peligros que la acechan.

En Ixtololoya, es muy importante porque a través de este ritual se mantiene un equilibrio en el mundo; es donde se comparte entre los vivos y los muertos, ofrece a los vivos la posibilidad de ofrendar, pedir y agradecer y a las “antiguas” la oportunidad de estar en este mundo a través de la ingesta de los alimentos de la ofrenda.

Los alimentos que se preparan en los “Costumbres” tienen una participación y objetivo trascendental en el ritual. Por esa razón, es importante enfocarnos en la figura que llegará de visita, comerá y beberá; es decir, en las “antiguas”, deidades de los otomíes que piden su ofrenda. Las “antiguas” han sido trabajadas por diversos especialistas. Según Reinoso (2014: 50):

La palabra *Antigua* designa a entidades no humanas que intervienen en los procesos terapéuticos, así como en el conjunto de rituales conocidos con el nombre de *Costumbre*. Si bien estas entidades pueden asumir distintas fisionomías, que van desde los “aires” hasta las formaciones rocosas, generalmente se manifiestan en los recortes de papel que los curanderos locales emplean con diversos fines, ya sea para restaurar la salud de sus pacientes o para solicitar el bienestar comunitario mediante ceremonias públicas.

Baez Cubero (2019), quien estudia a las “antiguas” entre los otomíes de Santa Ana Hueytlalpan, Hidalgo, en sus aportes destaca que estas entidades se conocen como: “‘santitos’, *Antiguas*, *zithamu* en otomí, que se traduce como ‘nuestro venerable padre o ancestro’, son quienes fueron sus primeros padres, sus ancestros, los más antiguos” (90). La denominación de “antigua” afirma que son estas deidades las que procuran o, si es necesario, castigan a sus hijos otomíes. A cambio, hay que darles de comer y beber por medio de la ofrenda entregada en el ritual llamado “Costumbre”.

Por lo tanto, las “antiguas” son entidades a quienes se les pide y se les agradece. A ellas se les ofrenda en los “Costumbres” en Ixtololoya con comida y bebida suficiente para que después se vayan tranquilas y contentas a los cerros, manantiales y lugares del otro mundo en donde viven.

Para que la ofrenda sea entregada correctamente durante este ritual, las prácticas culinarias llevadas a cabo por las mujeres otomíes son de vital importancia. Desde días antes, ellas comienzan a cocinar los alimentos y durante el ritual auxilian al curandero, *bädi*, a colocar el banquete. Sin las prácticas culinarias, que son un conocimiento ancestral y sagrado, el “Costumbre” sería imposible.

Prácticas culinarias del “Costumbre”, *habitus* femenino y comida ritual

La relación que tienen las mujeres otomíes con la comida del “Costumbre” se da a través de las prácticas culinarias, las cuales constituyen también el *habitus* de las mujeres que cocinan, que en palabras de Bourdieu (2007: 88) es:

Producto de la historia, el *habitus* origina prácticas, individuales y colectivas, y por ende historia, de acuerdo con los esquemas engendrados por la historia; es el *habitus* el que asegura la presencia activa de las experiencias pasadas que, registradas en cada organismo bajo la forma de esquemas de percepción, de pensamientos y de acción, tienden, con más seguridad que todas las reglas formales y todas las normas explícitas, a garantizar la conformidad de las prácticas y su constancia a través del tiempo.

Es por eso que las prácticas culinarias realizadas durante el “Costumbre” permiten ver el *habitus* de aquellas mujeres ejecutantes, de todo su aprendizaje gastronómico, donde la comida forma parte del ritual.

La comida ritual es pensada, preparada, servida y consumida de manera especial, diferente de la vida cotidiana. Para Eduard A. Maury (2010: 10), “la mayoría de los ritos, como los de comensalidad, permiten entre otras cosas, la cohesión grupal, el estrechamiento de los vínculos y alianzas afectivas, refuerzan los lazos parentales y reivindican la identidad colectiva”. Lo mismo sucede en Ixtololoya, por un lado, la elaboración de la comida ritual está relacionada con diversas prácticas culinarias; por otro, en el “Costumbre” se pueden observar los lazos entre las familias y la gente que asiste al ritual.

Catherine Good (2011) aporta un significado particular a la comida ritual de las comunidades indígenas, diferente de las cocinas de la Ciudad de México, ya que esas preparaciones contienen más que solo sabor y textura:

Los usos y significados de la comida ritual en México revelan la existencia de otros valores muy arraigados en la vida social y la historia local, que son opuestos a este modelo capitalista y la lógica del llamado mercado libre, donde circulan objetos y bienes intercambiables como mercancías descontextualizadas. Los usos rituales de la comida demuestran que los pueblos mantienen sus propias visiones de la persona, de la comunidad y del mundo natural, muy diferentes del modelo hegemónico. (40-41)

Ser mujer otomí en Ixtololoya implica conocer la forma de comportarse en un “Costumbre”, la manera en que se participa, el dominio del procedimiento de las prácticas culinarias para alimentar a las “antiguas” y compartir con los asistentes que participan y viven el ritual. Esto es parte del *habitus* que se mencionó anteriormente y genera una pertenencia al grupo donde las mujeres son las principales ejecutoras de las prácticas, lo que es parte de la identidad otomí, donde cada integrante conoce su historia y la replica por medio de sus manos y su conocimiento culinario. Este conocimiento, que se adquiere en la vida diaria, se va consolidando conforme pasa el tiempo hasta formar parte de su cultura. Para López Austin (1996: 478), “la construcción cotidiana de la cosmovisión se percibe en forma más clara en algunos campos de acción, entre ellos los relativos a la alimentación y a la concepción de la salud, la enfermedad y la curación”.

El campo de acción culinario está siempre en constante cambio porque depende de la disposición de ingredientes, de las manos que lo realicen, de la experiencia de la cocinera, etcétera. A la vez, es permanente porque se cocina el mismo mole, los mismos tamales, las mismas bebidas, aunque se modifiquen los pequeños detalles que involucran a las personas y su contexto de vida.

El “Costumbre” otomí en Ixtololoya comienza compartiendo un plato de comida, quizás un tamal, alguna bebida, y culmina con otro plato de comida y tortillas calientes. Por lo tanto, la acción de alimentarse se transforma en una práctica de singular importancia por la elección de platillos. Los cuales, si bien no son exclusivos del “Costumbre”, tienen todos los elementos de dificultad y horas de trabajo para ser ofrecidos como parte de una ofrenda. Es decir, que el trabajo culinario es parte del ritual, de la ofrenda que las mujeres otorgan de manera concertada o por voluntad propia, ya que cada vez que una mujer llega al ritual, se involucra en alguna labor de la cocina, al parecer sin que nadie se lo pida. Entonces nos damos cuenta de que el ritual está completamente estructurado en la mente de los participantes, quienes saben lo que hay que hacer, lo que falta, cómo apoyar y ser parte.

En la cultura otomí, la comida es un sistema que define roles sociales específicos, como en el “Costumbre”, donde hombres y mujeres tienen un trabajo asignado, valorado e importante. En lo que respecta a las prácticas culinarias de las mujeres en el ritual, son una parte fundamental, como el resto de los elementos, puesto que en ellas recae una labor de primerísima necesidad: alimentar a su gente y a sus deidades con su conocimiento y sus habilidades culinarias. A través de la experiencia, las mujeres logran dar alimento y sustento, de tal forma que todo va encaminado a la confirmación de su cosmovisión.

Al cocinar en el fogón de su casa o en otra donde se realice un “Costumbre”, las mujeres crean un universo culinario a su alrededor, que será repetido y transmitido a las siguientes. Por supuesto, tal conocimiento gastronómico se compartirá en momentos importantes, donde las personas que degusten los alimentos y las “antiguas” darán el reconocimiento a quienes los elaboren.

Las mujeres que cocinan y las prácticas culinarias que desempeñan son creadoras activas de la cultura, al preparar los diversos guisos y alimentos para el “Costumbre”, y también recrean su propia cultura al tomar la decisión de hacer uno u otro platillo. Esto obedece al contexto en que se presenta el evento, a los sueños de la persona que está brindando el “Costumbre” y al tipo de ritual de que se trate, así como el presupuesto económico del anfitrión y el espacio destinado en el altar a las ofrendas.

En resumen, la configuración del ritual permite entender que se realiza con un fin primordial: dar de comer a las “antiguas”. Por lo tanto, se convierte en una práctica culinaria a la que estas entidades son invitadas para recibir su ofrenda y escuchar las palabras o peticiones de los seres mortales que las convocan, de tal forma que, cuando las “antiguas” aceptan la invitación, se manifiestan.

Conclusiones

Las prácticas culinarias se convierten en la trinchera que permite explicar cada aspecto de la comida ritual otomí, sus alimentos y las preparaciones. Es relevante cómo muchas de las mujeres que asisten se incorporan a cualquiera de las actividades relacionadas con la comida, brindando una ayuda fundamental para el cumplimiento de cada paso del ritual, algo propio de su sistema de ideas, creencias y de su cultura. Además, de esa manera se muestra una estricta división del trabajo, donde queda muy claro que los hombres no participan en las actividades culinarias, ellos son parte de otros asuntos del desarrollo del ritual. Juntos complementan la totalidad de las prácticas llevadas a cabo en el transcurso del “Costumbre”. Las mujeres que cocinan han realizado en repetidas ocasiones varios de los platillos, con lo que demuestran que han aprendido de las otras y posiblemente enseñarán a las generaciones venideras.

Las mujeres demuestran el conocimiento de su cultura a través de su actitud y comportamiento antes, durante y después del “Costumbre”. Son una figura central que da orden y estructura al ritual por medio de sus prácticas culinarias, ya que su trabajo es determinante en el desarrollo.

Cocinar comida ritual para un “Costumbre” es una práctica social colectiva, en cuya preparación participan las mujeres, quienes esperan obtener un guiso que cumpla con los estándares de preparación y sabor. Esta práctica colectiva está estructurada por las colaboradoras y cualquier participante que conoce el proceso de la elaboración de la comida. Para los otomíes no es necesario preguntar qué hacer, simplemente se observa y se incorpora al trabajo sin que alguien más lo pida. De esta manera, la elaboración de la comida ritual es una práctica interiorizada en las mujeres, que forma parte de su *habitus*.

La participación de estas mujeres las convierte en las principales preservadoras de la memoria gastronómica de su comunidad, ya que replican en cada ritual los guisos elaborados en colectividad, junto con otras mujeres que se suman a la preparación de los insumos, los platillos y al servicio de estos. Es decir, todas las mujeres presentes en el “Costumbre” pueden ofrecer y servir la comida a los invitados, ellas saben cómo conducir las actividades y su participación en los menesteres culinarios del ritual.

Referencias

Ayala, K. (2022). *Prácticas culinarias y comida ritual del “Costumbre” entre los otomíes de Ixtololoya, Puebla* [Tesis de licenciatura inédita]. Escuela Nacional de Antropología e Historia.

Baez, L. (2019). "Cuando empezó el mundo, ahí lo encontraron el maíz, debajo de la piedra, ahí estaba con su semilla de marihuana, la Santa Rosa...": La Santa Rosa en Santa Ana Hueytlalpan, Hidalgo. En A. Fagetti (coord.), *Xüñfö Dëni-Santa Rosa. Trance enteogénico y ritualidad otomí* (pp. 85-108). Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.

Bourdieu, P. (2007). *El sentido práctico*. Siglo XXI.

Galinier, J. (1990). *La mitad del mundo. Cuerpo y cosmos en los rituales otomíes*. Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto Nacional Indigenista.

Good, C. (2011). "Perspectivas antropológicas sobre la comida y la vida ceremonial en el México moderno" en Good, C. y Corona, L. (eds.), *Comida, cultura y modernidad en México*. Instituto Nacional de Antropología e Historia-Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

López Austin, A. (1996). La cosmovisión mesoamericana. En S. Lombardo y E. Nalda (coords.), *Temas mesoamericanos* (pp. 471-507). Instituto Nacional de Antropología e Historia.

Maury, E. (2010). Ritos de comensalidad y espacialidad. Un análisis antro-po-semiótico de la alimentación. *Gazeta de Antropología*, 26(2), 1-13. <https://gazeta-antropologia.es/ritos-de-comensalidad-y-espacialidad-un-analisis-antropo-semiotico-de-la-alimentacion/>

Reckwitz, A. (2002). Toward a Theory of Social Practices: A Development in Culturalist Theorizing. *European Journal of Social Theory*, 5(2), 243-263. <https://doi.org/10.1177/13684310222225432>

Reinoso, J. (2014). *Ma Jäi: nociones del cuerpo y la persona entre los Nühü en Pantepec, Puebla* [Tesis de maestría inédita]. Escuela Nacional de Antropología e Historia.

Reinoso, J. (2019). La Santa Rosa es la que canta. En A. Fagetti (coord.), *Xüñfö Dëni-Santa Rosa. Trance enteogénico y ritualidad otomí* (pp. 179-213). Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.

1. Correo electrónico: karlayala1978@gmail.com ↗

2. Correo electrónico: jorgelinareinoso2017@gmail.com

Academia.edu: <https://buap-mx.academia.edu/JorgelinaReinosoNiche>

Google académico:

[https://scholar.google.com/citations?](https://scholar.google.com/citations?hl=es&user=XVImcMMAAAAJ&view_op=list_works&sortby=pubdate)

[hl=es&user=XVImcMMAAAAJ&view_op=list_works&sortby=pubdate](https://scholar.google.com/citations?hl=es&user=XVImcMMAAAAJ&view_op=list_works&sortby=pubdate) ↗

Cúrcuma para las “antiguas”. El caldo de *bethi* en los rituales de comensalidad *ñühü* con entidades no humanas en la Sierra Norte de Puebla y la Sierra Otomí de Hidalgo

Daniel Humberto Vargas Serna^[1]

Antropólogo visual independiente



Imagen 1. Ofrendas a la Madre Tierra en el Cerro Sagrado.

San Pablito, Puebla, 2025.

Todas las fotografías fueron tomadas por Daniel Humberto Vargas Serna.

Resumen

Desde el enfoque de la antropología de la alimentación, hay muy pocas publicaciones sobre los otomíes orientales, un grupo étnico distribuido en las serranías de los estados de Puebla, Hidalgo y Veracruz. Esta interesante subdisciplina aborda las formas de la comensalidad de los grupos sociales, los procesos históricos de los alimentos, las relaciones sociales y de poder en torno a la comida, los aspectos culturales y simbólicos alimenticios, etc. Algunos especialistas han tocado, de forma general, los aspectos simbólicos de los alimentos en los contextos rituales (Galinier, 2012, 2018; Baez Cubero, 2014; Reinoso, 2020; Fagetti, 2019). En los años setenta, Galinier hizo una catalogación de los alimentos, utensilios y la interpretación simbólica de ciertas prácticas relacionadas con la agricultura y el mundo culinario (2012), pero no ha vuelto a desarrollar o actualizar estos temas. En este artículo abordo el consumo del *bethi* o cúrcuma en los rituales de comensalidad con entidades no humanas a partir de la revisión de la etnografía desarrollada en San Pablito, Puebla, y en la Sierra Otomí de Hidalgo. Contemplo los aspectos históricos del rizoma y un análisis etnográfico de las ofrendas para las “antiguas”, con el objetivo de desarrollar nuevas entradas en esta interesantísima veta de estudio: la antropología de la alimentación en el mundo otomí.

Palabras clave: cúrcuma, caldo de *bethi*, comida ritual, comensalidad, *mbithö*.

Un tubérculo asiático en la Sierra Norte de Puebla

En *Mbithö* (San Pablito), comunidad otomí del municipio de Pahuatlán, en la Sierra Norte de Puebla, se prepara un caldo con cúrcuma y carne de pollo o de res. Se cocina con tres fines: comida ceremonial o ritual, para una festividad especial o simplemente por antojo. Estudiar las relaciones simbólicas de una sociedad con sus alimentos y sus prácticas de comensalidad nace desde el paladar. Cuando probé el caldo de res con azafrán, la experiencia sensorial fue tan fuerte que despertó mi curiosidad por descubrir cómo es que esta especia se había asimilado a la gastronomía otomí. Su color anaranjado y su intenso sabor provocó dudas sobre su origen, preparación, uso, etc.

En San Pablito, por lo regular no se consumen platillos exóticos, entendiendo esta categoría como lo que no está dentro de su dieta cotidiana, que implique conseguir los ingredientes en las ciudades cercanas o lugares especializados, o que salga de las fronteras culturales de sabor de la comunidad. Los migrantes que han regresado del “sueño americano” y se han aventurado a abrir locales de comida rápida se enfocan en replicar la oferta culinaria del “vecino del norte”. Entonces, ¿de dónde viene ese gusto adquirido por un condimento de origen asiático? ¿Desde cuándo se apropiaron del rizoma y por qué?

Tengo más de 20 años recorriendo e investigando la región otomí en los estados de Puebla e Hidalgo y he comprobado que el consumo del *bethĩ*, su nombre en *ñũhũ*, es común en esta zona. El caldo se cocina también en cabeceras municipales mayoritariamente mestizas: Tenango de Doria (*Njú*), San Bartolo Tutotepec (*Mä Fän*) (localidades de la Sierra Otomí de Hidalgo), y en Pahuatlán (*Matzön*), Puebla, aunque es menos frecuente. En estos tres lugares es posible adquirir el *bethĩ* con los vendedores callejeros de productos agrícolas, que los locales llaman “productos criollos”. En sus puestos también hay jengibre y otras variedades de tubérculos: yuca, camote, chayotextle, papa oca o extranjera, etc.

Para conocer más a nuestro protagonista, nos remontamos a su origen. El nombre científico del tubérculo que se usa en la sierra es *Curcuma longa*. Considero que se le comenzó a llamar *azafrán* desde la época colonial ^[2] por su semejanza con el verdadero azafrán (*Crocus sativus*), la especia más cara del mundo; usada, por ejemplo, en la paella española y en la cocina de Asia del Suroeste. ^[3] Sin embargo, nada tienen que ver los camotitos naranjas y los filamentos o estigmas rojizos, pues son especias muy distintas. De acuerdo con Rachel Laudan (2025), historiadora gastronómica, la cúrcuma, el jengibre, la pimienta, el comino y la mayoría de las especias que usamos en la cocina mexicana, pudieron haber llegado al país a través del comercio de ultramar articulado entre el virreinato de la Nueva España con las Indias Orientales Españolas. El Galeón de Manila-Acapulco, conocido como la Nao de China, fue una de las primeras rutas intercontinentales que, además de transportar objetos de lujo, especias y materias primas, también propició el intercambio de ideas e información, por no hablar de la herencia genético-cultural que se desarrolló con la presencia de migrantes asiáticos en territorio mexicano (Cervera, 2020).

Si podemos presumir ante el mundo de tener una cocina diversa y barroca en aromas, sabores y colores, es por este proceso intercultural tan rico y de larga data que se dio en el periodo colonial y continuó en el México independiente. El comercio de ultramar fue imprescindible para ello: “Nunca en la historia de la humanidad [...] Hubo tantas unidades en las que se invirtiera tanto como para su comercio de larga distancia, tanto en términos de producción como de consumo, ni había operado el control político en extensiones más grandes ni desde sociedades tan distintas” (Laudan, 2025: 260).

Imagen 2. Vista transversal del *bethĩ*.



El Jovión, San Bartolo Tutotepec, 2025.

Cuesta trabajo imaginar todo lo que salió del continente asiático y llegó a tierras americanas por los más de 250 años (1565-1815) que estuvo activa esta ruta. “Los galeones de Manila regresaban a México provistos de especias, sedas, porcelanas [...] y con plantas como árboles de mango, tamarindo y coco” (Laudan, 2025: 257). Quedará pendiente estudiar cómo fueron introducidos muchos de estos alimentos a los pueblos de Hidalgo, Puebla y Veracruz, y cómo fue su apropiación culinaria. Sin embargo, un dato etnolingüístico que nos revela la antigüedad de la cúrcuma en el territorio es que posee un nombre en *ñühü: bethi* o *bedhi*. El jengibre es *ñixt'i*. Además, en el estudio etnográfico, los entrevistados tienen la percepción de que es nativo de su comunidad. Esto es similar en las localidades de San Bartolo Tutotepec: “El *bethi* siempre se ha utilizado en El Jovión. Lo comían mis abuelos y mi mamá con su caldo de pollo. Se usaba para la ofrenda de Todos Santos o cuando se celebra un *Costumbre* en alguna casa. Y no necesitas comprarlo porque aquí cerquita [de casa] crece [Imagen 2]” (Yolanda San Agustín, comunicación personal, El Jovión, 2025).

En el imaginario comunitario, no hay una noción clara de su procedencia ni de su antigüedad. Sin embargo, a través de la observación de la perspectiva sociedad-comensalidad-naturaleza podemos comprender mejor no sólo sus gustos, placeres, repulsiones y prohibiciones, sino otras esferas de la estructura comunitaria, pues en estas relaciones “se construyen y se reproducen identidades individuales y colectivas, relaciones sociales y jerarquías, al mismo

tiempo que dan pauta a los procesos de cambios culturales y sociales” (Ariel de Vidas et al., 2014: 1). En este sentido, la maestra Soledad nos permite adentrarnos en la construcción identitaria de San Pablito mediante el consumo del *bethĩ*:

Me contaba mi abuelita que una semana previa a la fiesta patronal de San Pablito, los mayordomos iban a *Matzöni* [Pahuatlán] por las velas y los juegos pirotécnicos para el castillo. Aún no había acceso por carretera, así que todo lo hacían a pie, lo cual era muy pesado. El día de su regreso, los mayordomos se organizaban para preparar una comida especial. Mataban una res para cocinarla en caldo de *bethĩ*, puesto que eran muchas personas las que participaban y se les tenía que dar de comer a todos. Mi mamá decía que esta comida les ayudaba a recuperarse del viaje y les daba la energía para la fiesta que se aproximaba. Con la llegada de la carretera, en los años 80, esta tradición se dejó de lado, pues los cueteros pahuatecos traían el castillo al pueblo. Y se empezaron a usar las velas comerciales. El caldo se siguió haciendo por los mayordomos para las ofrendas de los santitos y los *bädi* siguen llevando el *bethĩ* al cerro, para la Madre Tierra y el Señor del Monte. (Soledad Abraham, comunicación personal, San Pablito, 2018)

Mbithö se traduce como “A la orilla del cerro”. Su topónimo *ñühü* nos da referencias de la entidad protectora: el cerro sagrado, donde moran *Rä Mohoi* o *Rä Hmuhoi* (La Madre Tierra), el *Zit'u* (el Señor del Monte) y *Rä Maka Dēhe* (La Bendita Agua). Además de las entrevistas a los abuelitos con técnicas de la antropología visual (Vargas Serna, 2024), he acompañado y documentado ceremonias rituales en febrero (antes del carnaval), el 3 de mayo y el 25 de diciembre. Cada pueblo tiene sus patrones, santitos o “antiguas” que cuidan de sus habitantes y su territorio. De igual forma, hay potencias compartidas, pues los mitos iniciáticos otomíes se han venido expandiendo geográficamente desde hace muchos siglos (Fagetti, 2019; Galinier, 2018; Reinoso, 2020). Cuando se acerca la fecha de la visita a tierra sacra, los preparativos comienzan con varios días de anticipación. Las madrinas o *zidēni*, junto con sus acompañantes, cocinan el caldo en sus hogares. Para ello, han alimentado con maíz a los animales que van a ser sacrificados, pues a las potencias hay que ofrecerles lo mejor que tienen. Las cocineras se esmeran en todo lo relativo a los alimentos de las oblaciones. Tanto ellas como los hombres ofrendan lo que conforma su *jäi* (cuerpo): *nzaki* (energía vital), *mbui* (corazón-pensamiento) y *xamu* (deseo sexual) (Reinoso, 2020), pues el “Costumbre” vale eso y más. No se ve como una pérdida energética ni como una inversión desde la concepción occidental, sino como una compartición de la energía anímica entre seres humanos y entidades no humanas. Los participantes y encargados saben que deben entregar con todo gusto (Fagetti, 2019) y cumplir con las prohibiciones, como el ayuno sexual.

En estos procesos rituales, la tarea de cocinar se deja a cargo de las mujeres, por la división sexual de los roles comunitarios (Galinier, 2012: 363). No obstante, en las diferentes fases del proceso culinario pude observar la participación colectiva tanto de hombres como mujeres. Los jóvenes y adultos se encargan de la recolección de los alimentos en el monte o en la milpa, como el propio *bethi*, las hojas de papatla, etc., y del corte de la leña para el fogón. Ya en el *mate*, pueden ser ellos quienes coloquen los platos ofrendados en el altar o espacio sagrado.

Comensalidad y no comensalidad con las entidades no humanas

Para los otomíes es fundamental mantener una buena relación con las potencias que están presentes en los diferentes planos de la vida, ya que éstas conservan el orden del universo, proveen de los recursos naturales para la subsistencia, pero también pueden generar enfermedades, oscuridad y traer muerte. El *bädi*, “el que sabe”, es el encargado de intermediar con las potencias que reclaman su “Costumbre”, su baile, sus alimentos; pues ellas también tienen hambre, porque están vivas (Galinier, 2017: 3). El “Costumbre” “es una obligación de los otomíes que creen que el *nzaki* (la energía vital) es concedido por las divinidades bajo la forma de lluvia e irradiación solar que fecundan las semillas que ellas mismas proveen” (Fagetti, 2019: 81). Realizar el *mate* garantiza la continuidad del mundo en el ciclo interminable de dar-recibir-devolver, asegura Fagetti (2019). Y en todo esto, la preparación de los alimentos, además de ser un gran esfuerzo económico para las familias que toman un cargo, es una disposición total de su tiempo; un ser y estar prioritario, donde las otras actividades de la vida cotidiana pasan a segundo plano. En muchas comunidades amerindias de México y Centroamérica, los alimentos sagrados “nos describen las profundas relaciones de codependencia social, simbólica y, por supuesto, económica y culinaria” (Trejo y Hémond, 2013: 7). Para muchos pueblos, comer es sinónimo de vida. Sin la ingesta de alimentos ni bebidas, el cuerpo humano colapsa en pocos días. Para Ariel de Vidas, investigadora de los tenek y nahuas de la Huasteca: “este rol se extrapola a la vida ritual, y se manifiesta con ofrendas de comida a los seres no humanos en el marco de ritos de curación, ritos agrarios, peticiones de lluvias, ofrendas a los cerros, cuevas, pozos, etc.” (Ariel de Vidas et al., 2014: 2).

A continuación, expongo un ejemplo concreto de comensalidad ritual en el Cerro Sagrado de Tenango de Doria, donde presencié la ofrenda del caldo de *bethi*. El 3 de mayo, día de la Santa Cruz, es muy relevante para los *ñühü* orientales. Está entre los tres eventos fundamentales del calendario agrícola (Baez Cubero, 2014), pues se relaciona con el inicio de las lluvias que beneficiarán las cosechas, que, para ese tiempo, ya están brotando. Se lleva ofrenda a los manantiales, pozos de agua y lugares relacionados con la *Rä Maka Dēhe* (La Bendita Agua) y

con la Santa Cruz. El *mate* convoca a gente de las comunidades aledañas y de la cabecera municipal. El Cerro Sagrado está en la comunidad de El Potrero, sobre la carretera estatal de Tenango de Doria a Tulancingo. Previamente, los organizadores invitan a un *bādi* de San Bartolo Tutotepec, quien estará al frente del ritual. En el 2006, en la cima del cerro, se construyó un altar y tres cruces blancas. En ese espacio se coloca la suntuosa ofrenda de alimentos y bebidas, sahumerios, papel recortado y animales vivos (gallos blancos). El “Costumbre” comienza desde la noche anterior, en un viejo oratorio de localidad de El Mamay, donde se hacen los preparativos de las oblaciones que se subirán al cerro muy temprano. Destacan las canastas con las potencias que van a ser bailadas por los mayordomos y madrinas.

Pasado el mediodía, un grupo de mayordomos y sus acompañantes, más uno de los tríos de sones de “Costumbre” contratados, guiados por el *bādi* o alguien a quien éste pueda encomendar la tarea, bajan por las faldas del cerro para realizar una serie de ofrendas en puntos sagrados. En cada escala, el *bādi* hace un agujero en la tierra de unos 15 centímetros de profundidad por 10 cm de diámetro. A su alrededor “siembra” cuatro velas amarillas (normalmente son velas artesanales de sebo), que enciende mientras comienza las oraciones. El trío interpreta sones antiguos para que los acompañantes brinden su baile, cantos y oraciones. Las canastas con las potencias son bailadas por las mujeres del grupo. El guía enciende varios cigarros comerciales que serán colocados en la ofrenda. Luego de pedir permiso a las entidades sagradas del lugar, se concentra en hacer los depósitos alimenticios en *rā nde* (la boca) de la tierra: caldo de *bethi*, piezas de pollo criollo, atole de cacao o *tejü*, agua, refino, refresco, tortillas y pan de dulce; en algunas ocasiones se incluye mole rojo de guajolote o pollo. También se depositan monedas de distintas denominaciones. Todo ello lo repite en cada espacio sagrado del recorrido. Los puntos son distantes entre sí. Por esta razón, es muy breve el tiempo de permanencia de cada “ritualito”, pues se debe regresar al *mate* central antes de que termine y se oscurezca. Al ser terrenos poco transitados, hay mucha maleza, árboles caídos o fragmentados por los talamontes, y demás barreras naturales. Hay dos ofrendas de cuidado: una que se hace en lo alto de una peña; la segunda, dentro de una cueva de paredes resbalosas. Por todo ello, antes de iniciar el recorrido te advierten los mayordomos: “Es peligroso y hay que tener condición”. No cualquier persona se anima a acompañar al grupo.

Lo interesante de este recorrido de miniofrendas, desde la perspectiva de la antropología de la alimentación, es que son muestras de la no comensalidad; es decir, son alimentos hechos por humanos, pero no se van a compartir entre éstos. Se trata de oblaciones exclusivas para las entidades no humanas. Este tipo de prácticas ha sido documentado por Baez Cubero en Santa Ana Hueytlanpan (2014) y Galinier (2012; 2018), quienes señalan los gustos y formas de ingestión de las potencias, y las diferencias en el plano de los humanos. Por ejemplo, la comida sin sal,

sin picante o la geofagia. En el caso de Tenango, aunque la comida tiene sabores y técnicas humanas, no hay comensalidad porque se ofrendan a los númenes que habitan el monte. En este extenuante recorrido, lo único que ingiere el grupo y que se comparte con los númenes son los cigarros y las bebidas: refrescos de sabor, licor de anís o rompope, y aguardiente (refino).

Surgen algunas cuestiones para entender cómo funciona la alimentación de las entidades no humanas: ¿Por qué no se genera la comensalidad entre las potencias y los ofrendantes, cuando en otros momentos del “Costumbre” sí se da? ¿Por qué el caldo de *bethi*, un platillo importante, no se consume en este recorrido? ¿Cómo se alimentan los espíritus del monte en su propio espacio?

Este caso de no comensalidad se entiende porque no se pueden consumir los alimentos en el espacio de las “antiguas”, ya que el monte pertenece al inframundo (Galinier, 2017) y descendemos allí para ofrecerlos al Zit'u, el dueño del monte, el diablo, el patrón (Fagetti, 2019). Además, según Baez Cubero (2014), hay una clara distinción alimenticia entre el plano terrenal y los lugares donde habitan las “antiguas”. En sus espacios, los ancestros degustan lo preparado de forma diferente porque la comida se ha transformado, ha perdido su esencia humana, ya no hay vapores ni olores desprendidos como cuando se sirven en el plano terrenal (Baez Cubero, 2014). El inframundo es un mundo alterno o invertido. Detrás de ese espejo, los elementos de “la realidad” son entendidos de forma contraria (Galinier, 2017). Por ello, en su espacio, las potencias consumen “tortillas hechas con ceniza o tamales de lodo” (Baez Cubero, 2014).

Imagen 3. Baile con el borrego antes de ser sacrificado



Cerro Sagrado de Tenango de Doria, Hidalgo, 2024.

Algo similar ocurre en la parte de arriba del cerro, donde se realiza el *mate* grande, con el sacrificio de un borrego. A lo largo del año, el padrino del borrego se encarga de alimentar a un ovino para ser ofrendado. Antes de la oblación, el borrego es bailado por varios de los asistentes. Se le adorna con papel recortado (Imagen 3), se le sahúma constantemente y se le hacen oraciones. Después del mediodía, el animal es sacrificado. Su sangre caliente se vierte sobre la tierra y su cuerpo se entierra en el cerro sagrado, cerca del espacio ritual. Éste es otro ejemplo de la no comensalidad, que tiene relación con lo que describí, pues se vuelve a abrir una *nde* por donde se alimentarán las “antiguas”. La piel, la carne, los huesos y la sangre regresarán a la tierra y se pudrirán hasta quedar la materia ósea (Baez Cubero, 2014). A un lado del entierro hay un ritual de comensalidad entre las entidades no humanas y los participantes, pero nadie puede comer o llevarse lo del ovino porque el alimento le pertenece al Zit’u.

En la geografía indígena mexicana, hay varios ejemplos de no comensalidad, como las oblaciones de los nahuas del Alto Balsas, Guerrero, quienes ofrendan un platillo de guajolote macho a los zopilotes, figuras míticas en su cosmovisión (Raby, 2013). En este caso, tampoco se da el intercambio ni aprovechamiento de alimentos entre los participantes del ritual culinario. Y regresando a la Sierra Otomí, la sangre de los sacrificios de las aves de corral que los *bādi* ofrendan a las figuras de papel recortado, que serán depositados en las ofrendas, tampoco tienen otro fin más que ser alimento energético. La sangre, líquido vital del cosmos, se ofrenda a las potencias nefastas, a las “antiguas”, a los malos aires (Fagetti, 2019).

Como conclusión del *mate* del 3 de mayo: luego de que los alimentos dejan de desprender su esencia en forma de vapor y después de un buen rato de baile, cantos y la posible aparición de alguno de los ancestros convocados en el cuerpo de los participantes (los estados de trance otomí), es cuando se puede compartir el banquete. Para el *bädi* Silvero: “la ofrenda se debe repartir después de que las *Antiguas* ya comieron y ya están contentas. Entonces podemos comer nosotros” (Silvero Tolentino, comunicación personal, Exconvento de Tutotepec, 2025). En ese punto, el caldo de *bethi* ya estará frío, pero así debe ser consumido porque a las “antiguas” les gusta compartir lo que se les ha traído. La madrina Yolanda San Agustín afirma que “todo se tiene que acabar, porque los santitos se van a molestar si se tira o si no se come” (comunicación personal, El Jovión, 2024). La comensalidad ritual entre entidades no humanas y los asistentes se da con júbilo y la satisfacción de que todo se llevó a cabo, pues se hizo el máximo esfuerzo. Las ofrendas repartidas se consideran sagradas por los asistentes, pues estuvieron en el altar, donde llegaron las potencias a degustarlas a través de los humos y vapores (Baez Cubero, 2014), absorbieron la energía del canto, el baile y las bendiciones de los *bädi*, fueron consagradas con el *bopo* (sahumerio) y el humo del cigarro. Para los asistentes, recibir cualquier cosa que forme parte de la ofrenda es un honor. A los que tienen algún cargo se les reparte una buena dotación de lo preparado; por ejemplo, si se hace mole de guajolote, les dan las piernas o la parte “más rica”. Los padrinos pasan a compartir los cigarros y las bebidas sobrantes. Sirven en caballitos de plástico, para que los comensales brinden con ellos y con las potencias. El ritual ha terminado.

Imagen 4. El *bädi* Silvero vierte el caldo del *bethi* en una botella de plástico, antes de retirar la ofrenda que ha recogido todo lo malo



Exconvento de Tutotepec, Hidalgo, 2024.

Conclusiones

El caldo de pollo criollo con *bethi*, azafrán o cúrcuma, es parte inherente de los procesos de comensalidad con las entidades no humanas en el territorio otomí. Es posible que este tubérculo de origen asiático haya llegado a las comunidades serranas desde la época colonial, a través del sistema de arriería (Vargas Serna, 2012). Propongo la idea de que su apropiación tuvo que ver con la concepción de los sabores y olores de la cosmovisión *ñühü*, ya que a las “antiguas” les agradan los olores fuertes, fétidos, hediondos (Galinier, 2017), y el *bethi* tiene un olor y sabor penetrante e intenso. No obstante, las oblacones culinarias están experimentando cambios profundos como consecuencia de la migración y el desapego de los sistemas tradicionales de siembra. En los *mate* se observa un alto consumo de refrescos y bebidas azucaradas, así como de cigarrillos chinos, que compran por paquetes; también el uso exacerbado de unicel y de plásticos.

La realización del “Costumbre” prioriza el bienestar comunitario, la salud y la vida de los creyentes. Sin embargo, las consecuencias de estos cambios alimenticios radicales, el sedentarismo y el desapego a los productos de la tierra en la dieta cotidiana ya se pueden apreciar en el aumento exponencial de los casos de enfermedades crónico-degenerativas (diabetes, cáncer, hipertensión). Esto no sólo ocurre en San Pablito, también en varios pueblos otomíes y mestizos de San Bartolo y del norte de Huehuetla, Hidalgo, como *Nxothe* (Juntas

Chicas) (Vargas Serna, 2025). Esperemos que los *bādi* reciban el mensaje de las potencias sobre estos delicados temas que, finalmente, permitirán la ejecución del mundo ritual otomí y la convivencia con las entidades no humanas.

Referencias

Ariel de Vidas, A., Hémond, A. y Van't Hooft, A. (2014). Dar de comer para convivir. *Anthropology of Food*, S9. <https://doi.org/10.4000/aof.7643>

Baez Cubero, L. (2014). Cocinar para los dioses. Comida ritual y alteridad entre los otomíes orientales de Hidalgo (México). *Nuevo Mundo Mundos Nuevos*. <https://doi.org/10.4000/nuevomundo.66718>

Cervera Jiménez, J. (2020). El Galeón de Manila: mercancías, personas e ideas viajando a través del Pacífico (1565-1815). *México y la Cuenca del Pacífico*, 9(26), 69-90. <https://doi.org/10.32870/mycp.v9i26.677>

Fagetti, A. (2019). Xünfö Dëni o Santa Rosa. La que nos abre la mente y el corazón. En A. Fagetti (coord.), *Xünfo Dëni-Santa Rosa. Trance enteogénico y ritualidad otomí*. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología.

Galinier, J. (2012). *Pueblos de la Sierra Madre. Etnografía de la comunidad otomí*. Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.

Galinier, J. (2017). Geopolítica del inframundo. Determinismo y causalidad síquica entre los ancestros otomíes. *Anales de Antropología*, 57(1), 2-10. <https://repositorio.unam.mx/contenidos/38254>

Galinier, J. (2018). *La mitad del mundo. Cuerpo y cosmos en los rituales otomíes*. Instituto de Investigaciones Antropológicas-UNAM, Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos, Universidad Intercultural del Estado de Hidalgo.

Laudan, R. (2025). *Gastronomía e imperio. La cocina en la historia del mundo*. Fondo de Cultura Económica.

Raby, D. (2013). Comidas del Zopilote. *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM*, 25. <https://doi.org/10.4000/alhim.4496>

Reinoso, J. (2020). El *Costumbre* en el cuerpo del *bādī*. Las energías anímicas del especialista ritual otomí en Pantepec, Puebla. *Cuicuilco. Revista de Ciencias Antropológicas*, 27(78), 97-115.

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2448-848820200002000097&lng=es&tlng=es

Trejo, L. y Hémond, A. (2013). Introducción. *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM*, 25. <https://doi.org/10.4000/alhim.4458>

Vargas Serna, D. (2012). *La pahua frondosa. Reportaje histórico y cultural de Pahuatlán de Valle*. Programa de Desarrollo Cultural de la Huasteca, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Vargas Serna, D. (Director) (2024). *Rä hyä ya dāk' ëi. Historias y saberes de San Pablito* [Documental]. Producción independiente.

Vargas Serna, D. (2025). *Estrategias sanitarias y saberes interculturales frente al incremento de las enfermedades crónico-degenerativas en dos comunidades ñühü: Juntas Chicas, Huehuetla y El Jovión, San Bartolo Tutotepec, Hidalgo. Una mirada desde la antropología médica* [Ponencia]. XXVII Coloquio Internacional sobre Otopames, Universidad Intercultural del Estado de México, San Felipe del Progreso, Estado de México.

1. Correo electrónico: danielvargaspatrimonio@gmail.com ↑
2. En su blog, Rachel Laudan abre el diálogo con sus seguidores sobre el uso de la especia en México: <https://www.rachellaudan.com/2012/12/ginger-and-turmeric-in-latin-america.html>. En otras páginas web lo nombran como “el azafrán de los pobres”. ↑
3. Utilizo este concepto para descolonizar el término Medio Oriente, impuesto desde Occidente. ↑
4. En otros tiempos se usaban los cigarrillos de tabaco natural. Éste se sembraba en muchos pueblos de la Sierra o se podía comprar en plazas grandes, como la de Pahuatlán, Ixhuatlán de Madero o Huejutla. El tabaco aleja a los malos aires, es un espíritu protector. ↑

Trabucos, mole, pan y atole. Todos Santos (*godû*) y otras comensalidades entre la niñez *yühu*

Mónica Islas Flores^[1]

Escuela Nacional de Estudios Superiores-Morelia, UNAM



Fotografía de Mónica Islas Flores.

Todas las fotografías y dibujos fueron recopilados en Pie del Cerro, San Bartolo Tutotepec, 2017.

Resumen

Este trabajo busca mostrar las prácticas y significados entre la niñez *yühu*^[2] de la comunidad de Pie del Cerro, ubicada en la Sierra Otomí-Tepehua, Hidalgo, en torno a la cultura alimentaria que envuelve la celebración de Todos Santos o Día de Muertos y otras; así como mostrar su participación en la elaboración y consumo de alimentos. En este contexto, los alimentos y bebidas son vistos como banquetes rituales que se comparten con los muertos y los vivos a partir de prácticas de comensalidad. Esto se analiza desde una visión antropológica,

considerando que los alimentos adquieren significaciones de acuerdo con las celebraciones a las que están asociados. Muestro dichas prácticas y significados mediante un trabajo de campo con enfoque etnográfico, donde me involucré de forma directa con la niñez *yühu* en sus actividades cotidianas, hice entrevistas y ellos realizaron dibujos. Se encuentra que la niñez participa activamente tanto en la preparación de los alimentos como en espacios de comensalidad, y que el consumo de éstos conlleva experiencias que significan a los alimentos como bienes compartidos en lo colectivo y de comunicación con entidades.

Palabras clave: niñez *yühu*, comensalidad, alimentos, Todos Santos, participación infantil.

Comunidad de Pie del Cerro

La comunidad de Pie del Cerro es contigua a la cabecera de San Bartolo Tutotepec, del municipio al que pertenece. Se encuentra ubicada en el norte del estado de Hidalgo, colindando con Veracruz y Puebla, y forma parte de la Sierra Madre Oriental. Se trata de una serranía de abundantes bosques y ríos, conformada por bancos de niebla espesa que, en ciertas temporadas, dejan a la vista las cimas cónicas de la serranía. Pie del Cerro es una comunidad de rápido acceso desde la cabecera municipal, incluso a pie. De acuerdo con el Censo de Población y Vivienda del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) de 2020, tiene 388 habitantes; de los cuales, 13 son niños y niñas de tres a cinco años y 46 de seis a once años. Cuenta con un centro de salud, un preescolar y una escuela primaria del Sistema de Educación Indígena de la Secretaría de Educación Pública.

Los habitantes de esta comunidad se dedican a oficios manuales, como el comercio o la albañilería, o también a la música, siendo mariachis o integrantes de tríos huastecos, agrupación que ejecuta el repertorio tradicional de la Sierra Otomí-Tepehua. Para desempeñarse, suelen trasladarse a la Ciudad de México o al Estado de México, así como a la cabecera municipal y a las ciudades de Tulancingo o Pachuca. También hay personas propietarias de negocios locales, como tiendas de abarrotes. Un sector muy pequeño de la población son profesionistas y se desempeñan principalmente como maestros de educación básica. La población de Pie del Cerro, al igual que la del resto de este territorio serrano, enfrenta desigualdades laborales y la producción agrícola es exclusiva para el autoconsumo, dada la escasa demanda de sus productos en el mercado local, lo que impulsa una marcada migración laboral a Estados Unidos o a la Ciudad de México.

Niñez de Pie del Cerro

Los niños y las niñas que habitan en Pie del Cerro tienen una participación constante y activa en distintas dimensiones comunitarias, como la escuela y el trabajo familiar, el cual incluye labores agrícolas. Pueden inscribirse en labores de remuneración económica al interior de la comunidad o fuera de ella, en la cabecera municipal, por lo que también participan de la economía familiar. Algunos suelen ocuparse como vendedores de mostrador o en el cuidado de niños menores (Islas, 2018).

También tienen una destacada participación en las celebraciones festivas comunitarias, como el carnaval, las fiestas patronales, las clausuras escolares y las celebraciones rituales, que comprenden los ritos de fertilidad denominados el “Costumbre” o *Maté*, en su vocablo otomí (Gallardo, 2010), y otras de carácter sacro. Estas celebraciones y ritos son escenarios distinguidos donde los alimentos tienen un papel fundamental; la niñez no sólo participa de la comensalidad colectiva, sino también en la preparación de los platillos o en el acarreo de ingredientes o materias primas para su elaboración.

“Llegan los muertitos y comen”, Todos Santos

Todos Santos o *godû*, en su vocablo *yũhu*, es como se le conoce a la celebración de Día de Muertos en Pie del Cerro. Se trata de una tradición que es también reconocida y practicada en casi todo el territorio mexicano durante los días 1 y 2 de noviembre. En Pie del Cerro se celebra también el 18 de octubre (día de San Lucas), fecha en la que se coloca una ofrenda a los muertos “por desgracia”, es decir, a quienes fallecieron asesinados o ahogados (Galinier, 1990; Gallardo, 2012). Se les coloca un altar pequeño afuera de la casa o a un costado del altar principal para honrarlos.

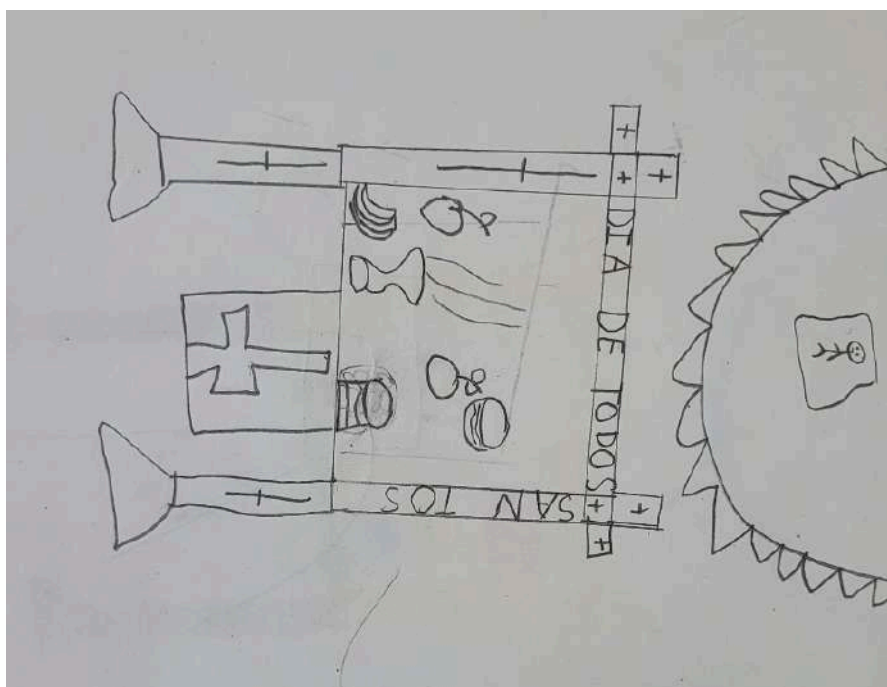
Por otra parte, están los altares dedicados a los muertos “en gracia”, fallecidos por enfermedad y vejez, así como los dedicados a los “angelitos”, llamando así a los infantes finados, adultos o ancianos que no contrajeron matrimonio (Heiras, 2010). Éstos son proveídos con ofrendas de comida que muestran variantes en la colocación de alimentos de acuerdo con las dos grandes categorías: “angelitos” y adultos. Una narrativa que explica la dinámica de organización temporal, la colocación de alimentos y el sentido de ofrendar, de acuerdo con la situación de defunción, es la siguiente, ofrecida por Jazmín,^[3] una niña de Pie del Cerro:

Se hace el *Todos Santos*. Primero se hace el San Lucas, pero el San Lucas nadamás se le pone a las personas que se han accidentado, sus hijos o esposos; a los que se han muerto por enfermedades no, esos son hasta *Todos Santos*. Hasta el 31 [de octubre] llegan los *angelitos*, pero allí nada más se le pone caldo, tamales, trabucos, refresco, dulces y se pone un altar, y el 2 [de noviembre] llegan los adultos, pero a ellos ya se les pone mole, trabucos, tamales, refino, cerveza, cigarros, todo lo que toman ellos. ¡Ah! y aparte, como ellos llegan cansados siempre, se le pone un vaso con agua. (Entrevista, septiembre, 2017)

Los alimentos principales son los trabucos (*óxíza*),^[4] tamales delgados y alargados que tienen una dimensión aproximada de 20 centímetros. Están elaborados con masa de maíz, frijoles y salsa roja de pipián con ajonjolí; pueden contener carne y están envueltos en hojas de papatla (una hoja grande y silvestre), sujetos con un amarre hecho con hebras de dicha hoja. Se incluyen también tamales elaborados con masa de maíz, rellenos de salsa verde o roja y carne de cerdo, que se envuelven con hoja de maíz. Se integran mole y pan, algunos con forma antropomorfa y cubiertos con azúcar pigmentada de tonalidad rosácea. En el orden de las bebidas se encuentra el atole de cacao (*t'ëi dèju*), agua, cerveza y refino (aguardiente).

La comida que durante los días de Todos Santos conforma la dieta tanto de los adultos como de los niños y niñas está constituida por alimentos ofrendados a los muertos. Son alimentos sagrados que se espera consumir y compartir. El consumo es familiar y se colectiviza cuando los habitantes de la comunidad acuden al panteón para comer sobre las tumbas de sus muertos, y cuando comparten y reparten entre sus vecinos y familiares un poco de los alimentos elaborados. El significado que tienen dichos alimentos es de comunicación con los muertos, a fin de honrarlos de forma distinguida y en exceso (Galinier, 1990). Dicho sentido queda asentado en las siguientes declaraciones de algunas niñas (comunicación personal): “Porque ellos ya se murieron y ellos ya vienen a visitarnos porque ellos vivieron en esta realidad” (Amelia), “Llegan los muertitos y comen y luego a las doce tocan las campanas y se van” (Estela). En la siguiente figura se muestra el dibujo elaborado por Cristóbal, un niño de Pie del Cerro, que ilustra el altar para los muertos “en gracia”.

Imagen 2. Día de Todos Santos



Dibujo elaborado por Cristóbal Trejo.

Las concepciones de la niñez acentúan el sentido de la fuerza anímica que tienen los muertos como entidades que intervienen en la dinámica de los vivos, la cual se manifiesta a través de la comida, pues se articula a la convivencia comunitaria. Como también lo explica Diana, una niña de Pie del Cerro, en relación con las formas de comensalidad de los muertos “en gracia” y “desgracia”:

Dicen que los muertos, los familiares llegan a su casa y que el altarcito de afuera significa para que los que no tienen familia, o sí tienen familia, pero no les ponen nada.... se quedan ahí, y comen afuera. El [altar] de adentro es para puros familiares, las velas de los de adentro están contadas y los de afuera, aunque no las cuentan, pero están ahí. (Entrevista, septiembre, 2017)

Las entidades consumen los alimentos ofrendados, pero los vivos participan de esa comensalidad. Esta lógica se corresponde con el carnaval y el “Costumbre”, donde la frase “dar de comer” tiene un significado dual: ejercer el cargo de mayordomo o mayordoma y corresponder a las potencias sagradas con alimentos; y comer de forma colectiva en un contexto festivo. De hecho, en la visión *yūhu* se concibe que los muertos también llegan al mundo de los vivos durante el carnaval (Heiras, 2010; Gallardo, 2012); sin embargo, la puesta culinaria es distinta.

Si bien la comensalidad durante Todos Santos representa la comunicación simbólica con las entidades visitantes mediante el consumo de alimentos preparados ex profeso para recibirlas, otra dimensión que la constituye es la organización y la elaboración de éstos, donde la participación infantil es destacada (Islas, 2018). Niñas y niños participan en la preparación y acarreo de los productos necesarios. Por ejemplo, van a la tienda de abarrotes a comprar lo solicitado de acuerdo con las indicaciones de sus madres, quienes son las encargadas de elaborar la comida, y llevan el maíz nixtamalizado a la molienda para obtener la masa. Algunas de estas tareas requieren que los niños y niñas se trasladen incluso a la cabecera municipal, aunque sólo lo hacen los de mayor edad. Si bien presento el caso de la comunidad de Pie del Cerro, vale decir que la participación infantil se extiende en todas las de la Sierra Otomí-Tepehua, como Xuchitlán y Pueblo Nuevo, donde he presenciado esta dinámica.

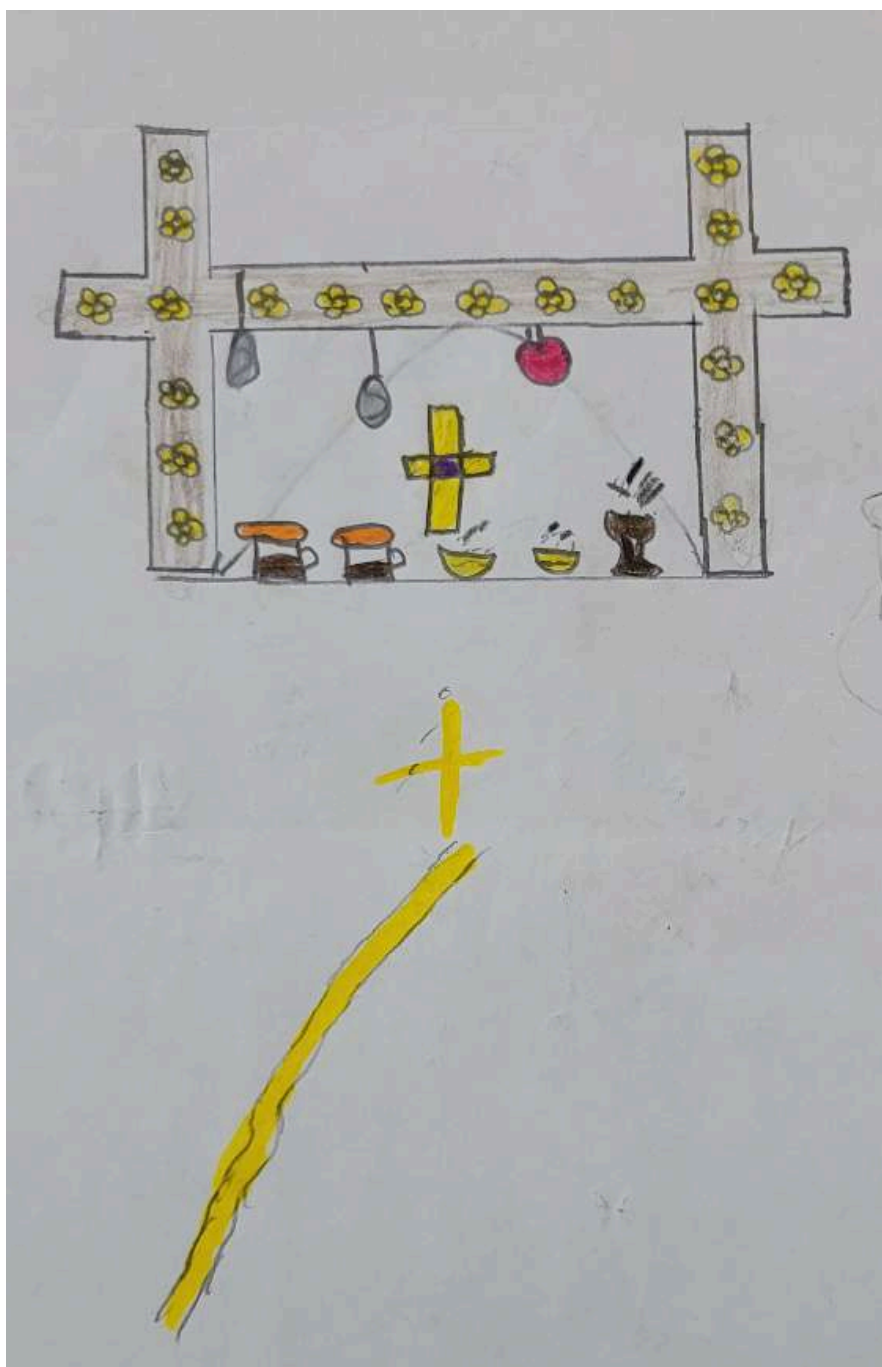
El consumo alimenticio y la comensalidad se entienden a partir de las formas de organización que conlleva la preparación de los alimentos mediante la distribución de tareas, pues el objetivo compartido es que los muertos puedan agasajarse con éstos. La participación infantil también adquiere protagonismo al involucrarse en la preparación del altar, colocando cada uno de los alimentos, y ayudar en la preparación; como lo señaló Lariza (comunicación personal): “Ayudo porque mi mamá necesita agua para hacer el atole y tengo que andar corriendo y hacer muchos mandados”. También ayudan a decorar los altares y deshojar las flores de cempasúchil para formar un caminito que conduzca a los muertos hacia la mesa con la diversidad culinaria que se ofrenda.

Niñas y niños colaboran también en la elaboración de tamales, ya sea de forma total o parcial. Dichas labores pueden realizarse individual o colectivamente: “Mi mamá me despierta y me dice que les vaya a ayudar a ir moler, a llevar la maquila para hacer lo demás. Igual hacer el caminito y todo eso, como tengo varios primos lo hacemos rápido y casi todos vamos, todos los de mi familia vamos” (Jazmín, comunicación personal). Los niños y niñas asumen responsabilidades que se reconocen mediante el logro de las actividades dispuestas y refuerzan su participación compartiendo el esfuerzo con sus pares (Paradise y De Haan, 2009). Asimismo, elaboran pequeñas figuras de pasta de cacao, la cual se prepara en el hogar, moldeando tortugas, perros, ardillas, armadillos, gallos, gallinas, instrumentos musicales y formas circulares denominadas “gorditas”, que se usan para dar sabor al atole elaborado a base de maíz (Islas, 2018).

Los alimentos, como banquete culinario para los muertos, no sólo son una vía de comunicación con dichas entidades, constituyen una muestra de la participación voluntaria de la niñez, pero ordenada por los adultos, como forma de educación para la continuidad e innovación de estas prácticas de comensalidad. Lo anterior podemos notarlo en la narrativa de

Yose (comunicación personal): “le ayudo a mi mamá a hacer los trabucos, los tamales, y a veces le ayudo a pasar los tamales al altar, y me da dinero y yo voy a comprar los dulces para los bebés, y riego el caminito y ya”. En el siguiente dibujo, Nayeli ilustra la diversidad culinaria que exhiben los altares de la comunidad de Pie del Cerro. En primer orden están los jarros con atole tapados con pan, platos de comida y el incensario, que despide un humo oloroso de resina de copal en combustión, las frutas que penden del arco y el camino de pétalos de flor de cempasúchil que conduce al majar dispuesto en el altar.

Imagen 3. Altar para los muertos



Dibujo elaborado por Nayeli López.

Las madres les dan libertad a sus hijos e hijas para realizar algunas compras bajo sus propios criterios. Esto implica que las y los adultos reconocen las capacidades y habilidades de la niñez para realizar las tareas que les encomiendan (Liebel y Saadi, 2013). De modo que, más que una distinción etaria, se trata de un reconocimiento de participación, donde la niñez ajusta por sí

misma su responsabilidad “de acuerdo con su capacidad” (Rogoff, 1993: 153). La siguiente tabla muestra la diversidad de labores que atiende la niñez en la preparación de alimentos de la festividad de Todos Santos.

Altar-ofrenda	Preparación de alimentos	Mandados
Poner platos con comida	Hacer ponche	Cargar bolsas en la plaza
Colocar flores	Hacer figuras de cacao	Levantar cosas
Adornar	Quitar plumas a los pollos	Comprar dulces
Poner dulces	Lavar las hojas de tamal	Acarrear agua
Hacer el caminito	Pasar las hojas de tamal	Comprar refrescos
Hacer collares de flores	Hacer muñequitos de masa	Bajar chiles del techo
Acarrear cosas	Hacer comida	Ir a moler, llevar a la maquila (moler nixtamal)
Cortar flores	Hacer trabucos	Buscar cosas que se necesitan
Hacer “calaveras de toronja” ^[5]	Ayudar a hacer trabucos	“Bajar” a San Bartolo a comprar verdura para hacer tamales
Poner la ofrenda	Hacer atole	
Poner vasos de atole	Hacer tortillas	
Acomodar la ofrenda	“Encuerar” chiles ^[6]	
Desmoronar flores	Cocinar mole	
Pasar los tamales	Matar pollos	

Poner la cruz de flores
Poner collares

Tabla adaptada de Islas (2018).

Esta participación incluye la significación que los niños y niñas dan a los alimentos y la comensalidad como vías de convivencia entre las entidades y los vivos, lo cual conlleva la cooperación, las labores que les otorgan responsabilidades y las asumen, así como la construcción de una forma de ver el mundo a partir de las creencias *yühu* sobre la muerte y su relación con los alimentos.^[7]

Otras comensalidades en el contexto *yühu* de la Sierra Otomí-Tepehua

Otras comensalidades en el contexto *yühu* se encuentran en festividades patronales, familiares y rituales. En todas ellas, la niñez se hace presente tanto en actividades de organización y elaboración, como en el consumo. Una de las principales festividades es el carnaval. La preparación de la comida está a cargo de los mayordomos o mayordomas que encabezan la celebración, es reconocida su responsabilidad de “dar de comer”; es decir, preparar los alimentos correspondientes para ofrecer a los comensales. Los alimentos son mole y tortillas de maíz, y café como bebida para acompañar durante la noche, pues de día ofrecen bebidas gaseosas; también, en ambos horarios, cerveza. Las personas pueden comer sobre una larga mesa, aunque por lo general lo hacen de pie. En el caso de la niñez, tienden a comer sentados en el piso, en lugares improvisados sobre rocas o alguna silla. El plato con mole y carne de cerdo o res es servido con un montoncito de tortillas para acompañar. Así, “dar de comer” significa el valor de los alimentos como práctica colectiva donde todos comen juntos en un momento específico.

Imagen 4. Comer en casa del mayordomo del carnaval



Fotografía de Mónica Islas Flores.

Imagen 5. Tiempo de comer, niños disfrazados durante el carnaval



Fotografía de Mónica Islas Flores.

Llama la atención cómo esta significación sobre los alimentos se manifiesta entre la niñez en otros espacios no festivos, como la escuela. Durante mi trabajo de campo en esta institución, observé cómo niños y niñas se organizaron para comprar golosinas durante el recreo escolar y, posteriormente, colocarlas y acomodarlas en el piso para consumirlas entre los organizadores e invitados del salón de clases. Esto muestra que la niñez construye un sentido de convivencia colectiva a través de los alimentos y la comensalidad vivenciada en espacios rituales, festivos y

en Todos Santos, de donde son participantes activos. Asimismo, encuentran en lugares como la escuela espacios para recrear estas valoraciones y prácticas (Islas, 2018), mostrando una “capacidad de organización con iniciativa propia” (Naranjo, 2009: 217), al tiempo que muestran y comparten responsabilidades y valores de reciprocidad (Paradise y De Haan, 2009).

Imagen 6. Niñas y niños de Pie del Cerro en el salón de clases, comensalidad colectiva



Fotografía del maestro Guillermo Velazco.

Otros alimentos que configuran la cultura alimentaria en Pie del Cerro y en general en la Sierra Otomí-Tepehua son los que se preparan en fiestas patronales y familiares, como el mole o la carne de cerdo preparada como carnitas. Están también los platillos elaborados para fines rituales, como mole, atole o caldos, para el caso de las ofrendas dedicadas a imágenes sagradas denominadas “animitas”. Asimismo, los alimentos y bebidas destinadas a entidades no humanas, como los cuidadores del monte o del agua, los cuales son colocados como ofrendas en los principales caminos o cuerpos de agua, que consisten en pan, bebidas gaseosas o refino.

Esta misma dotación de comida es también ofrecida en el “Costumbre” (*Maté*), que son ritos de fertilidad dedicados a potencias cuidadoras del cosmos otomí, como la lumbre, el agua y el monte. Esta comida es dispuesta, junto con las bebidas (refino y café), en altares sobre mesas con manteles limpios y en espacios llamados oratorios (Báez, 2012). Son los mayordomos o

encargados del ritual los responsables de llevar la comida para los asistentes (Gallardo, 2010). Por su parte, los alimentos que conforman la dieta cotidiana son frijoles, variedad de quelites, calabaza, maíz para la elaboración de tortillas, sopa de pasta, sopa de hongos, blanquillos (huevos de aves de corral) y, en ocasiones, caldos de pollo o res, generalmente acompañados con bebidas como café y gaseosas.

Imagen 7. Altar de comida dedicado “al malo” (potencia maligna del carnaval) en casa del mayordomo del carnaval



Fotografía de Mónica Islas Flores.

Con base en lo expuesto, distingo la siguiente clasificación de alimentos que forman parte del sistema culinario *yühu* asociados con prácticas de comensalidad: rituales, festivos, para los no humanos, de la vida cotidiana y para los muertos. En cada categoría, la niñez se distingue como participante activa tanto en procesos de preparación como en su consumo, sobre todo en la celebración de Todos Santos, donde no solo participan, sino que conocen y reelaboran significados en torno al vínculo comida-vida-muerte y territorio desde una visión *yühu*.

Reflexión final

La relación entre la niñez y los alimentos muestra al menos cuatro aspectos importantes. El primero tiene que ver con la significación que ésta les otorga a los alimentos como vehículos de comunicación y convivencia con los muertos, en el caso de Todos Santos (*godû*). El segundo es que niños y niñas distinguen la tipología de los alimentos que forman parte de su sistema culinario. El tercero tiene que ver con su participación tanto en la organización como en la elaboración de los alimentos. Por último, que distinguen y acondicionan los espacios para consumirlos y la manera de hacerlo.

Así, el sistema culinario del que participa activamente la niñez *yühu* y al que le atribuyen significados específicos, comprende tanto a la alimentación como a la comensalidad como una acción cultural compartida y colectiva. En este sentido, la alimentación en las diferentes clasificaciones del sistema culinario *yühu* se entiende desde dimensiones históricas, de producción y consumo (Aguilar, 2014). Dicha acción cultural responde a necesidades alimentarias de acuerdo con el acontecimiento que se debe celebrar, como el caso de Todos Santos y otras fiestas.

En relación con la participación de la niñez, pocas veces es aprovechada en la escuela para incorporar sus experiencias y conocimientos culinarios del calendario festivo, ritual y sus entidades, a fin de hacerlos parte del saber académico. Sin embargo, es notoria la incorporación de algunas manifestaciones de sus prácticas de comensalidad en la escuela, un lugar del que se apropian constantemente.

Referencias

Aguilar Piña, P. (2014). Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana, *Anales de Antropología*, 48(1), 11-31. <https://www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/view/44185>

Báez Cubero, L. (2012). "Vistiendo santitos" la acción ritual para vestir a los "antiguas" entre los otomíes de Hidalgo. *Estudios de Cultura Otopame*, 8, 237-256. <https://www.revistas.unam.mx/index.php/eco/article/view/49570>

Galinier, J. (1990). *La mitad del mundo. Cuerpo y cosmos en los rituales otomíes*. UNAM, Instituto Nacional Indigenista.

Gallardo Arias, P. (2010). Vínculos sociales, conflicto y equilibrio entre los otomíes de San Bartolo Tutotepec, Hidalgo. *Itinerarios*, 11, 9-34. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5831070>

Gallardo Arias, P. (2012). *Ritual, palabra y cosmos otomí: yo soy costumbre, yo soy de antigua*. UNAM.

Heiras Rodríguez, C.G. (2010). *Cuerpos rituales. Carnaval, días de muertos y costumbres tepehuas orientales* [Tesis de maestría]. Escuela Nacional de Antropología e Historia.

Islas Flores, M. (2018). *Niños de Pie del Cerro, Hidalgo: Actores destacados en campos de participación comunitaria y en su escuela* [Tesis de maestría]. Centro de Investigación y de Estudios Avanzados-Departamento de Investigaciones Educativas.

Liebel, M. y Saadi, I. (2013). La participación infantil ante el desafío de la diversidad cultural. *Desacatos. Revista De Ciencias Sociales*, 39, 123-140. <https://doi.org/10.29340/39.244>

Naranjo, Y. (2009). *Cultura comunitaria y escuela intercultural: más allá de un contenido escolar*. SEP-Coordinación General de Educación Intercultural y Bilingüe.

Paradise, R. y De Haan, M. (2009). Responsibility and reciprocity: social organization of mazahua learning practices. *Anthropology and Education Quarterly*, 40(2), 187-204. <https://doi.org/10.1111/j.1548-1492.2009.01035.x>

Rogoff, B. (1993). *Aprendices del pensamiento. El desarrollo cognitivo en el contexto social*. Paidós.

1. Correo electrónico: monkaislas@gmail.com ↑
2. Autodenominación en el vocablo otomí. ↑
3. Los nombres de niños y niñas que se mencionan en este texto fueron cambiados a fin de resguardar su identidad. ↑
4. Agradezco a Maricela Matías Manrique su apoyo en la traducción español-yühu de algunos de los alimentos mencionados. ↑
5. Toronjas con cáscara perforadas con figuras de rostros de calaveras. ↑
6. Limpieza de los chiles para retirar las semillas. ↑
7. Me parece pertinente hacer mención que entre el pueblo p'urhépecha de Michoacán, de la región lacustre, los alimentos asociados con la muerte son las corundas rellenas de frijol (tamal triangular envuelto con hojas de maíz y elaborado con masa de este grano) y el pescado enchilado en salsa roja. Éstos se preparan cuando alguien muere y con ellos se le despidе (comunicación personal con el antropólogo Edgar Alejandro Pérez, abril de 2022). Es de notar cómo los alimentos representan la relación con la muerte en distintas culturas. ↑

Manjares en contextos rituales de los nahuas de la Huasteca*

Marcela Hernández Ferrer^{1]}

Escuela Nacional de Antropología e Historia
Secretaría de Cultura de la Ciudad de México

Resumen

En este artículo se mencionan algunos de los alimentos empleados en las ofrendas agrícolas por parte de pobladores nahuas de la Huasteca, los cuales son brindados a las deidades y a las personas en contextos rituales y cotidianos; así como una revisión a través del tiempo de algunas de las concepciones que se mencionan en la literatura antropológica y en las fuentes históricas. También se hace una breve reflexión sobre los consumos alimentarios entre las juventudes.

Palabras clave: Huasteca, rituales, alimentos, ofrendas, agricultura, deidades, juventudes, nuevos consumos alimentarios.

Contexto socioespacial

La Huasteca, o Cuextecapan ("lugar de bastimentos") (Pérez Zevallos, 1983), ha sido desde la época precortesiana un lugar rico en tributos de plumas, conchas, vegetales y frutos; delimitado por los ríos Pánuco y Tuxpan, y por la sierra (brazos de la Sierra Madre Oriental). Con un exuberante paisaje, que bien puede ser la espléndida selva baja caducifolia, el semidesierto y el bosque. En relación con la altitud, va desde el nivel del mar hasta las sierras a 1,200 msnm, con todo y sus extensos valles. Comprende porciones de los estados de Veracruz, Tamaulipas, San Luis Potosí, Querétaro, Puebla e Hidalgo, que producen petróleo, caña de azúcar, ganadería, naranja, palma real y recursos maderables.

Su variedad geográfica propicia lo mismo una diversidad ecológica como cultural y lingüística, representada por los pueblos otomíes, nahuas, teenek, pames, totonacos y tepehuas, así como afrodescendientes, mestizos y blancos.

En este artículo se prepondera la información de los nahuas del noreste de Hidalgo y norponiente de Veracruz.

Los huastecos o teenek son el pueblo originario que, de acuerdo con la arqueología, habitó la costa del Golfo y dan nombre a la región, pues son los herederos de la riqueza arqueológica de la época posclásica, de las conocidas ruinas de Tamuín y Tamtoc al suroeste de San Luis Potosí, y la gran variedad de encorvados, adolescentes, monos y falos de los estados de Hidalgo y Veracruz, precursores de las deidades Xochiquétzal y Quetzalcóatl en el mundo mesoamericano y en particular de la cultura mexicana (Ruvalcaba, 2013). La lingüística afirma que las diversas oleadas de grupos otomianos y nahuas reconfiguraron la geografía lingüística, enriqueciéndose al conformar variantes dialectales del náhuatl y el otomí; lo que incluyó la incorporación de nahuatlismos al huasteco y huastequismos al náhuatl y el otomí.

Comparten entre sus rasgos culturales, la personificación de figuras de papel o de maíces vestidos, que representan a sus divinidades y le dan vida a un panteón de entidades que componen su cosmos o cosmovisión (Broda y Good Eshelman, 2004). Otros de sus productos culturales es la alfarería regional conocida como cerámica Chililico, los bolsos elaborados con zapupe (fibra de agave), los sombreros *tancuqueño* y *tantoyuquero* (de palma), las blusas de manta, los enredos y quechquémitl, la música de son huasteco compuesta por un trío de jarana, violín y guitarra huapanguera, y una alimentación basada en una economía agropecuaria (Hernández Ferrer, 2024).

La presencia de las divinidades en el ciclo agrícola

La agricultura de temporal engloba los cultivos de la triada ecológica mesoamericana de maíz, frijol y calabaza, complementada con chiles y quelites, que son de uso cotidiano. Existe también la agricultura de riego enfocada en cultivos comerciales como la naranja, la caña y el lichi. La fauna silvestre (jaguares, venados, reptiles y águilas) que habitó esta tierra se vio menguada con el paso del tiempo y la introducción de animales de granja, como gallinas, cerdos y vacas, que ahora son incluidas en su dieta, en la que prevalecen el guajolote, armadillos y peces, resultado de la domesticación, caza y pesca que se sigue practicando a la par de la agricultura.

La dieta cotidiana de un campesino en la Huasteca se compone por el maíz (cocido, tostado, molido y nixtamalizado, en granos o en mazorca) en forma de tortillas, atole, tamales, enchiladas; combinado con el frijol en variedades regionales (sarabando, ojo de venado, negro), junto con hierbas y flores de traspatio, como el suyo y el pemoche. Más allá de esta alimentación, existe la comida especial, empleada en los rituales del ciclo agrícola, que obedece a su sistema de creencias.

El pensamiento nahua de la Huasteca está basado en el culto al maíz y a un panteón de divinidades que habitan el universo en tres planos horizontales y cinco planos verticales, lo que se conoce como un diagrama de su cosmos, lo que A. Gómez Gómez (2009) ha definido como cosmograma. Es decir, que tanto las entidades como los humanos se vinculan íntimamente para coexistir de manera equilibrada.

Por esto es que sus actividades agrícolas se ajustan a calendarios que alternan prácticas religiosas y de labor en el campo, donde se puede apreciar la conexión entre ambas. Los actos rituales se ejecutan para satisfacer los requerimientos de agua y tierra para el óptimo desarrollo agrícola; en ellos, otros elementos, como el aire y el sol, cobran una importancia vital.

El ciclo de temporal organiza al año en cuatro partes: 1) la etapa previa a las lluvias (Hernández Ferrer, 2005), que implica los meses de diciembre a febrero, de almacenamiento y abstinencia en labores del campo; 2) de marzo a mayo se acentúa la actividad agrícola en la limpieza de terrenos, desmonte y siembra; 3) la etapa de precipitaciones pluviales de junio a agosto se hace barbecho y se abstiene un poco, por la canícula; 4) de septiembre a noviembre son las cosechas.

Este calendario comprende temporadas de lluvias y secas, actividades de corte católico y prácticas rituales vinculadas con las deidades agrícolas. Unos y otros convergen a causa de la yuxtaposición de saberes a lo largo de la etapa de conquista y colonización europea, en la cual se adoptaron e impusieron nuevos credos, que los pueblos que habitaban el orbe americano tradujeron a sus propios cultos.

Los dioses (acuáticos, terrestres, luminosos y oscuros) se convirtieron en santos propiciadores de lluvias, como Tláloc y Ehécatl en San Juan; los propiciadores de rayos en San Miguel; otros que tenían prácticas bélicas, como Huitzilopochtli o Tlaltecuhltli, en Santiago. Esta redimensión de cultos fue enriquecida por figuras que paulatinamente se convirtieron también en dioses protectores con cara de santos. Es en este entramado de creencias que la figura solar, Cristo y maíz se convirtieron en uno mismo y María, tierra y madre dadora de vida, en una sola. Así se conforma su complejo mundo de divinidades, a quienes se les rinde tributo.

Alimentos rituales

Las ofrendas alimenticias son brindadas a estas deidades en contextos rituales relacionados con el calendario agrícola y ritual. En la división cuatripartita de labor agrícola, existen momentos marcados para el calendario ritual: 1) de diciembre a febrero abarca el permiso al monte; 2) de marzo a mayo es la petición de lluvias; 3) de junio a agosto son los pronósticos de

tiempo; y 4) de septiembre a noviembre es para recoger y agradecer por los productos de la tierra. Estos obsequios son dados en dichos contextos como parte de la comunicación entre humanos y divinidades.

Existe un protocolo para el montaje de altares, la preparación de alimentos y la cooperación comunitaria. Un vínculo colectivo donde se observa la división de tareas y la compensación del mundo dual. Los elementos florales, las esencias aromáticas, bebidas e insumos forman parte de estos tributos. Todos los productos regionales también caracterizan la época del año que se está viviendo.

Los corazones son el obsequio favorito de los dioses, pues es el órgano vital que en las concepciones del México antiguo se consideraba el más alto precio pagado a una entidad divina. En relación con este tipo de ofrenda, Matos afirma: “Esta víscera cálida por lo general se ofrendaba al Sol y a la Tierra, conforme lo que dicen diferentes relatos” (2010: 47). Él señala que tanto los restos arqueológicos como la evidencia de la antropología física y los códices aportan datos para conocer que la práctica de ofrendar corazones fue muy recurrente en el mundo mesoamericano previo al contacto europeo.

De acuerdo con López Austin: “El corazón era concebido como centro vital y como órgano de la conciencia” (1996: 187), lo que coincide con el pensamiento nahua actual en donde el corazón le da vitalidad a las entidades de papel elaboradas por los nahuas de Veracruz e Hidalgo. Tras recortarlos con forma humana, animal y vegetal, se les hace un orificio en la parte central de su pecho, por medio del cual podrán tener vida. Dicho orificio es de suma importancia, ya que al momento de ser colocados u ofrendados, son bañados por la sangre de aves y se alimentarán de ese líquido para tener vida.

Tanto el cuerpo completo como los corazones implican un gran tributo. La forma del tamal y que este incluya el cuerpo completo de las aves, el corazón de un pollo o un cerdo, o sus vísceras, es un regalo sumamente valioso.

Es bien sabido que en la Huasteca existe un tamal enorme llamado zacahuil, que se elabora con maíz (macerado), carne de pollo y de cerdo (desmenuzada o en trozos), manteca, salsa de diversos chiles (guajillo, ancho, pasilla y rojo), comino, ajo y sal, y se envuelve en hojas de plátano o papatla. Antes era atado con mecates, lianas o bejucos de la región; en la actualidad se ata con alambres, tras lo que se coloca en hornos de barro u hoyos en la tierra para su cocción. Este enorme tamal asemeja las ofrendas de cuerpo entero, tanto de infantes como adultos, del México prehispánico.

Esta misma circunstancia se encuentra en la corporalidad en papel de la deidad Chicomexóchitl, la cual es figurada por los habitantes nahuas en la época de petición de lluvias. Del mismo modo, se ofrece en sacrificio para el mejor temporal, por lo que durante 3 a 5 días los ritualistas se dan cita en la casa ritual Xochicalli para elaborar miles de recortes de papel que representan las diversas semillas empleadas en la labor agrícola, así como a las divinidades, principalmente Chicomexóchitl y la Sirena, ambas con su correspondiente dual que da lógica a su mundo. Se colocan en los recipientes rituales, como bolsa de zapupe, ollas y canastas; ahí se les colocan alimentos especiales elaborados con maíz, chocolate y ajonjolí. Para estas divinidades, los elementos dulces son un banquete principal, como las bebidas, frutos endulzados y, más recientemente, golosinas industrializadas.

Los caldos de pollo y gallina, con o sin chile, son preferidos en las ofrendas y vísperas de ofrendas en cerros. También se ofrenda pan y bebidas endulzadas, como café, atoles y chocolate.

En los contextos rituales es más común encontrar sacrificios de aves, como ya lo ha mencionado Pérez Castro (2013), en una lógica de representación de aquello que está en contacto con lo divino. Durante la época prehispánica, las aves favoritas para alimentar al hombre fueron los guajolotes, los patos y las codornices; que luego fueron sustituidas por las aves de corral, como las gallinas. Actualmente los nahuas siguen teniendo preferencia por los pavos para las ofrendas importantes de tamales y en cerros, pero también se tiene la creencia de que los guajolotes son más delicados e inocentes, como si se tratase de niños.

En los rituales nahuas, danzar al guajolote antes del sacrificio, así como ofrecerle bebidas para ponerlo contento, cumple la función de adormecerlo y, con ello, alegrarlo. El mismo procedimiento se sigue con las gallinas y los pollos, que son danzados e hidratados antes de ofrendar su sangre a las deidades de papel.

Si se llega a tener una gallina con huevos en el interior de sus órganos, se considera de vital importancia que sea la mujer anciana, quien tiene el papel de matriarca, la que se alimente de ella, para lo que se envuelve en hojas de maíz y se pone a cocer. También es a los hombres ancianos (patriarcas) a quienes se les da la elección de beber el primer sorbo de hiel.

Otros contextos rituales

Los rituales de parentesco, caracterizados por enlaces matrimoniales, bautismo, crecimiento o muerte, llevan implícitos la elaboración de banquetes para los familiares, compadres o ahijados. En ellos está presente no sólo la alimentación con aves, sino también con cerdos o

vacas. La importancia del padrino como aquel capaz de brindar apoyo moral y económico a sus ahijados se hace evidente en los regalos de aves, alimentos y bebidas para ofrecer a los parientes.

El peculiar ejemplo del lavado de manos, Momapakilistli, un ritual realizado para liberar al padrino de su compromiso, lo hacen una vez que el ahijado ya ha pasado de la adolescencia. En él se ofrecen albóndigas rituales, elaboradas con carne de res molida que ha sido finamente picada por los varones, luego remolida al metate por las mujeres y mezclada con chile, comino, pimienta y sal, y cocinadas en el fuego para deleite de los comensales.

Los días previos al gran banquete están colmados de las actividades colectivas para la obtención de todos los ingredientes necesarios para la comilona. Para ello, se mata a un cerdo, con el que se preparan diversos platillos, como chicharrón, moronga, caldos de carne y tamales. Durante estos preparativos, el lavado de las tripas y el estómago, ya sea de cerdo o res, tienen un tratamiento especial. Éstas son llevadas de forma colectiva y solemne al río, donde sólo las mujeres adultas y casadas se encargarán de cumplir la labor de desdoblar la tripa para sacar la bilis y las sustancias que ensucian al organismo o transitan por ellas. Tal como comenta López Austin en relación con los textos de los informantes de Sahagún, donde los antiguos nahuas percibían al interior del cuerpo humano “intercomunicado por múltiples canales que permitían a los fluidos un paso relativamente libre de una víscera a otra” (1996: 186).

Llama la atención que los actuales nahuas se empeñen en hacer un lavado a conciencia de estas tripas, para lo que emplean varitas del campo, naranja, limón, sal y agua no estancada (la cual es sinónimo de vitalidad). Pues del mismo modo que la sangre y el agua de río fluyen, asimismo el agua hará que la naturaleza siga su curso. En esta labor, las mujeres saben que las tripas serán ingeridas por la concurrencia, ya que serán el recipiente donde se coloque la sangre para ser cocinada en un caldo y así hacer la moronga. Por otro lado, servirán para preparar pancita o mondongo, que será consumido por aquellos que han colaborado en todas las labores previas al evento ritual. Estos platillos son ofrecidos primero a los hombres, a quienes les dan grandes porciones de alimento. La panza es considerada un contenedor de abundancia sumamente nutritivo y que da fortaleza para recuperarse del exceso de trabajo y hambre.

El caso de la ofrenda solar sobre los cerros para la petición de lluvia entre los nahuas veracruzanos tiene semejanza con el palo volador, donde se colocan cuatro pollos vivos de cabeza, colgados de una estructura circular. En ellos y sobre las cruces y altares, se colocan alimentos cocidos, que incluyen partes del cuerpo de aves, guisados o crudos, que serán devorados por las deidades, al mismo tiempo que serán consumidos por aves de rapiña y animales silvestres del entorno.

De nuevo los tamales son un deleite extraordinario en la época de recoger los alimentos, tanto en septiembre como en noviembre, que se preparan para las ofrendas relativas al inicio de las cosechas y los días de Xantolo. Para prepararlos se requiere maíz precocido, macerado (en metate) y nixtamalizado, trozos de carne de res, cerdo o pollo (en algunos casos estará incluido el cuerpo completo de un pollo, su corazón o su cabeza), hojas de plátano y papatla. La particularidad de los ingredientes (vísceras) es que son portadores de energía: quien los coma se hará poseedor de virtudes y sanará. También están los casos en que incrementarán la potencia viril o brindarán salud a los que enferman. El hígado, por su parte, da nutrientes a los delgados, débiles o empalidecidos. Las virtudes rejuvenecedoras, energéticas o saludables, en el pensamiento de nahuas y teenek, se reflejan en la gran cantidad de caldos elaborados con ellos.

Juventud y nuevos consumos alimentarios

Las generaciones jóvenes, que oscilan entre los 15 y 30 años de edad, cada vez se dedican menos a la labor del campo, al contrario de sus padres y abuelos, debido a un mayor nivel de estudios, la migración y la falta de interés. Esto está introduciendo en su canasta básica alimentos procesados que se distribuyen en las tiendas, por lo que se presentan cada vez más altos índices de obesidad, diabetes y problemas dentales por el consumo de bebidas endulzadas, aceite y productos chatarra. Cada vez es más común ver los caminos entre veredas tapizados de envolturas y empaques de alimentos chatarra, botellas de plástico en los ríos, empaques, utensilios desechables, así como en eventos de corte ritual. En ellos, también el comportamiento de las juventudes es menos solemne que el que se tenía en las prácticas de dos décadas atrás; sin embargo, los ritualistas intentan que exista involucramiento por parte de ese sector de la población, pues serán los herederos de la tradición o el “Costumbre”, como les llaman a los activadores rituales.

Vale la pena hacer una breve reflexión sobre la introducción de envases, botellas, plásticos y unicel, que causan contaminación en los contextos rituales. Pese a ello, también hay sectores que se obligan a conservar contenedores rituales como canastas, chiquihuites, hojas de maíz y de plátano. No obstante, los cambios en los consumos también están provocando transformaciones en las prácticas. Tal es el caso del uso de refrescos de colores que se le ofrendan a los aires en las cuevas o a la Sirena en ríos y oquedades. Es importante hacer estas menciones, ya que la vida agrícola y ritual, y los consumos de alimentos van de la mano. La distancia creciente con las actividades del campo está transformando la dieta de los habitantes de la Huasteca.

Pese a que, a lo largo de este escrito se visibilizan las bondades del sistema de creencias y las prácticas agrícolas, hay que hacer hincapié en que las modificaciones a sistemas de producción agrícola, el alejamiento del sistema milpa y otras adecuaciones y preferencias en productos que no son de la tierra, pueden propiciar cambios en la salud, las prácticas y la vida cotidiana de las familias huastecas.

Comentarios al calce

Los manjares que se dedican a deidades y humanos estrechan un vínculo entre la corporalidad humana y la figuración sagrada de deidades agrícolas, lo que sirve para comprender el origen de la vida y el cosmos.

Las divinidades siguen comiendo humanos, ya sea en forma de tamal, como en la ofrenda o a través de los corazones de aves. Los hombres siguen recibiendo tributos en forma de comida especial para estrechar sus vínculos de parentesco.

Los cambios alimentarios también atraviesan los entornos rituales, tomando un papel relevante al continuar la tradición. Es decir, el cambio de los elementos es inevitable, pero no en el contenido simbólico de la ofrenda. Aunque los jóvenes estén insertando nuevos consumos, los predecesores comprenden que esto implica que la tradición se mantenga al dotarla de contenidos peculiares que garanticen su prevalencia.

Referencias

Broda, J. y Good Eshelman, C. (coords.) (2004). *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*. INAH, UNAM.

Gómez Martínez, A. (2009) *Diseño e iconografías: geometrías de la imaginación*. Puebla Dirección General de Culturas Populares, Instituto de Artesanos e Industrias Populares del Estado de Puebla, CONACULTA/DIR. GENERAL DE CULTURAS POPULARES.

Hernández Ferrer, M. (2005). El andar del Muxi' en el ciclo agrícola. En *Coloquio interno de historia y etnohistoria: Programa integral maestría-doctorado, historia-etnohistoria, división de posgrado-ENAH* (pp. 179-196). Escuela Nacional de Antropología e Historia.

Hernández Ferrer, M. (2015). La comida de las deidades agrícolas teenek. Alimentos sagrados en los contextos rituales de los teenek de la Huasteca potosina. En A. Gámez Espinoza y C. Good Eshelman (coords.), *Cosmovisión, ritualidad e historia mesoamericana. Homenaje a*

Johanna Broda (pp. 241-256). Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Escuela Nacional de Antropología e Historia.

Hernández Ferrer, M. (2024). De corazón y de vísceras. Los alimentos a las deidades y los humanos, entre la población nahua y teenek de la Huasteca en contextos rituales. *Urdimbre y Trama, Revista Mexicana de Religiosidad Popular*, año 2, núm. 3, enero-junio.

López Austin, A. (1996). *Cuerpo humano e ideología. Las concepciones de los antiguos nahuas*. UNAM.

Matos Moctezuma, E. (2010). La muerte del hombre por el hombre: el sacrificio humano. En L. López Luján y G. Olivier (coords.), *El sacrificio humano en la tradición religiosa mesoamericana*. INAH, UNAM.

Pérez Castro, A.B. (ed.) (2013). *La Huasteca. Concierto de saberes en homenaje a Lorenzo Ochoa*. UNAM, Colegio de San Luis.

Pérez Zevallos, J.M. (1983). *La Huasteca en el siglo XVI: fragmentación de los señoríos prehispánicos, organización social y tributo* [Tesis de Licenciatura en Etnohistoria]. Escuela Nacional de Antropología e Historia.

Ruvalcaba Mercado, J. (2013). *La terca realidad. La Huasteca como espejo cultural*. El Colegio de San Luis, Secretaría de Cultura del Estado de San Luis Potosí.

*El presente texto es parte de un proceso de investigación dentro del proyecto de *Etnografía de las regiones indígenas de México*, de la Coordinación Nacional de Etnografía, Museo Nacional de Antropología (2017). Existe una versión extensa en la revista *Urdimbre*, publicada en 2024

1. Correo electrónico: marcela7hf@gmail.com ↑

Prácticas alimentarias de los nahuas de la Huasteca: entorno socioambiental, conocimientos y participación de las mujeres

Gloria Isabel Figueroa Gómez^[1]

Investigadora independiente

Victoriano Hernández Martínez^[2]

Instituto Mexicano del Seguro Social para el Bienestar



Milpa *xopamili* de Atlaltipa Mirador, 2025

Resumen

Este trabajo aborda las prácticas alimentarias de la comunidad nahua de Atlaltipa Mirador, Atlapexco, Hidalgo, a partir de la relación entre alimentación, entorno socioambiental, milpas, organización comunitaria y saberes de las mujeres. Se abordan prácticas vinculadas con la producción agrícola, la cosecha, la preparación de alimentos y la alimentación asociada con fiestas y mayordomías. El argumento central es que la alimentación no responde únicamente

a necesidades biológicas: constituye una práctica cultural donde se articulan territorio, biodiversidad, conocimientos, relaciones comunitarias, cosmovisión, en donde las mujeres participan como productoras, portadoras y transmisoras de conocimientos. Los resultados muestran que la alimentación tradicional continúa vigente y se organiza principalmente alrededor del maíz y de una diversidad de recursos recolectados en las milpas, los monte y de diversos cuerpos de agua. También muestran que las prácticas comunitarias relacionadas con la alimentación son espacios de aprendizaje mutuo y de reconocimiento comunitario, Frente a la transformación social y llegada de alimentos ultraprocesados, la continuidad y recreación de estas prácticas puede comprenderse como una forma de resistencia cultural y de reproducción de la vida comunitaria.

Palabras clave: alimentación tradicional, nahuas, Huasteca, milpa, saberes de las mujeres, comunidad.

Introducción

La región nahua huasteca se ubica entre el norte de Veracruz, noreste de Hidalgo y sur de San Luis Potosí, zona de selva mediana subperenifolia, con clima tropical y temperatura media de 25°C, aunque en temporadas cálidas, rebasa los 35°C, la alimentación está vinculada históricamente con la disponibilidad de los recursos del ecosistema, si bien, a partir de la globalización se ofertan otras opciones, los alimentos autóctonos siguen consumiéndose en los ámbitos familiar y comunitario.

La comida de milpa, festiva, ritual y cotidiana se encuentra estrechamente relacionada con los saberes culinarios de los nahuas de la Huasteca y con sus prácticas socioculturales, preservados y realizados por las mujeres.

El presente artículo analiza la importancia alimentaria de los nahuas de la Huasteca como un fenómeno que trasciende la satisfacción de necesidades biológicas y se imbrica con dimensiones culturales, cosmogónicas y lingüísticas. En este entramado, las mujeres desempeñan una participación central como productoras, portadoras y transmisoras de conocimientos.

Para efectos de este trabajo presentamos el estudio de caso de la comunidad de Atlaltipa Mirador Atlapexco, Hidalgo.

La región Huasteca

La región conocida como Huasteca, fue habitada por la cultura tenek, que está emparentada con la cultura maya, algunos autores los catalogan como mayas huastecos (Alcorn, 2006); la estrecha relación dentro del grupo de lenguas mayenses confirma esta premisa (Kroeber, 1944; Gutiérrez, 2003). Esta área fue conquistada en dos ocasiones. La primera fue la invasión mexicana el año de 1487 y la segunda por Hernán Cortés en el año de 1522 (Ochoa, 1979; Meade, 1991). En ambos, los conquistadores implantaron rasgos particulares, entre ellas las culinarias, introduciendo otros elementos que se fusionaron con la cocina local.

La alimentación relacionada con el ecosistema

Los nahuas de la huasteca están asentados en la selva mediana subperenifolia, con algunos manchones de bosque mesófilo de montaña y de encinares tropicales, (Hernández 2023; Basurto, 2018) donde habitan animales, hongos, plantas comestibles y otros organismos que son utilizados como alimento, por consiguiente, el ecosistema tiene un papel fundamental en lo culinario.

El ejemplo más utilizado es la milpa que se ha abordado desde diferentes perspectivas y de la que analizaremos en mayor profundidad más adelante, solo enunciaremos que la milpa es un espacio destinado para la producción alimentaria y que, para la región huasteca, son en su mayoría de temporal, es decir, que están supeditados a las condiciones climáticas, cantidad de lluvia, periodos de sequía, como principales factores condicionantes que están directamente relacionados con la disponibilidad alimentaria.

A lo largo del tiempo, los nahuas de la Huasteca han desarrollado conocimientos y prácticas para identificar, seleccionar, utilizar y transformar diversos elementos del entorno destinados a la alimentación.

La comunidad de Atlaltipa Mirador

Atlaltipa Mirador, Atlapexco. tiene 492 habitantes, 249 son mujeres y 243 hombres (INEGI, 2020). El 98.58 % de la población es indígena, el 84.55 % habla náhuatl; 1.02 % es monolingüe. El 30.49 % mayor de 12 años es económicamente activa, considerada de alta marginación, lo que ha provocado un alto índice de migración. Se rige por el sistema de cargos, por ello, es necesario analizar la alimentación tradicional desde la dimensión comunitaria. Esto nos permite tejer desde otro lugar la importancia de la conservación y transmisión de los conocimientos y saberes culinarios de las mujeres de esta comunidad.

La comida de milpa

Uno de los principales sistemas de cultivo es la milpa. Sin embargo, es necesario precisar el concepto; proponemos comprenderlo en plural, es decir, milpas. Generalmente, la milpa se refiere a un agroecosistema en donde el maíz constituye el elemento principal y está acompañado por frijol, calabaza, chile, camote y otras especies que han formado parte de la alimentación de la población.

La milpa, no constituye un sistema homogéneo. Las variedades de maíz, chile, camote y calabaza, entre otras, difieren; asimismo, no todas se desarrollan en los mismos tipos de suelo ni bajo condiciones equivalentes de disponibilidad hídrica y luminosidad. En consecuencia, los productos obtenidos frutos, flores, semillas y raíces, entre otros presentan una importante diversidad.

Para la región nahua de la huasteca, el concepto de milpa no se reduce al agroecosistema descrito, hay milpas de caña de azúcar, ouamili, de café, cafemili, de flores, xochimili, de chile, chilmili, xocomili, milpa de naranjas, entre otras. De estas, las mujeres tienen la encomienda de cosechar los chiles y encargarse del proceso de secado y del café hasta la etapa de tostado y molido.

Para Atlaltipa Mirador, como en la región huasteca, la milpa de maíz se separa en dos ciclos la siembra de sol o de calor (tonalmili) y la de lluvias (xopanmili); la primera se siembra a finales de febrero o inicios de marzo. La cosecha es entre mayo y junio. La de xopanmili, inicia en junio y se cosecha en noviembre o diciembre, coincidiendo con las fiestas del xantolo. El frijol se siembra a los quince días después del maíz, en tanto que las semillas de chile se tiran en la milpa (voleo) entre julio y octubre, en meses de mayor lluvia para que su cosecha sea en meses de sol, otras que se siembran al voleo son el cilantro, la calabaza, tomatillo, actividades realizadas por las mujeres.

La siembra del maíz comienza al escoger entre las mazorcas las semillas que se conservan en mejor estado, que no hayan sido atacadas por insectos, que conserve su color y sea de buen tamaño. Generalmente son las mujeres las encargadas, poniendo en un recipiente las mejores que se encuentran en la parte media de la mazorca, los dos extremos que tienen los granos más pequeños o deformes son puestos en otro recipiente, son utilizados como alimento de aves de corral o de cerdos.

Las milpas son espacios destinados principalmente a la producción de alimentos, pero también constituyen reservorios de diversidad biológica y genética. Esta diversidad permite comprender la milpa como un sistema heterogéneo.

A diferencia de otros pueblos que suelen tener sus lugares de cultivo cercanos a su vivienda, los nahuas de la huasteca los tienen fuera de las comunidades, algunos se encuentran a cientos de metros y otros a kilómetros de distancia, generalmente son los hombres los que realizan actividades agrícolas, las labores comienzan alrededor de las 7:00 de la mañana y concluyen entre las 2:00 y las 3:00 de la tarde, dependiendo de la estación, en tiempos de calor, se alcanzan temperaturas por encima de los 40 °C.

De acuerdo con este horario, se acostumbra que los trabajadores coman entre las 11 de la mañana y el mediodía, generalmente son las mujeres las que llevan la comida, con alimentos que sean fáciles de transportar, que no pierdan sus propiedades, que lleguen calientes, independientemente de las distancias mencionadas.

Bocoles (tekoko): están elaborados a base de masa de maíz, generalmente pequeños, redondas y gruesas, hay variantes las que tienen sal y chile (uajtekoko) o que llevan algún tipo de frijol (etekoko).

Empanadas (etixnepa): la forma de preparación comienza con cocinar frijoles negros con epazote, cocidos se machacan hasta obtener una masa, antiguamente, se hacía con el metate, actualmente se utiliza molino de mano o eléctrico, posteriormente la masa de maíz se extiende hasta formar una figura rectangular y encima se pone la masa de frijol y se extiende hasta cubrir la superficie, se le adiciona cilantro picado y sal, se enrolla, se va cortando en pedazos y se hacen una especie de tortilla pequeña y gruesa que al cocerse toman un color negruzco.

Enchiladas (chiltlaxkali): otro alimento muy consumido como alimento de milpa, se preparan con salsa de miltomates una variedad de tomate pequeño que abunda en esta región y que al mezclarlo con chile piquín, da una coloración naranja- rojiza, aunque también se preparan enchiladas rojas a partir del chile ixmanketl o también de ajonjolí.

Estos tres alimentos son envueltos en hoja de plátano (*Musa* sp) o de pajpatla (*Heliconia schiedeana*) y llevadas en un morral, adquieren el sabor de estas hojas que durante el trayecto se van integrando.

Al llegar a la milpa, las personas toman una porción y para acompañar buscan quelites como el mesis o ijalkilitl (*Porophyllum ruderale*), que en otras regiones es conocida como papalokilitl, papaloquelite o pápalo, en temporadas de aguacate (*Persea americana*) o pagua (*Persea schiedeana*) o de otros elementos. Mientras las personas toman sus alimentos, las mujeres buscan, calabazas, chiles, camotes, o frutos de temporada para llevarlas a casa.

La milpa es un espacio en el que hombres y mujeres participan siempre con actividades diferenciadas para unos y otras. Las mujeres realizan sus actividades cotidianas de la casa, la milpa, en estos espacios la alimentación está presente, es aquí, donde ellas manifiestan sus saberes y experiencias comunitarias y de convivencia.

En Atlaltipa Mirador, el estado de salud está en función del número de tortillas consumidas, cuando una persona solo come una tortilla, se le considera enferma y, cuando comienza a tener mayor apetito y su consumo de tortillas es mayor, se considera que su estado de salud está mejorando.

La comida ritual

La alimentación en las fiestas de las mayordomías y el papel de las mujeres

Para Atlaltipa Mirador, la mayordomía es una expresión de la organización comunitaria, pero al mismo tiempo representa un cargo e incluso un parámetro de haber organizado una buena fiesta.

Para esta comunidad hay tres fechas significativas:

La fiesta del santo patrono, San José. Esta es la celebración principal y se realiza cada 19 de marzo.

12 de diciembre, en honor a la virgen de Guadalupe.

24 de diciembre a la Sagrada Familia o al Niño Jesús.

En estas festividades podemos identificar los siguientes platillos.

Chilauili. Más recurrente para las festividades, o por lo menos lo fue durante muchos años, este platillo es una comida caldosa elaborado a partir de chiles secos principalmente de chile ancho y guajillo o chipotle, el proceso comienza con el tostado de los chiles, posteriormente se remojan y se van moliendo con jitomate previamente sancochados, se adiciona clavo, comino y sal.

Por otra parte, se cose el pollo, antiguamente era el guajolote o palache, como se conoce en la región.

Cuando la carne está cocida, se va adicionando la masa de chile y jitomate, moviendo constantemente para que se deshaga en el caldo, se deja hervir y está listo para servirse, el chilauili se prepara para fiestas religiosas, mayordomías, comida de padrinos o culturales, como

el chokontilistli, el bautizo de los siete días para recién nacidos.

Tamales: los tamales en la región huasteca tienen una diversidad, se preparan para diferentes ocasiones.

Tepatlach o ixpepech, es un tamal de aproximadamente 50 x 50 cm, puede ser de pollo o cerdo, se comienza pasando por fuego las hojas de plátano y puedan ser dobladas, se colocan de manera que formen una base impermeable, encima se pone una cama de masa de maíz, se adiciona una mezcla de chiles secos y jitomate previamente cocidas y molidas, se pone un pollo entero o la mitad de la cabeza cerdo, se tapa con otra capa de masa encima y se envuelve y se amarra con hojas de ixote para que soporte el peso y el cocimiento, se cuece en cazos, para consumirse se rebana, es común para fiestas religiosas.

Tamales de hoja de plátano o de papatla: la preparación es similar que el tepatlach, pero en menor tamaño, además que se prefiere el uso de la hoja de papatla, se consumen en fiestas de mayordomía y en el xantolo o mijkailjuitl como se conoce a fiesta de los muertos en esta región como parte de la ofrenda.

Zacahuil: Es un tamal de aproximadamente 1.5 metros de largo por 50 cm de ancho, envuelto con hojas de plátano, la masa que no es tan fina, y la salsa va integrada, además, la carne, ya sea de pollo o de cerdo, va deshebrada y se cuece en horno de leña, alcanza para alrededor de 100 porciones, es típico de carnaval, aunque en la actualidad se venden en los tianguis y hay locales donde consume en cualquier época del año.

Xojol: La preparación es prácticamente la misma que el zacahuil, aunque si carne, a la masa se le adiciona piloncillo, es decir, es la versión dulce del zacahuil, es típica de carnaval, ahora se expende en cualquier día del año, en los tianguis, aunque es menos popular que el zacahuil.

Mole: es común encontrar la preparación de mole rojo elaborado a partir de la mezcla de chile ancho, chile chino, pasilla, que acompaña a la carne de pollo o de cerdo, es utilizada como plato de bodas, quince años, y otras festividades religiosas, y en los mayordomatos.

La preparación de los alimentos constituye un acto colectivo en el que se entretajan relaciones sociales, elementos de la cosmovisión y prácticas culturales. En este espacio, las mujeres comparten conocimientos culinarios y enseñan a las generaciones más jóvenes a continuar con la tradición; al mismo tiempo, la cocina se convierte en un espacio de convivencia, conversación y construcción de vínculos.

En lo concerniente a conservación y transmisión de los saberes y conocimientos culinarios que poseen las mujeres nos interesa posicionarnos desde el sentí-pensar, “desde el sentir, del despertar de la creatividad, del sentir de los sentidos del corazón” (Méndez, 2013, p. 36). al preparar y compartir, las mujeres ponen el corazón al servicio de la comunidad y con ello continuar con el legado de las abuelas, siendo ante todo productoras de conocimiento.

Al respecto, Elena Aguilar refiere el papel de las mujeres en las fiestas como un papel fundamental en la organización de una fiesta hay mujeres expertas que pueden calcular de manera apropiada la proporción de todos los ingredientes en grandes cantidades y que dictan la dinámica y el ritmo de trabajo” (Aguilar, 2019, p. 34)

En Atlaltipa Mirador, existen expertas en hacer arroz o mole y en calcular las cantidades para el café. Estas son generalmente mujeres adultas mayores o que han “pasado” como mayordomas, cuya experiencia es valorada y reconocida por las otras mujeres y, en menor medida, por los hombres de la comunidad.

Ivonne Vizcarra en 2002 señala el binomio mujer-comida en la fiesta patronal Según la autora las mujeres que participan lo hacen desde un lugar y espacio privado que se relaciona con las actividades de la casa o del hogar, como la cocina y la preparación de alimentos.

Para las mujeres de Atlaltipa Mirador estas actividades no necesariamente implican opresiones, ellas significan y resignifican sus espacios de participación. Tal es el caso de las mayordomías, en donde enseñan a otras mujeres a través de compartir las experiencias mediante la práctica. Además, tienen estrategias para colaborar en la fiesta patronal que involucran su relación con la comida



Imagen 1.1 Mujeres preparando tamales, mayordomía de San José. Archivo personal 2021

Comida cotidiana

Tlapanili

Es un platillo típico de la región huasteca, su característica es la adición de masa a un plato caldoso, A partir de esta base, se adicionan diferentes elementos, crustáceos como los cosoles (*Atya scabra*) o las acamayazas (*Macrobrachium carolinense*), de quelites como el mimilkilitl (*Xanthosoma robustum*), nopales, hongos (*Cantarellus* sp), entre otros,

Frijoles

El consumo de frijol es muy amplio en esta región, desde la clasificación taxonómica existen dos géneros, el primero es *Phaseolus* en donde se encuentra principalmente el frijol negro (emekatl) (*Phaseolus vulgaris*), el ayocote (*Phaseolus coccineus*), también está el género *Vigna* del que están dos especies el chimekatl (*Vigna unguiculata*) y el siletl o arrosetl (*Vigna umbellata*).

Frijol negro con calabaza (*Cucurbita* sp.), cuaueyote (*Gonolobus niger*), nopales (*Opuntia* sp), xoloquelite (sp), flor de pemuche (*Erythrina americana*). La preparación consiste en que, al frijol negro, una vez hervido, se adiciona epazote y la planta de preferencia y de esta manera se obtienen diferentes sabores de una misma base.

El consumo de huevos sobre todo de gallina es muy popular y se prepara de diferentes maneras, el huevo en hoja de plátano o de papatla, la forma de preparación es la siguiente: en un comal caliente, se pone a calentar una hoja de pone un poco de aceite, se adicionan los huevos previamente quebrados y se deja cocer, el huevo se impregna con el sabor de la hoja, suele adicionar xonacate picado (*Allium glandulosum*).

Huevo con flor de Quebrache (*Diphyssa americana*) se hierven las flores, se escurren se fríen en una cazuela y se les adiciona el huevo.

Huevo con flor de ixote (*Yucca* sp.): Se hierva la flor, se escurre, se elige entre una opción seca y caldosa, en el primer caso se fríe y se le adiciona el huevo, para opción caldosa se cuece una salsa de jitomate chile, cuando hierve se adiciona el ixote y adiciona agua, se deja cocinar por unos minutos y está lista para servirse.

Atoles. Otro rubro de la alimentación está en la gama de atoles los cuales se preparan en la región, la mayoría son dulces, aunque algunos son salados picosos.

Atoles dulces

Los atoles se preparan de acuerdo con la temporada de la fructificación, se preparan atoles de mango verde (*Mangifera indica*), de tempexquite (*Sideroxylon tempisque*), de ciruela

(*Spondias sp*), de piña (*Annanas comosus*), de naranja (*Citrus sp*), de capulín (*Eugenia capulí*), de elote (*Zea mays*).

La preparación es similar, se hierve la fruta seleccionada previamente lavada y en el caso del mango, pelada, cuando ha alcanzado su punto de ebullición, se le añade masa y se endulza con piloncillo, se espera a que hierva nuevamente y está lista para consumirse, para el caso de capulín y del elote, se deshace en un recipiente y se adiciona al hervir, se continúa el mismo procedimiento.

Atole agrio

Aunque ya no es muy común, posiblemente por su laboriosa elaboración aún se consume, Comienza con la preparación de la masa, no muy fina, se deja agriar levemente y se pone al sol hasta que se seque.

Se pone a hervir agua y la masa moviendo constantemente para que se deshaga, al hervir, se adiciona otoncolanto o cilantro silvestre (*Eryngium foetidum*), se añade sal al gusto.

Por otra parte, se prepara una olla de frijoles negros, con epazote.

Para servirlo se toma una porción de atole y otra de la olla de frijoles se acompaña con chiles secos, previamente tostados en comal, su sabor es ligeramente agrio, debido a la masa y de ahí su nombre.

El consumo de carne es popular en la región huasteca, y se caracteriza por la carne seca de res, la cecina con sal y marinada con naranja de cucho (*Citrus sp*) que se fríe y se acompaña con enchiladas.

La carne de cerdo es consumida, en tamales, en mole y también en carne seca.

El pollo es consumido en caldos, tamales, moles, entre otras, antiguamente el guajolote era el más utilizado para estos platillos.

Los peces que se consumen son de ríos, como las mojarra, truchas, bagres que se consumen fritas, en hojas de plátano o pajpatla y poxtas que por su tamaño pequeño se asan en comal en hojas secas de maíz.

También se aprovechan algunos insectos, entre los que destaca el Atehueta, *Corydalis sp* que se consume en su etapa de ninfa, asadas al comal

Quesos

El consumo de quesos se centra en quesos frescos, conocidos como queso de aro, o los quesos de bola, que llevan la misma preparación que los quesos de hebra.

Caza

En la selva, habitan diferentes animales, como aves, como cotorros, pericos, tzanates, carpinteros, primavera, chachalacas, mamíferos como zorra, zorrillo, venado, armadillo, coyote, gato montés, martucha o marsupiales como el tlacuache, eventualmente se cazan para su consumo, generalmente asados.

Frutos

La selva también ofrece diferentes frutos durante las épocas del año, chico zapote, mamey, ciruela, anona, coyoles, guayabas, mangos, cítricos, entre los más populares, en los últimos años se han introducido otros como la maracuya y el lichi.

Resultados

La gastronomía de la comunidad de Atlaltipa Mirador, Atlapexco, Hgo, de la región nahua huasteca, se basa en el aprovechamiento de los recursos disponibles en el ecosistema y de los producidos en los diferentes agroecosistemas.

Por el clima tropical, las comidas de mayor consumo son secas, las caldosas son mayormente consumidas en épocas cuando la temperatura ha disminuido, entre octubre y enero.

Mucha de la gastronomía se basa en el consumo de maíz en sus diversas preparaciones, tortillas, bocoles, enchiladas, empanadas, tamales, la masa es la base de diferentes atoles, tanto dulces como salados. Las hojas de plátano y de papatla, son elementos fundamentales, utilizadas en diferentes platillos.

El aprovechamiento de cuerpos acuáticos para la recolecta de organismos crustáceos y de peces, es importante en la dieta, así como animales de la caza eventual.

Conclusiones

la alimentación tradicional sigue vigente en la región huasteca, en la comunidad de Atlaltipa Mirador, donde los alimentos de las milpas, para las fiestas y en la cotidianidad, se siguen consumiendo y son la base de la alimentación de la población.

Esto es importante considerando que las poblaciones indígenas no están exentas de los embates de la globalización, están expuestas por las redes sociales y la internet en donde alimentos ultraprocesados se promocionan.

En este contexto, la conservación, transmisión y recreación de la alimentación tradicional mediante los saberes y conocimientos de las mujeres pueden comprenderse como prácticas de resistencia frente a una sociedad capitalista en la que el consumismo ocupa un lugar central. Estas prácticas no solo contribuyen a preservar un patrimonio alimentario, también mantienen formas de conocimiento, vínculos comunitarios y relaciones particulares con el territorio.

Referencias

Gil, Y. E. A. (2019, 2 de diciembre). Mujeres indígenas, fiesta y participación política. *Gaceta UNAM*. <https://www.gaceta.unam.mx/mujeres-indigenas-fiesta-y-participacion-politica/>

Alcorn, J. B., Edmonson, B., & Hernández Vidales, C. (2006). Thipaak and the origins of maize in northern Mesoamerica. En J. E. Staller, R. H. Tykot, & B. F. Benz (Eds.), *Histories of maize: Multidisciplinary approaches to the prehistory, linguistics, biogeography, domestication, and evolution of maize* (pp. 599–609). Elsevier Academic Press.

Basurto, F. Mendoza M., Hernández V. y E. Martínez. (2018). Los elementos vegetales del arco de Xantolo en la huasteca, Chicontepec, Veracruz, México *Revista Etnobiología*. Vol 16, Num. 3. Diciembre 2018. pp: 5-17.

Hernández, V. (2013). *Xiui pajmatilistli tlen Nauamej tlen Uaxtekapaj Tlali Ipan Mexkotlatokajyotl*. Etnobotánica Médica de Los Nauas de la Huasteca, México. Tesis de Doctorado. Universidad de Barcelona. España.

Gutiérrez Mendoza, G. (2003). Interacción de grupos lingüísticos en la costa del Golfo de México: El caso de la separación geográfica del idioma huasteco del resto de las lenguas mayas. En J. M. Pérez Zevallos & J. Ruvalcaba Mercado (Eds.), *¡Viva la Huasteca! Jóvenes miradas sobre la región* (pp. 25–42). Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social & El Colegio de San Luis.

Kroeber, A. L. (1939). The historical position of Chicomuceltec in Mayan. *International Journal of American Linguistics*, 10(4), 159–160. <https://doi.org/10.1086/463837>

Meade, J. (1949). *La Huasteca hidalguense*. Gobierno del Estado de Hidalgo, Centro Hidalguense de Investigaciones Históricas.

Méndez Torres, G. (2013). Mujeres mayas-kichwas en la apuesta por la descolonización de los pensamientos y corazones. En G. Méndez Torres, J. López Intzín, S. Marcos, & C. Osorio Hernández (Eds.), *Senti-pensar el género: Perspectivas desde los pueblos originarios* (pp. 27–61). Red Interdisciplinaria de Investigadores de los Pueblos Indios de México, A. C.; Red de Feminismos Descoloniales; Taller Editorial La Casa del Mago.

Ochoa, L. (1979). *Historia prehispánica de la Huasteca*. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas.

Vizcarra Bordi, I. (2002). Las otras “Santas del sustento” en la fiesta de San Miguel Labor: Una (re)construcción social de género en el sistema de cargos. En E. A. Sandoval Forero, H. Topete Lara, & L. Korsbaek (Eds.), *Cargos, fiestas, comunidades* (pp. 183–206). Universidad Autónoma del Estado de México.

1. Correo: gloisa27@hotmail.com [↑](#)

2. Servicios Públicos de Salud del IMSS para el Bienestar. Coordinación de Acción Comunitaria | Correo: victorianohernandezifp@gmail.com [↑](#)

Hongos comestibles de una comunidad nahua de la montaña Matlalcueyetl, Tlaxcala

 Eribel Bello Cervantes

Grupo Biocultural Yoloaltepetl

Universidad Intercultural de Tlaxcala



Imagen 1. Un día de recolección de hongos. Parte del grupo Biocultural Yoloaltepetl en bosque de la Matlalcueyetl, comunidad de Tlalcuapan

Fotografía de Miguel A. Ramírez, septiembre de 2024.

Resumen

El presente texto da a conocer parte del conocimiento y prácticas tradicionales en torno a los hongos silvestres comestibles que se albergan en la localidad de San Pedro Tlalcuapan, comunidad nahua del estado de Tlaxcala, ubicada en la montaña *Matlalcueyetl*. Los hongos, conocidos como *nanacatl*, son importantes para la comunidad por su papel en el bosque y por ser parte del sustento de las familias durante la temporada de lluvias. Se consumen alrededor de 50 hongos distintos, que se van presentando a lo largo de la temporada en diferentes tipos de vegetación, comenzando con el hongo conocido como *ayutzi*, presente en lugares con pasto, y finalizando con los hongos *tecosas* y *xoxocoyulis*. La recolección es una práctica esencial que se realiza en familia. Ahí se comparte entre diversas generaciones el conocimiento y las estrategias para su uso sustentable. Después, la cocina es otro espacio de aprendizaje, donde principalmente las mujeres reconocen su consistencia, sabor y olor, para crear una diversidad de platillos. Si bien es cierto que la comunidad preserva diversos saberes sobre los hongos silvestres comestibles, dicho conocimiento está en riesgo de erosionarse por varias presiones estructurales a las comunidades originarias. Por tal razón, nos hemos visto en la necesidad de realizar diversas actividades, entre ellas recopilar y compartir parte del conocimiento tradicional.

Palabras clave: hongos silvestres comestibles, *nanacatl*, San Pedro Tlalcuapan, *Matlalcueyetl*, cocina tradicional.

Contenido

San Pedro Tlalcuapan es una comunidad nahua del municipio de Chiautempan, una de las 66 ubicadas a las faldas de la montaña sagrada más importante del estado de Tlaxcala, *Matlalcueyetl* o Malinche (López-Domínguez y Acosta, 2005).

Tlalcuapan actualmente cuenta con una superficie aproximada de 1,162 hectáreas, de las cuales, unas 600 están cubiertas por cultivos y bosque; el resto corresponde a asentamientos humanos. Presenta una población aproximada de 4,000 habitantes, donde el 13% habla aún el idioma náhuatl (INEGI, 2017). La comunidad preserva los usos y costumbres como forma de organización, mediante los cuales se eligen a las autoridades comunitarias autónomas civiles y eclesiásticas, como presidente de comunidad, comisariado ejidal, fiscales, mayordomos y algunos comités. Este proceso de elección se realiza en asamblea, que es la máxima autoridad del pueblo.

Antiguamente, la comunidad dependía casi por completo de los bienes naturales que brindaba la montaña: hongos, plantas, animales, etc. En la actualidad se observa un proceso de pérdida de los bienes naturales, transformaciones culturales y cambios en el conocimiento tradicional, asociados con el deterioro de los ecosistemas. Todo esto provocado en gran medida, al igual que en muchas comunidades originarias, por un proceso constante de violencia estructural, discriminación, invisibilización e invalidación de nuestras formas de vida, cuyo objetivo es borrar la diversidad cultural de México, instalar una identidad ajena a los pueblos y despojarnos del territorio.

Preocupados por dicha problemática, en el año 2010, un grupo de pobladores, entre ellos autoridades y exautoridades comunitarias, después de dialogar ampliamente sobre la importancia de la identidad comunitaria y el riesgo de verla erosionada, deciden emprender acciones de revalorización, intentando reintegrar a los jóvenes a la dinámica del pueblo. En 2014, se nombran Grupo Biocultural Yoloaltepetl, por iniciativa de don Gil Cahuantzi, exautoridad. Desde entonces, Yoloaltepetl, junto a la comunidad de Tlalcuapan, han realizado diversas actividades en diferentes ámbitos (alimentación, organización, medicina tradicional, defensa de territorio, danza, lengua, etc.) en torno al fortalecimiento identitario. Después de más de 15 años, este grupo está integrado por personas que van desde los 6 hasta los 67 años de edad, en su mayoría mujeres.

En el presente texto compartimos un poco del conocimiento colectivo tradicional sobre los hongos silvestres comestibles que se consumen en Tlalcuapan, mencionados ya en otros estudios como elementos de gran relevancia para las comunidades de la montaña (Montoya et al., 2012). Esta información es una recopilación colectiva que no le pertenece a una sola persona, es parte de un amplio bagaje comunitario transmitido a lo largo de diversas generaciones, compartido a través de experiencias, diálogos, colectas, recorridos en el bosque y, sobre todo, compartires en la cocina, es por ello que a lo largo del texto se integran diversas citas que corresponden a saberes compartidos por personas de la población y de comunicaciones personales. En este proceso han tenido un papel importante las hongueras y hongueros: personas especialistas, conocedoras de hongos, que en temporadas de lluvias se dedican a la recolecta constante de estos para su venta o intercambio.

La presente información se ha sistematizado en coordinación con el grupo Biocultural Yoloaltepetl y algunas hongueras.

Los hongos que comemos

Concebidos como algo elemental que vive en el bosque, distinto a los animales y las plantas, un hongo o *nanacatl* (“doblemente carne”) es identificado como algo que alimenta al ser humano, a los animales y a la tierra. Son importantes para la comunidad, no solo por ser un alimento sano para el cuerpo, sino por generar las condiciones que promueven la descomposición de las plantas. Se les considera parte del abono para los árboles y un elemento que en temporada de lluvias aporta considerablemente al sustento de las familias.

Se han registrado al menos 50 hongos que son consumidos en la comunidad (Bello-Cervantes et al., 2019). En su mayoría (30 hongos), tienen nombre nahua. De acuerdo con los pobladores, para identificar si un hongo se come o no, se debe conocer bien. Se toman en cuenta características como color, olor, textura, forma, temporada y lugar donde crece, el cambio de color, sabor, entre otras características. Los rasgos a tomar en cuenta varían dependiendo del hongo. “Se debe de tener cuidado al juntar hongos, porque todos los hongos tienen su *Tlahtlah*, al igual que nosotros”. El *tlahtlah* o “doble” hace referencia a aquellos hongos que son muy parecidos, pero que no son comestibles: “Todo hongo bueno tiene su hongo malo” (Imagen 2).

Imagen 2. Hongo amarillo y su *tlahtlah* (*citlalnacatl*)



Fotografías de Eribel Bello, 2017.

Se ha identificado que para muchos pobladores algunos de los hongos más populares y apreciados por su sabor son: *tecax* (*Russula* complex. *delica*), *ayoxochitl* (*Amanita basii*), *pante* (*Boletus* aff. *edulis*), *escobeta* (*Ramaria* spp.), *xolete* de chambusquina (*Hebeloma* aff. *mesophaeum*), *tecosa* (*Cantharellus* aff. *cibarius*), *xoxocoyuli* (*Laccaria trichodermophora*), *pancita* (*Suillus pseudobrevipes*), *corneta* (*Turbinellus floccosus*) y *tzenzo* (*Lyophyllum* aff. *decastes*) (Imagen 3).

Imagen 3. Hongos más populares para la comunidad de San Pedro Tlalcuapan



Fotografías de Eribel Bello, 2019.

Cada hongo tiene su tiempo y su casa

A diferencia de lo que nos han enseñado en la escuela, en algunas comunidades alrededor de la montaña se distinguen tradicionalmente dos temporadas en el año: la de lluvias y la de secas. Antes estaban bien marcadas, pues solía comenzar a llover a finales de marzo y concluían las lluvias en septiembre, situación que ha cambiado mucho en los últimos 20 años.

Los hongos son de temporada, es decir, solo se encuentran en cierto tiempo. En este caso, en la temporada de lluvias. Los habitantes mencionan que los podemos encontrar a lo largo de cinco o seis meses, entre mayo y octubre, aunque reiteran: la presencia, frecuencia y abundancia últimamente varía mucho cada año y dependerá “del tiempo”, es decir, del clima. A la mitad de la temporada es cuando se encuentra mayor cantidad y diversidad, por lo general entre los meses de junio y agosto.

Es imposible encontrar todos los hongos en un mismo tiempo y espacio. Como dicen los pobladores: “Cada hongo tiene su tiempo y su lugar o su casa”. A pesar de que la temporada pueda durar seis meses, hay hongos que estarán presentes solo 20 días en lugares específicos. En el estudio de Bello-Cervantes et al. (2023) se identifican seis tipos de vegetación o usos de suelo en donde las personas recolectan mayormente los hongos comestibles: 1) Bosque de ocote (*Pinus*), 2) bosque de encino (*Quercus*), 3) bosque de oyamel (*Abies*), 4) Zacatón (pastizal de *Stipa ichu*), 5) terrenos de cultivo y 6) sitios quemados. En cada uno de esos sitios se encuentran hongos característicos que pueden variar según la temporada de lluvias.

“Antes se sabía qué hongo crecía en cada lugar y las fechas aproximadas en las que crecían, ahora ya todo ha cambiado”. Durante las primeras lluvias nacían los hongos *ayutzis* o sanjuaneros y los *tzefamil* (Imagen 4), lo cual coincide con la fiesta de San Juan Bautista. Se les puede encontrar en lugares donde hay pasto o en terrenos de cultivo abandonados. En los palos secos se pueden encontrar los *cuatechol*, que parecen unas bolas de gelatina blanca y nacen con las primeras lloviznas. Se comenta que incluso suelen nacer cuando se comienza a nublar.

Imagen 4. *Ayutzi* y *tzefamil*, primeros hongos de la temporada



Fotografías de Eribel Bello, 2017 y 2024.

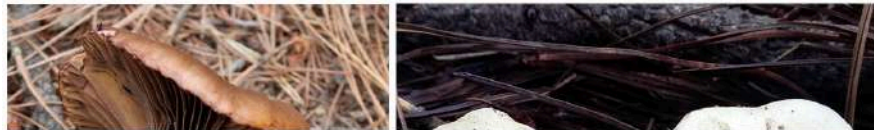
Al avanzar la temporada de lluvias nacen los *xoletes* y *tzenzos* en los sitios de ocote. Donde hubo incendios podemos encontrar en cantidad a los *xoletes* de chambusquina, que crecen en grandes colonias; mientras que en zonas con árboles de encino se encuentran los *tzenzos*, y en los terrenos en descanso o mesurcos crecen los *cuehcuex*. Es importante que este último se conozca muy bien, ya que tiene su *tlahtlah*, que ha provocado la muerte de algunas personas en la comunidad.

Alrededor de los meses de junio y julio, cuando casi todos los días llueve, la mayoría de las personas sube a la montaña por los hongos más apreciados: los amarillos o *ayoxochitl*, los *tecax* y los *pantes*, los cuales podemos encontrar en los bosques mixtos de pino-encino y en los

de oyamel. Es común que los pantes nazcan pegaditos a los zacatones de la montaña; los pobladores recomiendan buscarlos con un palo. Muchas anécdotas cuentan que se les han confundido con víboras o escorpiones. A la par de estos hongos, se encuentran en la parte alta los *ocoxoletl*, los *xoletes* de pata amarilla, las mantequillas, las railitas entre otros; mientras que en las barrancas de encino se encuentran las sombrillitas y los pasteles. En diversos espacios encontraremos diversidad de pancitas y de chilnanti.

Los hongos, al igual que las lluvias, se van despidiendo con las escobetas amarillas, rosas y naranjas que se pueden encontrar en las barrancas de encinos, con las *tecosas* presentes comúnmente en sitios con *tlalcacahuatl*. También se dejan ver las últimas cornetas y los chipotles en los bosques de oyamel. En diversos espacios de los bosques mixtos se despide la temporada con los *xoxocoyulis*, los *tlapaltecosas* y los *totolnanacatl* (Imagen 5).

Imagen 5. *Tlapaltecosa* y *totolnanacatl*, últimos hongos de la temporada



Fotografías de Eribel Bello, 2022.

Cuándo y cómo los juntamos

Como ya se ha mencionado, la presencia de los hongos es parte de un ciclo; muchos de los habitantes de la montaña caminamos a su ritmo. El clima nos va marcando el paso. Al avecinarse las lluvias preparamos las tierras para sembrar, poco antes de las primeras precipitaciones se siembra el frijol y al inicio de la temporada se siembra el maíz, el ayocote y la calabaza. Durante las lluvias crecen los quelites y otras plantas comestibles, que se van retirando para su consumo. También se labra la tierra y se abona, para que al despedirse las lluvias, favorables o no, se coseche lo que la tierra, el agua y nuestro trabajo nos dio. Finalmente se prepara la tierra para descansar unos meses. Estas labores se hacen en familia y muchas

tienen terrenos en el monte, por lo que todas estas actividades, además de muchas otras complementarias como la recolección de plantas medicinales, plantas comestibles y leña, van de la mano con la recolección de hongos (Imagen 6).

La recolección de hongos se realiza en familia, por lo regular cuando se va a trabajar la tierra. El conocimiento se transmite de generación en generación de manera oral y en campo, acompañado de diversas historias y experiencias. Son las personas más grandes las que enseñan a las más jóvenes. Algunas veces participan en las colectas hasta cuatro generaciones al mismo tiempo (Imagen 6).

Imagen 6. Doña Felix, honguera de la comunidad, con un pante y manojo de cancerina (planta medicinal); señor con su hijo y su nieto buscando hongos





Fotografías de Eribel Bello, 2018.

La mayoría de las familias recolecta los hongos para autoconsumo y sólo en caso de tener algún excedente los venden o intercambian. Es común compartir o convidar los platillos realizados con hongos a familiares o amigos cercanos, pues se consideran una comida especial.

En promedio, las familias recolectan hongos al menos una vez por semana; sin embargo, los hongueros, que se han dedicado tradicionalmente al intercambio y venta de hongos, salen dos o tres veces por semana. Ellos albergan un amplio conocimiento en torno a la montaña y los hongos. En la temporada dedican gran parte del día a la recolección, saliendo de su casa alrededor de las 5 de la mañana con jornadas de unas 12 horas. Además, recolectan también plantas o abono. Al bajar de la montaña recorren las calles de la comunidad con sus cubetas o canastas, ofreciendo los hongos. Una de esas familias vende o intercambia sus hongos, leña y plantas en los tianguis de Tlaxcala y Chiautempan, mientras que doña Tomasita también vende tamales de hongos en su puesto de comida (Imagen 7).

Imagen 7. Doña Tomasita preparando tamales de hongos con pipián



Fotografía de Eribel Bello, 2019.

Las hongueras nos han compartido que para cuidar los hongos y que sigan creciendo “debemos juntarlos bien y no rascar como las gallinas, porque por eso ya no nacen”. Algunos hongos crecen al ras del suelo y solo se observa un bordo de *ocoxa*; tal es el caso de los *tecax* y los mantequillas, entre otros, por lo que al recolectarlos debemos con cuidado retirar el *ocoxa* y, de ser necesario, rascar un poco. Ya descubierto el hongo, cortarlo con un cuchillo, navaja o con los dedos, pero dejarle la base de la “patita”. Se debe sacudir o limpiar en ese lugar y volver a cubrir el suelo “para dejar la semilla y que el siguiente año vuelva a nacer”. Si se deja el suelo descubierto, se pierde la humedad, se seca y el hongo puede morir. Otra indicación que nos dan las abuelas y abuelos al recolectar es que dejemos los más pequeñitos o los que ya están muy maduros (sobre todo en los hongos que crecen en colonias): “Solo hay que llevarnos los que nos vamos a comer, los demás los dejamos para semilla, para los animales o los que vengan mañana”.

Cómo se preparan los hongos

Recuerdo que cuando era niña veía llegar a mi abuelito con una cubeta de hongos, se los entregaba a mi abuelita, ella los extendía en su mesa de madera y, al mismo tiempo que los iba limpiando, los volvía a seleccionar. Hace algunos años fui a honguear con unas señoras, regresé a casa y le regalé un poco a mi abue. Más tarde, ella me invitó a comer. Mi sorpresa fue que al menos la mitad de los hongos que le había regalado los desechó porque no los conocía.

La persona que va a guisar realiza en casa una nueva selección exhaustiva, principalmente si participaron varios en la colecta o si dicha persona no los recolectó. Se basan en los conocimientos adquiridos a lo largo de su vida, los observan detenidamente, los huelen e incluso los prueban o pellizcan, para después limpiarlos o lavarlos. De la misma forma, los separan por tipos, ya que no todos se pueden guisar juntos y de la misma forma: cada hongo se guisa según su sabor y consistencia (Imagen 8).

Imagen 8. Doña Damiana seleccionando y limpiando hongos



Fotografía de Eribel Bello, 2023.

Con la gran variedad de hongos se pueden realizar diversos guisos. Se han identificado al menos 17 formas tradicionales distintas de prepararlos. Los *tecax*, *chilnantzi* y *escobetas* se pueden preparar hasta en cinco platillos diferentes. En la mayoría, el hongo es el ingrediente

principal.

El platillo más común en el que se preparan los hongos es el asado o frito, que se acompaña por lo regular con rajas de chile, cebolla, ajo y epazote. En este platillo se aprecia el sabor y la consistencia de los hongos. Los que habitualmente se consumen de esta forma son los *ayutzis*, *tecax*, *tlapaltecax*, pancita, chilnantzi, pante, entre otros (Imagen 9).

Hay algunos, como el hongo amarillo, el *ocoxoletl* y los *xoletes* de pata amarilla, que se consumen en caldo, como si fuera de pollo. Estos sustituyen a la carne y se le suele agregar epazote o hierba buena y sal (Imagen 9).

Imagen 9. Frito de chilnantzi, caldo de hongo amarillo



Fotografías de Eribel Bello, 2024.

Las escobetas y los *tzefamilies* se guisan con huevo, rajas de chile y cebolla. Los primeros también se pueden preparar en tortitas (como si fueran de pechuga) y en mixiotes enchilados, en lugar de carne.

Una gran variedad se puede preparar en diversos tipos de moles sustituyendo la carne y convirtiéndose en el ingrediente principal; por ejemplo, el hongo mantequilla se puede preparar en chilito verde, la corneta en pipián o mole negro, y el chilnantzi en adobo. También se pueden guisar en texmole, un platillo local muy característico de la comunidad: es un mole hecho a base de masa y guajillo que puede contener como ingrediente principal chito; sin embargo, en la temporada de lluvias se hace con hongos. Una gran diversidad de estos se puede guisar en dicho platillo, pero es más común que se haga de *xoletes* o *tzensos* (Imagen 10).

Imagen 10. Texmole de hongos y mantequilla en salsa verde



Fotografías de Liz Ramírez, 2024.

Los hongos pequeños, como los *xoletes*, *tzenzos*, *totalnanacatl*, *tlapaltecotas*, *xoxocoyulis*, entre otros, se pueden preparar en tamales con masa y chile, en lugar de carne o ayocote; mientras que el *cuatechol*, el pante y la pancita también se preparan en hoja de tamal con venas de chile y cebolla, pero sin masa. Estos últimos se pueden cocer en vaporera o al rescoldo (brasas y cenizas que quedan después de quemar carbón o leña).

Casi al finalizar la temporada de lluvias, muchas familias cosechan frijol. Los *tecosas*, *tecosanes* y *xoxocoyulis* se suelen guisar juntos en frijoles nuevos o amaneguas (frijoles tiernos o recién cosechados). En los bosques de oyamel encontramos a los *quimichnacas*, que crecen en los palos o árboles muertos, estos también se preparan con frijoles (Imagen 11); tienen una consistencia gelatinosa que los hacen poco agradables para muchos. De igual forma, casi a fin de temporada en estos bosques, encontramos a los hongos chipotles u olotitos, que se preparan rellenos de queso y capeados en guisado de jitomate o en algún chilito; de la misma forma se pueden guisar los hongos amarillos.

Un platillo que agrada a muchos y que se puede degustar a lo largo de toda la temporada son las quesadillas de hongos. Se suelen prepara con los hongos pequeños o con las mantequillas, los cuales se deben guisar primero con un poco de cebollas y después se colocan en la tortilla a medio cocer con queso, epazote y una raja de jalapeño (como si fueran quesadillas de champiñones). Hay otros hongos que son de consistencia más dura, como los chilnantzis y el hongo de maguey, los cuales se tienen que moler en el metate con algunos chiles para obtener una masa. Esta se guisa con un poco de manteca y sal, se deja enfriar algunos minutos, después a la tortilla recién hecha se le agrega un poco, con quesillo y epazote (Imagen 11).

Imagen 11. Frijoles con *xoxocoyulis* y *tecosas*, quesadilla de chilnantzi



Fotografías de Eribel Bello, 2024.

Hay algunos hongos que se pueden comer crudos al recolectarlos y que, según la experiencia de algunas hongueras, dan fuerza y ayudan en caso de no tener nada que comer en el monte o de sentirse desganzado (cansado o sin fuerzas). Tal es el caso del *tecosa* y los *xitetl*. Hay otro grupo de hongos de consistencia dura o correosa que se pueden secar al sol, en collares, para consumirlos meses después: los *chilnantzi*, el hongo de maguey y el *quimichnacas*, los cuales, antes consumirse, se hidratan y se preparan según sea el caso.

Existen muchas recomendaciones al comer hongos. Para prevenir algún malestar, intoxicación o envenenamiento, por ejemplo, por ser considerados un alimento frío, es recomendable acompañarlos de algún otro alimento o bebida caliente. No se aconseja que cuando se

consume hongos se tome agua, ya que puede dar diarrea; es preferible acompañarlos de un té. De igual forma, se recomienda que al guisarlos siempre se les agregue mucho ajo. Algunas compañeras mencionan que es una forma de saber si un hongo es o no venenoso: “Si el ajo se pone negro, es venenoso”. Sin embargo, otras familias han observado que no siempre es así. “Lo mejor es conocer muy bien los hongos pa’ no envenenarnos”. “¡Y ni vayan a hacer corajes si es que comieron hongos! Puede ser muy peligroso”. Las abuelas comentan que cuando uno hace “corajes fuertes” después de comer hongos se nos pueden amarrar las tripas, provocando dolores muy intensos.

Las hongueras también comentan que cuando uno comió un hongo que no es “bueno” y se siente mal, debemos hacer agua de carbón o comer el carbón para sanar.

Ahora hay menos hongos que antes

Las personas mayores, al compartir sus experiencias y conocimientos con los jóvenes, hacen comentarios como “ya no llueve como antes”, “antes había más hongos” o “ya los muchachos de ahora no saben comer las cosas del campo, menos los hongos”.

Muchas personas de la comunidad reconocen que ahora hay menos cantidad de hongos y menos variedades, lo que se ha atribuido a diversos factores como la variación en el clima, se menciona que antes llovía más y el tiempo era un poco más predecible y estable que ahora. Otra causa es la extracción de “abono de monte” (conocido como tierra de monte y hojarasca): “Muchas personas ya se dedican a vender el abono y dejan todo pelón, ahí se llevan la semilla del hongo”. Otro factor es la tala, considerada como un problema que no solo ocasiona la disminución de los hongos, sino que lastima al bosque en general, a los animales y plantas; al igual que los incendios. Aunque se reconoce que estos últimos lastiman considerablemente el bosque, arrasando con todo lo vivo, también se han relacionado con el crecimiento de los *xolates* de chambusquina. En la comunidad existe un grupo de personas que de manera voluntaria en temporada de incendios se organiza con las autoridades comunitarias para cuidar la montaña y, en caso de presentarse uno, acudir y convocar a la población para controlarlo (Imagen 12).

Imagen 12. Incendio en bosques de la comunidad de San Pedro Tlalcuapan; parte de la brigada comunitaria descendiendo a la comunidad



Fotografías de Eribel Bello, 2023.

Otro factor al que se le atribuye la disminución de los hongos es el incremento en su recolecta: “Ahora hay más personas que suben al monte a juntarlos”, puesto que hay más posibilidades de subir en auto. Además se observa la participación de recolectores ajenos a la comunidad, aunado a que muchos no recolectan adecuadamente: “No les dejan la semilla”, pues descubren el suelo y hacen caso omiso o desconocen el manejo local tradicional, prácticas que han permitido el uso sustentable de los hongos.

Ante esta situación, hay una preocupación compartida por diversos pobladores, no solo por la disminución de hongos en la montaña, sino por la pérdida del conocimiento en torno a los hongos y el debilitamiento de la conexión con la montaña. Como se comenta en el Grupo

Biocultural Yoloaltepetl: “No se puede cuidar lo que no se conoce”. Consideramos que esta pérdida y alejamiento se debe a que por mucho tiempo se han minimizado y discriminado nuestros saberes y formas de vida. En la escuela nos han dicho que los conocimientos válidos son los de occidente; en la tele se nos muestran alimentos y formas de vida muy distintas e incluso contrarias a nuestra realidad. Hemos visto que mientras mucha gente ha intentado por años practicar aquello que se nos ha querido imponer, otros han resistido a estas imposiciones y han conservado el legado de nuestros abuelos. Aún recuerdo los relatos de mi abuelita cuando le preguntábamos por qué no hablamos nuestra lengua y nos contaba cómo les pegaban en la escuela por hablar así: “Tenía que hablar bien, vestir bien y comportarme bien”. Cuántas veces al dialogar con las señoras nos dicen: “Antes no teníamos qué comer, solo hongos, plantas, solamente lo que cultivábamos. Éramos muy pobres”. Eso nos hicieron creer y ahora vemos cómo poco a poco se va diluyendo nuestra identidad, cómo mucha de nuestra gente prefiere la comida, la ropa y todas esas cosas que se compran en el supermercado o en las tiendas y se desprecia y minimiza lo que viene de la tierra y se produce en la comunidad. Se ha dejado de adorar y cuidar a la montaña y los suyos, se ha dejado de disfrutar y caminar al ritmo del tiempo. Ahora se intercambia todo esto por algo que ha adquirido un valor absoluto, por lo que nos han dicho que sin ello no podemos vivir y que nunca es suficiente; siempre hay que tener más, por el tan afamado dinero. Hay muchas otras personas que resisten ante esto, luchando todos los días por no perder su identidad, por preservar y transmitir sus conocimientos, prácticas y formas de vida, viviendo y reviviendo la cotidianidad del campo, la cocina, la montaña, con la familia y comunidad.

Ante este contexto, personas de la comunidad nos seguimos organizando, dialogando, innovando o camuflajeando, según sea el caso. Hoy creemos que compartir con los lectores un poco de nuestro conocimiento en torno a los hongos es un llamado a los nuestros a voltear a la montaña, regresar a caminarla, escucharla y vivir con ella, platicar con los abuelos, seguir resistiendo. También es una invitación a los ajenos a valorar y respetar otros conocimientos, no para apropiarse o lucrar con ellos, sino para reconocerlos como algo tan valioso como los de Occidente. Si no se ha escrito tanto de estos como se ha hecho de otros, es porque las formas en las que se comparten y aprenden son muy distintas a las que nos ha enseñado la cultura dominante.

Imagen 13. Algunos hongos recolectados por el Grupo Biocultural Yoloaltepetl



Fotografía de Eribel Bello, 2024.

Referencias

Bello-Cervantes, E., Correa-Metrio, A., Montoya, A., Trejo, I. y Cifuentes, J. (2019). Variation of ethnomycological knowledge in a community from Central Mexico. *Journal of Fungal Diversity*, 7(1), 6-26. <https://doi.org/10.14302/issn.2766-869X.jfd-19-2718>

Bello-Cervantes, E., Trejo, I., Figueroa, F. y Cifuentes, J. (2023). Indigenous Traditional Knowledge on Wild Edible Mushrooms: Cultural Significance, Extraction Practices, and Factors Leading to Changes in Their Abundance in Central Mexico. *Journal of Ethnobiology*, 43(4), 351-372. <https://doi.org/10.1177/02780771231211984>

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2017). *Anuario estadístico y geográfico de Tlaxcala 2017*. INEGI.

López-Domínguez, J.C. y Acosta, R. (2005). Descripción del Parque Nacional Malinche. En J.A. Fernández y J.C. López (comps.), *Biodiversidad del Parque Nacional La Malinche* (pp. 3-24). Coordinación General de Ecología, Gobierno del Estado de Tlaxcala.

Montoya, A., Torres-García, E.A., Kong, A., Estrada-Torres, A. y Caballero, J. (2012). Gender differences and regionalization of the cultural significance of wild mushrooms around La Malinche Volcano, Tlaxcala, México. *Mycologia*, 104(4), 826-834. <https://doi.org/10.3852/11-347>

1. Correo electrónico: eribelbello5@gmail.com ↑

Impacto en la soberanía alimentaria y organización comunitaria que genera la Fiesta del Maíz, Ngo r'ó dethä, en San Juan Ixtenco, Tlaxcala

Silia Mariana Juárez Cerón^{III}
Colegio de La Frontera Sur



Imagen 1. Trenza de maíces de colores

Casa de Simón Angora, campesino de Ixtenco que elaboró las trenzas, noviembre de 2024.

Todas las fotografías fueron tomadas por Silia Mariana Juárez Cerón.

Resumen

Desde la resistencia y lucha por la soberanía alimentaria, las organizaciones comunitarias en el ámbito de la agroecología son fundamentales; sin embargo, atraviesan diferentes retos y tensiones a nivel sociocultural. Este caso de estudio examina el origen, la necesidad y la importancia que tiene la Fiesta del Maíz que se realiza en San Juan Ixtenco, Tlaxcala, y cómo esta organización de base comunitaria impacta a nivel socioterritorial y cultural para crear sistemas alimentarios locales.

Palabras clave: fiesta, maíz, Ixtenco, soberanía alimentaria.

Introducción

Ixtenco es parte de los sesenta municipios que integran el estado de Tlaxcala. Se localiza en el oriente del estado, colinda al norte con el municipio de Huamantla, al sur con el de Trinidad Sánchez Santos y al oriente con el estado de Puebla (Secretaría de Economía, 2022).

La población total de Ixtenco en 2020 fue de 7,504 habitantes, siendo el 51.7% mujeres y 48.3% hombres. El porcentaje de la población que se considera indígena es el 77.26% del total (Secretaría de Economía, 2022). A los pobladores de Ixtenco se les conoce como otomíes de Tlaxcala y entre 30 y 40 habitantes hablan la lengua *yuhmu*, la cual es una variante del otomí, perteneciente a la familia otopame, del tronco otomangue (Lastra, 1997).

El maíz es la semilla de la cual se desprende toda la ritualidad, organización, costumbres e identidad en Ixtenco. Los campesinos tienen un papel trascendental, ya que son conocidos como los guardianes de las semillas de maíz y custodian diferentes especies con diversos colores. Entre esas especies está la semilla tradicional maizajo o maíz tunicado.^[2]

Según los datos del *Anuario Estadístico de la Producción Agrícola* (2024), la cantidad de maíz que se siembra por superficie en el municipio de Ixtenco corresponde a 3,629.00 hectáreas, lo que da una producción de 10,524.10 toneladas, con un rendimiento de 2.90 toneladas por hectárea y un valor de producción de \$66,302,99.00 pesos.

De estas hectáreas sembradas, en una entrevista que le hizo el periódico *385 grados*, de Tlaxcala, a Cornelio Hernández Rojas, destacó que en Ixtenco se registra el 95% de la producción del maíz nativo en el estado, dado que los campesinos se han dado cuenta de que es resistente a los fenómenos climatológicos (Piscil, 2023).

Sin embargo, aunque en Ixtenco se siembre por temporal, algunos campesinos y productores lo hacen con maíz híbrido en monocultivos, para generar más rendimiento por hectárea, por lo que esta siembra ha ido en aumento, formando parte de las 15,000 hectáreas beneficiadas con este tipo de semilla en el estado, apoyadas por programas estatales (Sánchez, 2015).

Cornelio Hernández ha realizado un importante trabajo en el resguardo de semillas, generando un banco en el interior de un cuexcomate para conservar diferentes tipos que han caído en desuso, como: frijoles silvestres, ayocotes, huauzontle, chicle de campo, pirul, malva, cebada criolla, trigo centeno, cochinito^[3] (México Tierra Viva, 2020).

Desde el 2011 inició la *Ngo r'ó dethä*, un espacio comunitario organizado por los campesinos, cocineras y artesanos de Ixtenco para promover la reflexión sobre el uso de las semillas híbridas y conservar las nativas, por ser parte de la herencia que les dejaron sus abuelos *yuhmu*.

Metodología

Este estudio de caso se sustenta con base en la revisión de textos, videos, noticias, libros, páginas web, entrevista y plática con el creador de la Fiesta del Maíz, así como con algunos participantes. Estos, desde su perspectiva, mencionan la importancia de tener alternativas para la soberanía alimentaria, los factores de organización, la contribución de la feria al pueblo, las luchas, tensiones, logros y retos a los que se enfrentan al realizar año con año la Fiesta del Maíz.

El objetivo general de este estudio es analizar el impacto que tiene la Fiesta del Maíz en las dinámicas socioculturales y organizacionales en la comunidad de San Juan Ixtenco, Tlaxcala, para considerarla como estrategia alternativa y de resistencia para la soberanía alimentaria.

Fiesta del Maíz de Ixtenco, Tlaxcala: *Ngo r'ó dethä* *Ixtengo, Mahme*

“El maíz se lleva de la cuna a la tumba”.

Cornelio Hernández

Para hablar del origen de la Fiesta del Maíz hay que destacar a la lengua *yuhmu* en este proceso, puesto que hablarla es ver a través del territorio, no desde el territorio. Ixtëyngo o Ixtëngo proviene de tres raíces: *r'íxi*, que es “agrio”; *t'éy*, que es “atole”; y *ngó*, que es “fiesta”. Puede traducirse como: “Donde se toma el atole agrio en la fiesta” o “Lugar donde se toma atole agrio en festividad” (Avendaño, 2023).

El atole agrio, que es un rasgo cultural e identitario de Ixtenco, se elabora con maíz morado. Las semillas y la lengua *yuhmu* también crean espacios simbólicos y memoria, que conectan con el pasado para entender el presente y poder seguir usándolos en el futuro (Sánchez, 1981).

El origen de la Fiesta del Maíz tiene lugar cerca del año 1983, con la inconformidad del hablante *yuhmu* Agustín Ranchero, quien presentó una denuncia en el INAH, puesto que en Ixtenco se pretendía que el templo como espacio, perdiera su carácter sagrado realizando recortes en los alteres, es decir que se dismantelara su simbolismo religioso. Fue en esa visita donde conoce y se entrevista con la antropóloga Yolanda Ramos Galicia, a quien invita a la feria del pueblo. Ella asiste ese mismo año y ahí conoce y queda impresionada con las alfombras de semilla, arte que se realizaba desde entonces en la comunidad (Cornelio Hernández, comunicación personal, 17 de febrero de 2026).

Este hecho se relaciona con el antropólogo Cornelio Hernández Rojas, pues mientras él cursaba la universidad, conoció y empezó a colaborar con Yolanda Ramos, con quien después compartió trabajo e inquietudes en la Casa de Artesanías de Tlaxcala. En ese entonces, varios investigadores querían colaborar con Yolanda Ramos, lo que le permitió a Cornelio conocer a diferentes personajes, como Masatake Matsubara^[4] y otros investigadores, quienes fungieron como asesores para brindarle conocimiento y adquirir diferentes ópticas de la cultura, de la agricultura y la antropología.

Posteriormente, gracias a Ramos, tuvo una entrevista con Efraín Hernández Xolocotzi, quien asignó a su discípulo César Luna Morales en el año de 1993 para realizar la tesis *Cambios en el aprovechamiento de los recursos naturales en la antigua ciénega de Tlaxcala*, para la Universidad Autónoma de Chapingo.

En este proceso se generó un equipo de trabajo, donde Cornelio amplió su interés por el campo y, aunque el proyecto se terminó, adquirió mucho conocimiento del tema. Cornelio, aprovechando sus nuevos saberes y su estancia en el área laboral, generó su primer reencuentro con los maíces con la colaboración de algunos compañeros de trabajo: hizo una colecta de maíces por el estado de Tlaxcala. En esa actividad se percató de la variedad de colores de maíces que existe en Ixtenco.

En 1995, experimentó su segundo reencuentro con los maíces tras colaborar con un familiar desde la escuela bilingüe, en un proyecto con personas de la tercera edad. Una parte del tiempo la ocupaban en compartir experiencias y comida, así como en intercambiar relatos y narrativas del campo. Esta experiencia fue significativa, pues fue la chispa que lo impulsó a ver desde otra perspectiva la actividad del campo y la cocina.

En el año de 1996, Cornelio deja la Casa de Artesanías. Después de esta etapa revaloró el significado y la importancia de los maíces. Siguió su carrera como gestor cultural y comenzó su labor en el Instituto Tlaxcalteca de la Cultura. En marzo del 2001 lo visitó Francisco Ramos, quien estaba al frente del Grupo Vicente Guerrero. El motivo de su visita fue pedir apoyo para una actividad artística a la que denominaron la Feria del Maíz. Cornelio sumó a esta propuesta la inclusión de maíces de colores de Ixtenco. Fue así como algunos campesinos asistieron a la Feria del Maíz en el municipio de Vicente Guerrero. Posteriormente, Cornelio asumió la presidencia de Ixtenco en el periodo del 2005 al 2008. Desde sus posibilidades y con la ayuda del Grupo Vicente Guerrero, el 2 de febrero del 2007, después de la bendición de semillas, se realizó en Ixtenco el primer concurso de maíces, donde campesinos presentaron ocho variedades de colores.

En el 2009, de nuevo con la ayuda del Grupo Vicente Guerrero y con la aportación de \$5,000 pesos que donó la entonces diputada del Congreso de Tlaxcala durante la LIX Legislatura, Ana Lilia Rivera, adquirieron herramienta para generar los estímulos del segundo concurso. En esa edición, el ganador presentó 14 tonalidades de maíz.

Ese mismo año se presentó el maíz tunicado. Doña Porfiria, hermana de don Vicente,^[5] asistió al concurso con tres mazorcas de maíz tunicado, mejor conocido como maíz ajo.^[6] Cornelio, al ver esta especie, quedó impresionado. Fue un momento crucial, donde supo que tenía que dedicarse de lleno a la conservación y el fomento de las semillas nativas. Esa emoción lo llevó a comprometerse a continuar con el evento.

En el 2010, se realizó la tercera edición del concurso. Como premios se otorgaron palas y herramientas, para motivar la participación. Ese mismo año, Cornelio Hernández conoce el festival gastronómico de Santiago de Anaya,^[7] en el estado de Hidalgo, donde experimentó un formato de festival diferente.

Impresionado por el flujo y la dinámica, pensó en reestructurar el objetivo y la organización de los concursos de maíz en Ixtenco. Así, en el 2011, tras ver que las variedades de color se incrementaron a 28, el concurso cambió su formato para transformarse en lo que se conoce hasta ahora como la Fiesta del Maíz. Pasó de ejecutarse en solo un día a una participación comunitaria de cinco días, donde la expo-venta de las diferentes especies y colores de maíz es la principal atracción.

En el 2012 se implementó el formato por cooperación. Surge el método de organización comunitaria, que con la aportación de los campesinos, artesanos y cocineros, se genera el recurso mínimo para cubrir costos de producción y logística, para ver resultados favorables en su economía y la proyección de su cosecha.

Imagen 2. Mujeres *yuhmu* y Cornelio Hernández en *Ngo r'ó dethä*, 2022



En el centro se encuentra Cornelio Hernández, creador de la Fiesta del Maíz; con él están la hablante de lengua *yuhmu*, Esperanza Yonca, y otras mujeres *yuhmu*, quienes en esa edición representaron el baile del guajolote; abril de 2022.

Por ello, *Ngo r'ó dethä*, como se muestra en la Imagen 4, se realiza con la presencia de campesinos y productores de la región. En cada edición, la intención es que se reúnan también artesanos, agentes culturales, cocineras, investigadores científicos, académicos y gente interesada en el tema, con la finalidad de difundir el trabajo de rescate y preservación de la diversidad de maíces nativos que forman parte de la memoria e historia biocultural.

La Fiesta del Maíz va más allá de la exhibición o expo-venta de artesanías y semillas, ya que cada participante, desde su perfil, comparte y festeja la existencia y resistencia de las semillas nativas, las cuales amplían su presencia al viajar a otras comunidades y regiones del país. Logrando así la territorialización para mantener vivas las especies históricas y haciendo frente a la introducción de las híbridas.

La primera edición de la Feria del Maíz que se realizó atravesó por diversas etapas de ajuste y definición de prioridades (Pérez, 2024). Algunas instituciones gubernamentales han tenido la intención de sugerirle a los organizadores ciertas acciones para hacer más comercial la feria, pero Cornelio Hernández insiste en que se realice con la presencia de los campesinos, cocineras y artesanos, quienes son los principales actores y verdaderos guardianes.

Desde el 2011 y hasta la fecha, se realiza en la explanada del parque principal de Ixtenco, enfrente de la presidencia municipal. Se divide en área de productores, gastronomía, expositores, talleres, arte y cultura. También cuenta con la participación de académicos y divulgadores de saberes con ponencias (Coracyt Noticias, 2015).

Imagen 3. *Collage* de algunos carteles de la Fiesta del Maíz

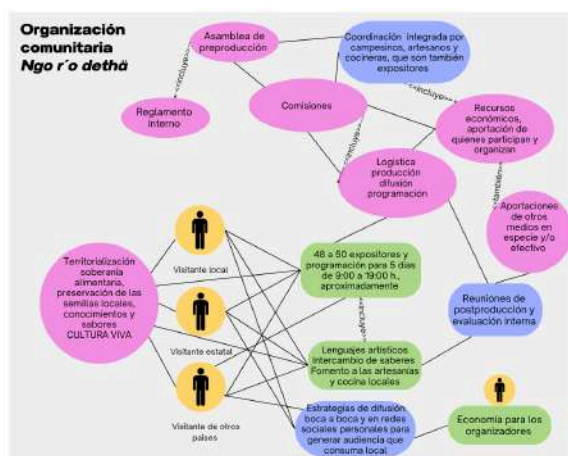


Collage de elaboración propia, marzo de 2025.

Como lo muestra la Imagen 4, la organización de la Fiesta del Maíz está a cargo de los propios campesinos y artesanos que exponen sus productos. Por medio de una asamblea, que realizan con tres o cuatro meses de anticipación y acatando un reglamento, deciden las comisiones de participación y quiénes las integrarán. También designan la cuota de participación y la persona encargada del recurso. Estas acciones son para democratizar y hacer rotativa la participación. La difusión, desde el primer año, se realizó con la ayuda de la familia de Cornelio Hernández,

quienes hasta en CDMX realizaron la pega de carteles en lugares estratégicos, como en las líneas del metro. La trayectoria profesional de Cornelio ayudó también para realizar la difusión en los medios de comunicación que conoció en su camino laboral. A la fecha, quienes han colaborado en este aspecto son la Secretaría de Cultura de Tlaxcala y el Centro Cultural de Ixtenco.

Imagen 4. Mapa de la organización de la Fiesta del Maíz



Elaboración propia con base en el trabajo de campo realizado en febrero de 2026.

Uno de los objetivos de la Fiesta del Maíz es el rescate de las prácticas de cocina local, por lo que es de suma importancia generar diálogo con las cocineras y reconocer los platillos que elaboran, puesto que algunos ya estaban en desuso. La cocina *yuhmu*, como muchas de las cocinas campesinas de otros pueblos, también sufrió el menosprecio y la discriminación.

Hasta la fecha se han realizado 14 ediciones de la fiesta. En la de 2024 se registraron 48 productores y productoras, siendo la que ha tenido más participación.

Imagen 5. Mapeo de actores, organizaciones e instituciones, aliados y amenazas de la Fiesta del Maíz



Elaboración colaborativa con base en el trabajo de campo realizado en febrero de 2026. En verde están los más cercanos y los aliados; en azul, los actores secundarios; en rojo, amenazas o no-aliados. Entre más cercano al centro, más relación estrecha tienen.

Como en todas las organizaciones, existen tensiones internas y externas, obstáculos, limitaciones, actores y organizaciones que son aliados o amenazas. En la Imagen 5 se muestra un mapa de actores sociales, organizaciones e instituciones que son cercanos o no al evento.

El mapeo se dividió en cuatro sectores: privado, público, comunitario y académico. La imagen refleja que, de los sectores que tienen más cercanía y alianzas para la realización de la Fiesta del Maíz, destaca la propia comunidad, puesto que son quienes la organizan. En segundo lugar está el sector académico, donde instituciones como la UNAM, el Colegio de Postgraduados, la Universidad Autónoma de Chapingo, la Universidad Autónoma de Tlaxcala, investigadores y académicos independientes han participado en la programación cultural con ponencias.

En tercer lugar está el sector público, con algunas instituciones públicas, como la Secretaría de Cultura federal y estatal, centros culturales, medios de comunicación y televisión de Tlaxcala, que han sido aliados para la realización de la fiesta.

En el sector privado no se ubicó ningún aliado. De hecho, se colocó al sector industrial, agroindustrial, automotriz y haciendas turísticas como amenazas para la realización de la Feria del Maíz. La tensión más compleja que ha tenido que atravesar es crear una dinámica sana en la relación con las autoridades municipales, quienes generan ambientes hostiles para los procesos administrativos y el otorgamiento de permiso.

Las dificultades que Cornelio Hernández ubica en los factores externos son climáticas, lo cual es complejo de controlar puesto que los vientos fuertes podrían voltear las lonas. En la parte interna, señala la organización: es complejo reunirse y acordar en asamblea, y por la naturaleza

del evento, se requiere mucho diálogo, que no fluye a la primera. Los esfuerzos por crear sinergia son grandes, puesto que implica para los organizadores poner tiempo, recurso humano y económico para hacer la Fiesta del Maíz.

Una de los problemas que Cornelio observa y comparte es que en el evento no se cuenta con salidas de emergencia, pero está en la búsqueda de generar un mecanismo para una mayor seguridad durante de la fiesta. También se pretende la mejora continua a nivel de residuos, limpieza, organización y comunicación. Otro punto de mejora es el de los flujos de visitantes, pues hasta la fecha no ha podido generar un conteo de la asistencia de público local o foráneo; así como una evaluación más profunda, pues las reuniones posteriores generalmente no son para evaluar procesos administrativos, no se centran en declarar la transparencia del gasto del recurso. Sin embargo, pese a todo lo que implica realizar la Fiesta del Maíz año con año, los asistentes y quienes participan siempre se quedan con un buen sabor de boca y cultivan sus mentes.

Conclusiones: La Fiesta del Maíz, ¿cómo contribuye a la soberanía alimentaria?

La importancia de las semillas es de carácter territorial y biocultural, va desde la preparación del suelo, la siembra, cosecha, selección, conservación, comercialización, transformación y alimentación.

La Fiesta del Maíz coloca a la cocina de Ixtenco en el mapa, potencializa la resignificación de historia y memoria de la alimentación situada. A nivel económico, genera ingreso, no solo de lo que venden los campesinos, también de lo que proyectan y que hace que la gente los busque para comprarles el maíz nativo.

Imagen 6. Campesino Vicente. *Ngo r'ó dethä*, 2023



Marzo de 2023.

La selección de las semillas conlleva un proceso cultural de conocimientos transmitidos que también es parte de un mejoramiento genético. Pero no solo es la semilla, también es la preparación de la tierra, la gestión del agua y la aplicación de la siembra con el temporal. Esta decisión de seguir cultivando maíz nativo es un proceso de construcción social que genera soberanía alimentaria (Llanos Hernández y Santacruz de León, 2018).

La Fiesta del Maíz aporta a la soberanía alimentaria en la defensa de sus maíces nativos para decidir evitar el uso de semillas híbridas; la autodeterminación de elegir sus formas y modos de producción para no depender de la industria; genera vínculos con otros pueblos y reconoce la importancia de crear espacio de intercambio de experiencias y saberes; y fomenta la creación de narrativas alrededor de un conjunto de acciones comunitarias que organizan y renuevan la construcción de un territorio (Llanos Hernández y Santacruz de León, 2018).

La Fiesta del Maíz es una estrategia para la soberanía alimentaria que acciona diferentes ejes: preservación, mejoramiento, diversificación y defensa de las semillas nativas, cuidado y conservación de la agrobiodiversidad para la alimentación actual y futura de la humanidad, espacio de intercambio de saberes, organización comunitaria, espacio de arte y educación, defensa del territorio, cultura y reproducción de la memoria de la cocina del pueblo.

Esta estrategia es también una dinámica de apropiación de los espacios para resignificarlos por medio de la organización que genera la comunidad participante, quienes a su vez son los organizadores y los que expanden conocimiento a diferentes escalas.

Culturalmente, refuerza la identidad, el sentido de pertenencia y fomenta la ideología de presenciar la cultura viva, pues la fiesta no solo sucede en cinco días, permanece y trasciende. A la par, el fenómeno socioterritorial y cultural, genera territorialización, pues las semillas, mazorcas, artesanías y bordados que se intercambian y comercializan no solo se quedan en manos de los visitantes, sino que se expanden a otros territorios. En el caso de las semillas, para ser sembradas o consumidas.

Durante la Fiesta del Maíz, el intercambio de experiencias con respecto a las asimetrías que atraviesan los campesinos ante el sistema hegemónico mueve, incomoda, indigna y promueve la concientización y la empatía. Y trasmite a nuevas generaciones el ímpetu por sumarse a la lucha territorial. Por lo que emergen ideas, proyectos y organizaciones; es decir, es modelo para otros territorios que atraviesan luchas similares.

Tanto la fiesta como la creación de banco de semillas son actos políticos, sociales, bioculturales y de liberación de la dominante y colonizadora forma en que la industria alimentaria nos impone sobre cómo alimentarnos. Es un punto de apalancamiento para preservar y defender el territorio, la biodiversidad y la cultura. Nos permite también accionar de forma diferente ante la economía del sistema dominante y hegemónico. Es un espacio que alienta e invita a tomar la soberanía alimentaria como parte de nuestra filosofía de vida para enfrentar las lógicas de la globalización neoliberal.

Referencias

Anuario Estadístico de la Producción Agrícola. (2024). Dirección General del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. https://nube.agricultura.gob.mx/cierre_agricola/

Avendaño Rocha, G. (2023). Acercamiento etnográfico a la biodiversidad y semillas locales de maíz: atole agrio en San Juan Ixtenco, Tlaxcala. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla <https://hdl.handle.net/20.500.12371/20305>

Coracyt Noticias (26 de marzo de 2015). *Entrevista / Feria del maíz 2015 en Ixtenco* [Video]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=oDKepq_qCL4

Lastra, Y. (1997). *El otomí de Ixtenco*. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas.

Llanos Hernández, L. y Santacruz de León, E.E. (2018). La soberanía alimentaria y el riesgo ambiental en la construcción social del territorio rural en San Juan Ixtenco, Tlaxcala. *Textual*, 72, 67-101. <https://doi.org/10.5154/r.textual.2017.72.006>

México Tierra Viva (3 de noviembre de 2020). *Don Cornelio Hernández Rojas. Ixtenco Tlaxcala 2020* [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=j-UZ9vp99Qg>

Pérez, G.J. (30 de marzo de 2024). La Fiesta del Maíz exalta la vital tarea de resguardo y protección del grano. *La Jornada*. <https://www.jornada.com.mx/noticia/2024/03/30/cultura/la-fiesta-del-maiz-exalta-la-vital-tarea-de-resguardo-y-proteccion-del-grano-9242>

Piscil, M. (24 de marzo de 2023). El 95 por ciento del maíz nativo se produce en Ixtenco. *385 Grados*. <https://www.385grados.com/8-columnas/el-95-por-ciento-del-maiz-nativo-se-produce-en-ixtenco/>

Sánchez, C. (2015). *Evaluación de los sistemas productivos de maíz en San Juan Ixtenco Tlaxcala* [Tesis de Doctorado]. Colegio de Postgraduados. http://colposdigital.colpos.mx:8080/jspui/bitstream/handle/10521/2613/Sanchez_Sanchez_CD_M_C_Botanica_2015.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Sánchez, J. (1981). *El espacio bilingüe (aspectos etnolingüísticos del bilingüismo y teoría lingüística de los espacios)*. Eusko Ikaskuntza.

Secretaría de Economía (21 de julio de 2022). Acerca de Ixtenco. *Gobierno de México*. <https://www.economia.gob.mx/datamexico/es/profile/geo/ixtenco>

1. Correo electrónico: silia.juarez@posgrado.ecosur.mx ↑
2. Al igual que el teocintle, tiene 7 mil años de antigüedad. En el 2009 se reconoció como semilla nativa. ↑
3. Semilla a la que se le da el nombre de cochinito, que es una especie de vaina que se consumía antiguamente en Ixtenco. ↑
4. Arqueólogo japonés nacido en 1942, que trabajó en estudios antropológicos. ↑
5. Ambos campesinos de la comunidad. ↑
6. Durante mucho tiempo se pensó que esta variedad de maíz de la comunidad se había perdido. ↑
7. Es uno de los festivales culinarios más antiguos e importantes de México, famoso por destacar la cocina ancestral y el uso de ingredientes locales. ↑

Pensamientos y acciones en torno a la cocina tlaxcalteca: Voces de cocineras

Ana Laura Ascención Mila^[1]

Geovani Prisco Hernández^[2]

Universidad Intercultural de Tlaxcala



Cocina de humo en San Pablo del Monte, barrio de San Miguel. Espacio de trabajo donde la señora Carmen elabora y vende tortillas de manera tradicional, a ras de piso. Fotografía tomada por Geovani Prisco Hernández, mayo de 2026.

Resumen

Este texto analiza la cosmovisión y la ritualidad vinculadas a la cocina tradicional de Tlaxcala. A partir de entrevistas semiestructuradas y observación participante, recuperamos testimonios de cocineras de San Pablo del Monte e Ixtenco, quienes transmiten saberes culinarios intergeneracionales. Destacamos la clasificación de alimentos fríos y calientes, las prácticas rituales asociadas con el fuego y la elaboración de tortillas, así como el uso de utensilios

tradicionales: el metate y las cazuelas de barro. También reflexionamos sobre los cambios generacionales, la desaparición de ingredientes y la necesidad de preservar la cocina tlaxcalteca como patrimonio cultural frente a la modernidad y la pérdida de biodiversidad.

Palabras clave: saberes culinarios, cosmovisión, ritualidad, cocina tlaxcalteca, transmisión de saberes.

Introducción

Alimentarnos, comer y cocinar son acciones inherentes a nuestro ser. A estas temáticas podemos acercarnos desde distintas perspectivas: nutricionales, químicas y culturales, por referir algunas. La disponibilidad para cocinar tiene un entramado cultural en sí mismo, pues depende de climas, altitudes, historia, saberes culinarios e intercambios de ingredientes con otras partes del mundo. Consideramos de gran valor aquellos ingredientes, insumos y saberes que resguardan las distintas comunidades históricas de Tlaxcala.

El objetivo del presente texto es analizar (compartir) algunos primeros hallazgos etnográficos de la cosmovisión (pensamientos) y la ritualidad (acciones) en torno a la cocina tlaxcalteca, partiendo del trabajo de campo, observación participante y entrevistas semiestructuradas a especialistas culinarias. Los saberes de la cocina tlaxcalteca están asociados con la cosmovisión, a la que concebimos como una forma de cultura interiorizada, que se constituye principalmente de representaciones sociales compartidas; es decir, de sistemas cognitivos contextualizados, los cuales responden a una doble lógica, cognitiva y social (Giménez, 2007: 47). En la cosmovisión se relacionan las formas mentales con las que una colectividad percibe, idea, representa y explica el universo, la naturaleza y al ser humano en sus mutuas interrelaciones (Gámez Espinosa, 2018: 124).

Consideramos que la cosmovisión y lo ritual están íntimamente relacionados. Comprendemos al ritual como “acciones pensadas y pensamientos actuados”. En él, hay una fusión entre “pensamiento y acción”, lo cual no implica cualquier pensamiento o cualquier acción. El ritual posee un sistema de creencias que, como un todo, se integran en el pensamiento (aquel que ha erigido una teoría del mundo “cosmovisión” y los comportamientos) (Díaz Cruz, 1996: 18).

Tlaxcala tiene una profunda tradición cultural. Territorialmente se ubica en el altiplano central mexicano, y está conformado por 60 municipios; sin embargo, en su interior hay una gran diversidad de pueblos, localidades y comunidades, con un vasto cúmulo de saberes culinarios ancestrales, influenciados por tres principales grupos étnicos: nahuas (centro-sur), yuhmu (oriente) y acolhuas (poniente). Estos conocimientos sobre cocina tlaxcalteca están presentes en las prácticas comunitarias contemporáneas.

El año 2009 fue importante para la cocina tlaxcalteca porque el Congreso del Estado la declaró Patrimonio Cultural Inmaterial a esta cocina, se reconoce el legado, se busca la preservación para transmitirla a las nuevas generaciones. Por ello, cada 27 de marzo es el Día Conmemorativo de la Cocina Tlaxcalteca.

El punto de partida

Si bien hay distintos materiales, recetarios y textos de cocina tlaxcalteca, algunos con valor comunitario, destaca en primer lugar el libro *Así se come en Tlaxcala* (1993) de Yolanda Ramos Galicia, el cual está catalogado como “cocina indígena y popular”. Lo característico de esta compilación de recetas está en la recuperación de los saberes a través de las entrevistas a las mujeres de las comunidades. Incluye recetas como entradas, sopas, caldos, guisados, verduras, ensaladas, salsas, chiles, frijoles, tortillas, tamales, panes, bebidas frías y calientes y postres.

Un texto de carácter local es el *Recetario Atlangatepec. Cocina tradicional* (2018). Es una compilación de distintas recetas del norte de nuestro estado en la región de Tlaxco. Los autores redactan las recetas y sus modos de preparación; sin embargo, también revisten el libro con el nombre y la fotografía de la cocinera tradicional, lo cual permite visibilizar a la portadora de dicho saber y el aporte culinario con los ingredientes de su región.

Por otro lado, encontramos *Memorias en mole de olla. Cocina y Revolución en Tlaxcala* (2020), con la coordinación de Helena Hernández de Valle Arizpe. Es el resultado de una colección de recetas que formaron parte de la comida cotidiana entre los años 1910 y 1930, fruto de la memoria (narración) de sus cocineras, quienes fueron testigos o herederas directas de dicho periodo histórico. Las recetas también muestran que en esa época hubo escasez de alimentos por la Revolución Mexicana.

En el año 2022, la Secretaría de Cultura del Estado de Tlaxcala presentó los libros: *Del bosque a tu mesa* de Mauricio Camarillo Cuevas, *Rescatando y compartiendo nuestra cocina tradicional de Papalotla, Tlaxcala*, de Alicia Sarmiento Sánchez, *Memoria gastronómica de Tenancingo*, de Josefina Guzmán Corona y *Los sabores de Mazatecochco*, de Liliana Perales Ortiz (Coordinación de Radio, Cine y Televisión, 2022). Estos representan un esfuerzo comunitario del financiamiento (Programa de Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias) porque buscan preservar los saberes culinarios y gastronómicos de las abuelas y las madres que les enseñaron a algunos de los autores a guisar. También se destaca la presencia de ingredientes apegados a la naturaleza, los ciclos agrícolas y los festivos.

En el año 2023 surge la Universidad Intercultural de Tlaxcala (UIT) con dos licenciaturas: Agroecología y Gestión Comunitaria del Territorio, y Cocina Tradicional y Nutrición Comunitaria. Esta institución apuesta a la recuperación y el diálogo de saberes en torno a la agricultura y la cocina tradicional. Esta última se basa, fundamentalmente, en ingredientes como el maguey y el maíz, en los sistemas metepantle y milpa. Por tal motivo, resulta pertinente preservar estos conocimientos desde la cosmovisión de la cocina tradicional tlaxcalteca: mito y rito. Así como desde la perspectiva intercultural crítica, con un enfoque decolonial.

Marco introductorio del análisis etnográfico

La cocina tlaxcalteca, desde un análisis etnográfico, requiere atender tanto a los relatos como a las prácticas de las cocineras tradicionales. Realizamos entrevistas semiestructuradas a mujeres nahuas de San Pablo del Monte y yuhmu de San Juan Ixtenco; con ello fue posible identificar elementos de cosmovisión y ritualidad, en los que notamos que existe una clasificación de los alimentos, las técnicas de preparación y las creencias asociadas con la cocina. Incluimos también relatos orales que circulan en otras comunidades, conversaciones directas y testimonios que se transmiten en la cotidianidad. Esta decisión metodológica responde a la necesidad de ampliar el panorama etnográfico para reconocer la existencia de saberes compartidos de los que no siempre se tiene un registro sistemático, pero que forman parte del acervo cultural de los pueblos. Estos testimonios constituyen fuentes primarias que muestran cómo el conocimiento culinario se transmite de manera intergeneracional y cómo se mantiene vigente en la vida cotidiana y festiva actual.

El desarrollo lo organizamos en ejes temáticos que permiten articular los relatos en tres categorías analíticas. El primero de ellos corresponde a los mitos de origen y la clasificación de los alimentos, desde la lógica cultural que regula la dieta y su relación con la salud. En el segundo eje analizamos las prácticas rituales, cotidianas y festivas, en las que destacan la preparación del mole, los tamales, el pescado tenso, etc., y el uso de la cocina de humo. Es importante destacar que, para efectos de este artículo, definiremos la cocina de humo como un lugar de resistencia cultural y comunitaria donde se preparan alimentos simbólicos y rituales que requieren procesos de larga cocción, propios del sistema agrícola metepantle. Ocupa un lugar privilegiado en la infraestructura de los hogares tlaxcaltecas, conserva elementos prehispánicos como el metate y el molcajete; se caracteriza por el uso de combustibles naturales: varitas, leña, olotes, mezotes, entre otros. Por ello, los alimentos cocinados en este espacio guardan un arraigo especial en la memoria de los comensales. En la tercera categoría, examinamos las técnicas culinarias, los utensilios empleados y la forma en que los saberes se transmiten a las siguientes generaciones, lo cual permite que la tradición continúe viva y al mismo tiempo se adapte a los cambios del entorno sociocultural.

Finalmente, abordamos las transformaciones generacionales y la pérdida de algunas prácticas, lo que da pie a la reflexión sobre los caminos que sigue la preservación cultural en la vida comunitaria.

Es importante enfatizar que las entrevistas fueron procesadas con el apoyo del programa Transcriptor, una aplicación diseñada para convertir grabaciones de audio en texto escrito. El uso de esta herramienta permitió agilizar el proceso de transcripción, con la limitante de que sólo es útil para entrevistas en español. Las traducciones y transcripciones en yuhmu y náhuatl las realizamos con el apoyo de maestros especialistas de la UIT, quienes aportaron su conocimiento lingüístico y cultural para garantizar la fidelidad y pertinencia de los textos en lenguas originarias.

Las mujeres al frente de las cocinas

Antes de continuar, resulta imprescindible no sólo dar voz a las mujeres que comparten sus saberes, sino también nombrarlas, reconocerlas y agradecerles. Decir sus nombres es una manera de honrar sus vidas y su presencia, reconocer que detrás de cada platillo y cada práctica hay historias de vida que sostienen la tradición culinaria de Tlaxcala. Este gesto constituye, además, un acto de respeto hacia quienes abrieron las puertas de sus hogares y expusieron sus secretos y experiencias para que este análisis sea posible.

María Petra Alberta Sánchez Vásquez

Originaria de la comunidad de Buensuceso, municipio de San Pablo del Monte. Mantiene viva la tradición de preparar sus alimentos en la cocina de humo, conservando algunos elementos propios de la cocina prehispánica como el *tlecuil*, además de diferentes utensilios; por nombrar algunos: comal de barro, molcajete, metate, que ella considera indispensables para preservar el sabor auténtico de la comida.

Lidia e Isidra Remedios Calitl Quiebras

Las hermanas Lidia (79) e Isidra (82), también de San Pablo del Monte, barrio de San Sebastián Xolalpan, comentan que aprendieron a guisar desde niñas guiadas por su madre y abuela. Por esa razón, comparten las creencias sobre la clasificación de los alimentos, los rituales y la memoria familiar.

La señora Lidia resalta la lógica cultural de clasificar los alimentos en fríos y calientes y su importancia dentro de los estados del cuerpo en relación con la salud y la enfermedad, la preparación de alimentos festivos y de temporada. Por su parte, doña Isidra fue reconocida como “Tesoro Humano Vivo” en el año 2021, título otorgado por la Secretaría de Cultura del Estado, al ser promotora de la cocina y medicina tradicional. Su voz legitima la importancia de la lengua náhuatl, o mexicano, como raíz cultural. Tanto ella como su hermana crecieron hablando esta lengua, lo que les permite nombrar platillos que, como comentan, se están perdiendo a la par del idioma.

Emilia Calvario Calitl

Residente del barrio de Jesús en San Pablo del Monte, actualmente tiene 70 años. Ella relata que adquirió sus conocimientos para guisar desde muy temprana edad, motivada por la necesidad de alimentar a su familia. Resalta el consumo de quelites como parte de la dieta cotidiana y la relevancia de los platillos festivos, además de las creencias asociadas con la cocción de tamales.

La experiencia adquirida al trabajar en la Ciudad de México le permitió diversificar sus saberes en la cocina, ya que aprendió a preparar platillos como bacalao o romeritos. Esta apertura muestra cómo la cocina tradicional tlaxcalteca puede adaptarse a nuevos contextos sin perder su raíz.

Teresa Guadalupe Flores Lancho

Vecina del barrio de San Nicolás, en San Pablo del Monte. La señora Teresa, de 74 años, ha mantenido viva la tradición de la cocina de humo desde muy joven. Su actual cocina la construyó su esposo cuando se casaron y la ha mantenido como un espacio íntimo donde hace tortillas y prepara salsas. Comparte dicho espacio con los animales que requieren cuidados especiales, como su *toto/a*, lo que refuerza la idea de que la cocina es un lugar de vida y cuidado.

Además de la cocina, doña Teresa comparte los espacios que la rodean: siembra hierbas aromáticas y plantas medicinales, que utiliza de manera cotidiana, como ruda, romero, sábila y cola de borrego. Aunque afirma conocer un poquito de náhuatl, aprendido de su abuelo, lamenta no haberles enseñado a sus hijos porque reconoce la importancia de la transmisión de los saberes.

María Ignacia E. Yonca Gaspar (Nana Lancha)

Originaria de San Juan Ixtenco, Tlaxcala, aprendió el yuhmu como lengua materna y actualmente se desempeña como sabia comunitaria en la UIT. Aprendió a guisar y hacer tortillas desde pequeña, viendo cómo lo hacía su mamá. Comenta que la mayoría de los ingredientes que utilizaba para guisar los conseguía del campo, entre los principales se encuentran: *dèthä* (maíz), *'ăwxí* (habas), *ts'ŭnkhu* (frijol), *mü* (calabaza'), *g'ŭnk'ani* (quelites), por mencionar algunos. Recuerda que sólo en ocasiones muy especiales comían carne y nombra el uso del molcajete (*màndo*), metate (*nikhŭni*), cazuelas, etc.

Su experiencia no se limita a la cocina de humo, Nana Lancha también ha dedicado gran parte de su vida a la venta de semillas y botanas tradicionales (huesitos, pepitas y cacahuates) en Huamantla (Tlaxcala) y Grajales (Puebla), complementando así su labor como portadora de la sabiduría yuhmu.

La presentación de las cocineras refleja la diversidad de experiencias y conocimientos que conforman la cocina tlaxcalteca. Sus relatos constituyen un corpus etnográfico que integra cosmovisión, ritualidad y memoria comunitaria.

Mitos de origen y clasificación de alimentos

La clasificación de alimentos en la categoría de fríos y calientes constituye un sistema de conocimiento que orienta la práctica culinaria y la salud comunitaria. Este sistema se encuentra presente en las narraciones de las cocineras entrevistadas y se relaciona con lo que Giménez (2007) denomina representaciones sociales compartidas; es decir, marcos cognitivos que organizan la vida cotidiana.

Las señoras Lidia y Nana Lancha afirman que: “El chayote y las calabacitas son frías, por eso no deben comerlos las enfermas [recién paridas]; en cambio, la salsa de chipotle, el huevo, chito, son calientes y hacen bien al cuerpo”. En el relato de doña Lidia, la carne de puerco se considera perjudicial para los enfermos, lo cual muestra cómo la clasificación alimentaria se vincula con la prevención y procesos de salud-enfermedad. Esta lógica se transmite como parte del aprendizaje culinario desde la infancia y se mantiene en la vida comunitaria.

Doña Emilia comparte una clasificación semejante, señala que: “Los chiles secos como el chipotle y el guajillo son calientes, mientras que la carne de res es fría porque el pasto que comen las vacas es frío”. Además, menciona que el tequila puede “calentar el estómago” cuando un alimento frío provoca malestar. Su testimonio confirma que la clasificación no se limita a los ingredientes, se extiende a las bebidas y a la interpretación del entorno natural.

En el caso de doña Teresa, las creencias se relacionan con el fuego y las prácticas de la cocina de humo. Ella recuerda que su madre le enseñó que “no se debe atizar el fuego con el pie porque los bebés, al momento del parto, podrían estar atravesados, lo que le dificultaría el parto a la mamá” (comunicación personal, mayo de 2026). Aunque no se trata de una clasificación directa de los alimentos, esta creencia muestra cómo el acto de cocinar se inscribe en un sistema de normas que vincula la acción culinaria con la vida comunitaria.

En la región oriente del estado se conserva otra creencia vinculada con la preparación de tortillas: se afirma que cuando en la familia hay una mujer embarazada, no deben olvidarse las tortillas en el comal, ya que a las embarazadas se les puede “secar el parto”. Además, Nana Lancha recuerda que, una vez que el infante ha nacido, al momento de desprenderse el ombligo, este se entierra en dos espacios importantes de la casa:

La costumbre que teníamos acá en el pueblo: si es niño, su ombliguito lo entierran donde están los arados, en un rincón donde guardan las herramientas del arado, los balancines, allí entierran el ombligo; pero si es niña, la niña tienen que enterrar su ombliguito en medio del *tlecuil* de la cocina. (comunicación personal, septiembre de 2026)

Estas prácticas refuerzan la idea de que la acción de cocinar tiene efectos directos en la vida, la salud y el territorio, y que el cuidado en la preparación de los alimentos forma parte de un sistema de creencias compartido.

En torno a la elaboración de tortillas se han registrado diversas creencias que refuerzan la cosmovisión culinaria tlaxcalteca. En las comunidades cercanas a la región sociocultural La Malinche se afirma que una niña será buena tortillera si juega con un camaleón de montaña, simulando desde pequeña el movimiento de palmar la masa. De manera semejante, Prisco Hernández (2019: 188) documenta que las manos de la molendera deben ser “curadas” con el vientre blando del *tepayaxi* (camaleón, que significa “el rey”), un pequeño animal de campo parecido a una lagartija, para que las tortillas resulten suaves y se inflen al recalentarse. Esta creencia la reafirman las hermanas Lidia e Isidra, quienes añaden que surte el mismo efecto refregarse el polvito del hongo *xitel*.

Otra creencia, pero sobre el fogón o *tlecuil*, es la que afirma que la ceniza es sagrada y no debe tirarse a la basura, lo apropiado es tirarla en los terrenos de labor para “calentar la tierra”; además de servir como abono, pues, como afirma la señora Lina, “la ceniza son las tortillas azules, el alimento que comerás cuando mueras” (Prisco Hernández, 2019: 167).

Técnicas, utensilios y transmisión de saberes

Las entrevistas muestran que la transmisión de saberes culinarios ocurre en el seno de la familia. Son las madres y las abuelas quienes enseñan desde edades tempranas, alrededor de los 10 años en la mayoría de los casos. La señora Teresa recuerda: “Aprendí a hacer tortillas a los 12 o 13 años con mi mamá, que hacía para vender” (comunicación personal, mayo de 2026). La práctica constante es la que asegura que la técnica se perfeccione y con el tiempo pueda ser transmitida.

Las técnicas para preparar y medir ingredientes y porciones dependen de la experiencia de las cocineras, dado que todas mencionan que no tienen una medida específica. Doña Lidia explica que el agua y el aceite se añaden “a ojo”, mientras que la señora Emilia asegura que para ella una pizca equivale a lo que toman la yema de tres dedos, y que el agua para el arroz se mide con tazas como con las que bebe café. Teresa conserva el uso del molcajete para hacer salsas porque asegura que “el sabor es distinto al de la licuadora”. Estas expresiones muestran cómo la precisión en el uso de condimentos e ingredientes se adquiere con la práctica.

En la cocina tlaxcalteca, los utensilios, además de la función práctica, son símbolo de continuidad cultural que enlaza el presente con la herencia prehispánica. Los indispensables en la cocina, como el metate y el metlapil, han acompañado a las mujeres por generaciones, adecuándose a las necesidades de las cocineras; como doña Teresa, que ha elevado su *tlecuil* y su comal para mayor comodidad, mientras que otras mantienen los fogones al nivel del suelo, como lo aprendieron de sus madres.

La transmisión de saberes es otro tema interesante y digno de mencionar, toda vez que las cocineras entrevistadas coinciden en que sus hijas y nietas no muestran interés en aprender a guisar o echar tortillas. Los cambios en los intereses y el ritmo de vida han modificado la participación de las nuevas generaciones; sin embargo, las cocineras insisten en enseñar y mantener vivas estas prácticas.

Cambios generacionales y desaparición de tradiciones

El comentario más recurrentes en las entrevistas es la preocupación de las cocineras respecto a la pérdida de ingredientes o el cambio en su forma de procesarlos, como es el caso de los chiles secos. Doña Lidia comenta que antes eran secados al sol, lo que les confería un sabor particular y auténtico; no obstante, ahora los secan en hornos, lo que modifica sus

características organolépticas. Esto se percibe como una ruptura con la tradición. La desaparición de la biodiversidad es otra preocupación palpable entre ellas. En su memoria viven nombres de quelites, hongos o arvenses que en la actualidad es muy difícil encontrar.

Una de las frases más significativas proviene de Nana Lancha, quien advierte que su lengua yuhmu está a punto de morir por el desinterés de las nuevas generaciones y lamenta que con ello se pierdan también las comidas tradicionales, pues: “si nadie las nombra, no existen”. Este testimonio revela que la preservación de la cocina tlaxcalteca depende no sólo de la práctica culinaria, sino también de la continuidad lingüística que da sentido y nombre a los alimentos y la cultura en general.

Reflexiones finales

Las prácticas comunitarias en torno a los alimentos también han cambiado. La señora Teresa añade que sus hijas y nietas muestran resistencia al uso de la cocina de humo, aunque ella insiste en enseñarles el proceso de elaboración de tortillas, consciente de que la continuidad depende de la voluntad de las nuevas generaciones.

En conjunto, los testimonios permiten concluir que los cambios generacionales y la desaparición de tradiciones no sólo afectan la disponibilidad de ingredientes, también las formas de organización comunitaria y la transmisión de saberes. La cocina tlaxcalteca se enfrenta así al desafío de preservar su patrimonio cultural en un contexto de transformaciones sociales, tecnológicas y ambientales.

Asimismo, es importante referir que este primer acercamiento etnográfico nos dará la posibilidad de continuar con este proyecto de investigación en otras latitudes y regiones de nuestro estado, de tal manera que la cocina tlaxcalteca no se limite a los esfuerzos de recetarios, sino que invite a la problematización, discusión, conceptualización y análisis desde diferentes esfuerzos por la preservación de estos importantes saberes. Todo esto dialogando con los territorios, espacios, rutas comerciales, cuidado de insumos, entre un sinnúmero de temáticas en torno a la cocina tlaxcalteca.

En el horizonte de la problematización y diálogo con los territorios, resulta imprescindible reconocer el papel de las instituciones que acompañan estos procesos, en particular la UIT, que se presenta como un espacio clave para la preservación y revitalización de prácticas culinarias ancestrales y las vincula con la soberanía alimentaria, la gastropolítica, la identidad comunitaria, las lenguas originarias y la defensa del territorio. Este esfuerzo académico no busca reproducir modelos externos, sino fortalecer los conocimientos locales y dignificar el

papel de las cocineras como portadoras de memoria y cultura. En este sentido, la universidad se convierte en puente entre tradición y futuro, asegurando que la cocina tlaxcalteca continúe viva y sea significativa para las generaciones venideras.

Referencias

Castro, F. (2025). Los acolhuas de Tlaxcala: saldos de una presencia forzada. *La Chíquinah*, 24, 21-28.

Coordinación de Radio, Cine y Televisión (10 de enero de 2022). *La Secretaría de Cultura del Estado, presentó 4 libros para fomentar y preservar los platillos tradicionales tlaxcaltecas*. <https://www.coracyt.gob.mx/noticias/cultura/1680-la-secretaria-de-cultura-del-estado-presento-4-libros-para-fomentar-y-preservar-los-platillos-tradicionales-tlaxcaltecas>

Díaz Cruz, R. (1996). Horizontes rituales en Religión: el impacto social de la transformación de creencias y prácticas. *Revista Iztapalapa*, año 16, núm. 39, 15-23.

Gámez Espinosa, A. (2018). La serpiente de agua en la cosmovisión y ritualidad de los ngiguas de San Marcos Tlacoyalco, Puebla, México. *Antropología Experimental*, 18(8), 121-134.

Giménez, G. (2007). *Estudios sobre la cultura y las identidades sociales*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente.

Hernández de Valle Arizpe, H. (2020). *Memorias en mole de olla. Cocina y Revolución en Tlaxcala*. Gobierno del Estado de Tlaxcala.

Prisco Hernández, G. (2019). *¡Acuérdate Diosito! Este año sí hice algo por ti*. Altres Costa, Amic Editores.

Ramos Galicia, Y. (1993). *Así se come en Tlaxcala*. Instituto Nacional de Antropología e Historia, Gobierno del Estado de Tlaxcala.

Villordo, F.J. (coord.) (2018). *Recetario Atlangatepec. Cocina tradicional*. Tinta Negra y Roja, Gobierno del Estado de Tlaxcala.

1. Estudiante de la Licenciatura de Cocina Tradicional y Nutrición Comunitaria |Correo electrónico: analauraascencion@gmail.com ↑
2. Profesor investigador |Correo electrónico: geovani.prisco@uit.edu.mx o geovaniprisco@gmail.com

De comerse el semidesierto a vender el territorio: La cultura alimentaria *hñähñu* frente a la turistificación y la gourmetización

Érik Abraham Ávalos Ángeles^[1]

Hmunts'a Həm'i, Centro de Documentación y Asesoría Hñähñu



Preparando el zacahuil para esperar a nuestros muertos en la comunidad de San Miguel
Tlazintla, Cardonal, Hidalgo

Fotografía de Érik Abraham Ávalos Ángeles, 1 de noviembre de 2021.

Resumen

La cultura alimentaria *hñähñu* del Valle del Mezquital ha sido interpretada bajo la lógica de “todo lo que corre, se arrastra y vuela, va a la cazuela”, como si detrás del aprovechamiento de los bienes naturales del semidesierto no existiera un conocimiento situado del territorio. En particular en la zona no irrigada, estas prácticas alimentarias se encuentran vinculadas con los ciclos agrícolas, los temporales, las festividades y la organización comunitaria. Sin embargo, la

incorporación de diversos alimentos y conocimientos culinarios a ferias gastronómicas y circuitos turísticos está transformando estas relaciones, al convertirlos progresivamente en productos y experiencias de consumo “exóticas”. Este texto analiza cómo la mercantilización y la creciente gourmetización de la cultura alimentaria *hñähñu* modifica las relaciones entre alimentación, territorio y comunidad, así como las tensiones que este proceso genera en el paisaje mezquitalense.

Palabras clave: Valle del Mezquital, cultura alimentaria *hñähñu*, territorio, turistificación, gourmetización.

Introducción

La cultura alimentaria *hñähñu* del Valle del Mezquital ha sido frecuentemente interpretada bajo la expresión: “todo lo que corre, se arrastra y vuela, va a la cazuela”. Aunque esta frase destaca la diversidad de alimentos obtenidos dentro del entorno, también puede reproducir una mirada simplista sobre prácticas que, lejos de responder a un aprovechamiento espontáneo de los bienes naturales, se sustentan en un conocimiento fino del territorio.^[2] Así, comer no es un acto de consumo, sino una forma de conocimiento situado, de habitar y reproducir el territorio *hñähñu*.^[3] Actualmente esta relación está siendo atravesada por dinámicas propias de la turistificación y la gourmetización.

Esta relación comida-turismo ha sido abordada por autores como Cid et al. (2019), quienes señalan que las prácticas alimentarias pueden adquirir nuevos significados desde la “mirada del visitante” cuando son incorporadas a proyectos turísticos y patrimoniales, donde determinados alimentos pueden ser seleccionados, resignificados y trasladados fuera de los espacios comunitarios en los que originalmente adquieren un sentido.

En este proceso resulta necesario distinguir entre gourmetización y turistificación. Batista da Costa et al. (2024) plantean que la gourmetización es una forma de valorización que otorga nuevos estándares, estatus y valores económicos a determinados alimentos, en particular cuando son presentados como tradicionales, ancestrales, artesanales o vinculados con una identidad. A ello se suma la turistificación, entendida por Ojeda y Kieffer (2020) como un proceso de transformación territorial en el que determinados espacios y formas de vida son reorganizados en función del turismo.

En el Valle del Mezquital, estos procesos tienen un punto de inicio y deben situarse dentro de las transformaciones históricas más amplias en lo que aquí denominamos “paquete desarrollista”, que comenzó en el periodo del “indigenismo paternalista e integracionista” (Quezada Ramírez, 2024). En el cual, en aras de salvar al indio del Mezquital, desde el Estado se

generaron estrategias de desarrollo desvinculadas de las comunidades, ligadas a narrativas de miserabilismo^[4] sobre la región. Uno de los proyectos más significativos y que implicó un alto impacto de las relaciones de los *ñāhñus* con su territorio fue la incorporación del riego y la apertura de los “balnearios de aguas termales” a principios de los años setenta, lo que modificó las formas de producción y profundizó la diferenciación entre las zonas irrigada y no irrigada, transformando también las relaciones con los alimentos y el territorio.

Actualmente, estas transformaciones, aunque han generado beneficios para las comunidades, también han modificado algunas lógicas de la alimentación. Los cambios introducidos por el “paquete desarrollista” incorporaron nuevos ingredientes y formas de consumo que, junto con el avance de la turistificación, han contribuido a que la comida *hñähñu* pase de ser una práctica vinculada al territorio a convertirse en mercancía. Esto no puede reducirse a una simple “apropiación cultural”; sin embargo, más que asumir un despojo evidente de la cultura alimentaria *hñähñu*, nos interesa analizar bajo qué condiciones su valorización gastronómica y turística puede generar formas de apropiación territorial y cultural. Es por ello que la pregunta que guía los planteamientos de este texto es: ¿Qué sucede cuando los alimentos, conocimientos y prácticas vinculados con el territorio *hñähñu* son incorporados a procesos de gourmetización y turistificación?

El presente texto busca poner en diálogo las investigaciones previas sobre la cultura alimentaria *hñähñu* con observaciones realizadas en distintos espacios de circulación y comercialización de alimentos, con el propósito de identificar las tendencias, continuidades y transformaciones que atraviesan estas prácticas.

Del “reino del hambre y la desnutrición” a la revalorización de la cultura alimentaria *hñähñu*

Se ha escrito mucho en torno a la cultura alimentaria de los *ñāhñus*, en especial durante el periodo del indigenismo paternalista e integracionista (1934-1975), en el que diversos estudios contribuyeron a construir una narrativa de miserabilismo al describir al Valle, con textos plagados de frases como “el reino del hambre”, “alimentación defectuosa o deficiente”, entre otras. Trabajos como los de Hernández Mayorga (1964), Marzal (1968) y Guerrero (1983) (sólo por mencionar algunos de los tantos que se escribieron al respecto) reflejan esta “tradición” que redujo la cultura alimentaria *hñähñu* a la pobreza, la carencia y la desnutrición, representándola mediante la imagen de los “niños desnutridos con las barrigas hinchadas, la piel pegada a las costillas y los ojos tristes” (Marzal, 1968: 137).

Esta imagen impulsó programas asistencialistas que transformaron las prácticas alimentarias. Saucedo Arteaga et al. (1998) documentaron lo que ocurrió con dichos cambios y destacaron que para ese entonces la dieta infantil mantenía alimentos regionales, pero poco a poco iba incorporando productos como alimentos enlatados, pan, leche, jugos, carne y sopas. A pesar de estos cambios, la desnutrición continuaba presentándose en un porcentaje importante en comparación con la población mestiza.

A pesar de lo anterior, también existen estudios como los de Anderson et al. (2009), que contradecían dicha “tradición” al presentar al niño *ñāhñu* con pocas deficiencias nutrimentales. En su estudio se menciona que, si bien los *ñāhñus* eran de baja estatura y complexión delgada, estos parámetros no podían ser comparados con las tablas de referencia estadounidenses. Del mismo modo, trabajos como el de Ramos-Elorduy y Pino (1979) son altamente significativos porque volteaban la mirada a la región con el fin de conocer los beneficios nutricionales de una amplia variedad de insectos, encontrando altos niveles de proteínas, vitaminas y sales minerales. Quizá la dieta *ñāhñu* no era del todo deficiente, como se afirmaban las investigaciones previas.

Si bien quizás existieron buenas intenciones para atender al “niño desnutrido de los ojos tristes”, mirar al Valle desde ese encuadre pudo llevar a ignorar que existían formas muy específicas de alimentación sustentadas en un conocimiento fino del territorio. Sin negar la precariedad a la que fueron llevados los *ñāhñus* por el abandono estatal previo, resulta pertinente preguntarse si se asumió que la dieta local era parte del problema y que la solución debía venir de fuera, aun cuando los estudios mostraban que la desnutrición no era necesariamente una condición generalizada en toda la región.

Durante décadas las investigaciones sobre la cultura alimentaria *hñāhñu* estuvieron marcadas por la idea del “reino del hambre”, pero en años recientes diversos trabajos han contribuido a documentar y revalorar estos conocimientos. Destacan los de Peña Sánchez y Hernández Albarrán (2009, 2014, 2019, 2021), por la recopilación y divulgación de recetas y el registro de cambios e innovaciones en la alimentación *hñāhñu*. Así como los de Chagoya (2016) y Hernández-Galindo et al. (2022), que revaloran la dieta y los espacios de obtención de alimentos y propusieron recuperar una posible “dieta de la milpa”.

A estos estudios se suma una amplia variedad de recetarios, muchos de ellos elaborados desde el propio contexto *hñāhñu*, como los de Ambrocio (2010) y Gómez (2019), que contribuyen a recuperar conocimientos alimentarios y darles voz a las cocineras que los resguardan. Sin embargo, a pesar de los esfuerzos de revalorización, estudios como el de Juárez (2020)

también han documentado el paulatino abandono de la dieta tradicional y su sustitución por alimentos de alto valor energético y bajo aporte nutrimental, proceso relacionado con el aumento del peso y la obesidad.

Lo anterior permite observar que la alimentación *hñähñu* ha sido estudiada desde perspectivas que van de la desnutrición y la carencia, a la documentación y revaloración de sus conocimientos. Sin embargo, también muestran que estas prácticas no son estáticas, sino que se encuentran en constante transformación.

No todo lo que corre, se arrastra y vuela, va a la cazuela todo el tiempo: Alimentación, ciclos agrícolas, ambientales y festivos

La frase “todo lo que corre, se arrastra y vuela, va a la cazuela” es un refrán popular que posteriormente fue retomado por discursos gubernamentales y turísticos, así como en textos académicos y producciones cinematográficas, como el documental *Si corre o vuela... a la cazuela*, lanzado en 2015. Si bien, como se mencionó antes, su uso ha contribuido a destacar la diversidad de alimentos disponibles en el semidesierto, también ha tendido a reducir y exotizar las prácticas alimentarias *hñähñu* al poner en primer plano aquello que se considera extraño.

Sin embargo, la alimentación de la zona irrigada del Valle responde a una relación mucho más compleja con el territorio. Las familias han desarrollado, a lo largo de generaciones, conocimientos que permiten reconocer cuándo aparecerán determinados alimentos, dónde encontrarlos, cómo recolectarlos y en qué momento aprovecharlos. Es así que las lluvias, las heladas, el movimiento de los astros, los ciclos agrícolas y otros fenómenos ambientales determinan la disponibilidad de quelites, insectos, frutos y productos de la milpa.

Esta temporalidad también se encuentra estrechamente vinculada con las prácticas rituales y la cosmológica de territorio, ya que existen momentos para consumir determinados alimentos (como la carne), también hay periodos de veda o restricción; es decir, cuándo sembrar y en qué momento se puede cazar o no ciertos animales. Asimismo, hay formas de reciprocidad con la tierra mediante ofrendas y “primicias” dedicadas a los santos o a las fuerzas de la naturaleza que se resguardan en cuevas o en las cimas de las montañas.

Este aspecto de la territorialidad alimentaria *hñähñu* configura una forma situada de conocimiento y, al mismo tiempo, se trata de un dispositivo ecológico que regula la relación de los *hñähñus* con su entorno. Así lo señala Bárcenas Vargas (2026), quien nos invita a entender que la alimentación se encuentra vinculada con el espacio, el conocimiento, los ciclos y el

intercambio constante de saberes que ocurre en espacios que dinamizan la cultura alimentaria, como los mercados, tianguis, fiestas, entre otros. Así como otros vinculados específicamente con los momentos de alegría, tristeza o actividades como el trabajo agrícola. Por ello, el semidesierto no puede entenderse como un espacio vacío o miserable, carente de recursos, sino como un territorio cuyo aprovechamiento requiere conocimientos finos, contruidos y transmitidos por generaciones a pesar de los desgastes.

Detrás de cada alimento existe un conocimiento ecológico y territorial que permite saber cuándo encontrarlo, recolectarlo, consumirlo y cuándo dejar que la tierra descanse y se recupere. Por ello, la alimentación mezquitalense no puede reducirse a una frase que exotiza y que sugiere una explotación constante del entorno. Más que un recetario de especies comestibles, la cultura alimentaria *hñāhñu* constituye una forma de relacionarse con el territorio, sus ciclos, sus recursos y sus bienes naturales, una relación que se expresa y se reproduce constantemente en las mesas de las familias *hñāhñus*.

Cuando la comida se convierte en experiencia y en despojo territorial

En las últimas décadas, determinados alimentos y prácticas han adquirido nuevos significados como expresiones de identidad cultural de las comunidades. Es el caso de la barbacoa, algunos guisos preparados para rituales familiares e íntimos, como el *githe*,^[5] ciertos insectos asociados al maguey, como los escamoles, los chinicuiles y los *xā'ue*,^[6] y prácticas como la obtención de aguamiel para la elaboración de pulque. Estos elementos, que forman parte de conocimientos y actividades vinculados con el territorio, también han sido resignificados por algunas comunidades e incorporados a sus propias festividades. Un ejemplo de ello es el *xā'ue*, insecto emblemático de la zona, que se ha convertido en un elemento representativo no solo gastronómico, también de los carnavales y desfiles; incluso se confeccionan disfraces con su forma y sus colores.

No obstante, muchos de los espacios en los que las comunidades resignifican sus alimentos y prácticas han comenzado a ser intervenidos por actores extraterritoriales, en especial el gubernamental, modificando las lógicas comunitarias. Un ejemplo de ello es la Muestra Gastronómica del Santiago de Anaya, que con el tiempo se ha consolidado como un importante referente de la gastronomía del Valle del Mezquital y un evento que acapara y atrae a miles de visitantes.

Sin embargo, León (2026) cuestiona la manera en que actualmente se organiza este evento y señala su progresiva incorporación a una posible “política pública neoindigenista”, alejada de las lógicas comunitarias que han sostenido estas prácticas. Entre sus principales señalamientos destaca el concurso gastronómico, cuya lógica de competencia sustituye espacios de colaboración e intercambio, además de que algunos platillos presentados se alejan de los repertorios culinarios locales y parecen más una parodia. La autora advierte que la Muestra poco a poco se va transformando en un “tianguis exótico”, donde la degustación adquiere un costo cada vez más elevado, mientras las mujeres y familias con menos recursos quedan invisibilizadas.

Aunado a los planteamientos de Margarita León (2026), resulta importante considerar un fenómeno reciente que aquí denominaremos “la lente del *influencer* en turno”, cada vez más presente en la región. Se trata de creadores de contenido que visitan cocinas tradicionales para grabar y promocionar platillos y prácticas alimentarias, por lo general acompañados por personas reconocidas por sus conocimientos locales. Si bien esta difusión puede contribuir a visibilizar dichas prácticas, también plantea interrogantes sobre la distribución de los beneficios y sobre aquello que queda fuera del encuadre, ya que mientras la comida y el conocimiento local pueden convertirse en contenido digital rentable, quienes lo conservan y deciden compartirlo no necesariamente reciben una retribución. Además, la difusión puede reducirse al formato de un “programa de recetas”, mostrando qué y cómo se prepara un platillo, pero dejando de lado las condiciones sociales, económicas y territoriales en las que estos conocimientos se reproducen.

Otro de los productos que ha entrado en la lógica de la gourmetización son los gusanos de maguey, sobre todo los escamoles,^[7] denominados *yugí* en lengua *hñāhñu*, que son las pupas de una especie de hormiga muy específica. De acuerdo con Lazos-Chavero et al. (2025), el incremento de su comercio ha generado conflictos relacionados con el robo de nidos y una distribución desigual de los beneficios, pues las ganancias tienden a concentrarse en los “círculos de acaparadores”, integrado, entre otros actores, por comerciantes y restaurantes que venden al mejor postor estos insectos como “comidas étnicas, altas en proteínas”. A ello se suman los daños ocasionados al ecosistema del que son extraídos, mostrando que su incorporación a los circuitos comerciales y gastronómicos no sólo transforma su valor económico, sino también las relaciones con el entorno natural.

Finalmente, dado que todo alimento depende de un territorio, agua, suelo, vegetación, animales, trabajo, infraestructura y cosmogonías, el aumento de la demanda también puede incrementar las presiones sobre estos elementos. Aunque el turismo suele presentar la cultura

alimentaria *hñähñu* como expresión de la riqueza del territorio, pocas veces visibiliza los costos materiales de su producción. Además, sus beneficios no son necesariamente universales ni comunitarios.

Un ejemplo es la barbacoa, que desde la lógica comunitaria está reservada para consumirse durante las fiestas; sin embargo, actualmente se ha convertido en el platillo emblemático de la turistificación, que con el aumento de las actividades turísticas ha contribuido a generar una serie de prácticas desiguales y de degradación ambiental. Como el aumento del valor de los terrenos, en especial los que están a orilla de carretera, para construir restaurantes, fondas y demás infraestructura en donde se sirve este platillo. A ello se suma la creciente demanda de leña de mezquite y pencas de maguey para su preparación, lo que incrementa la presión sobre estos bienes naturales y puede generar diversos problemas ecológicos.

Más problemas que conclusiones

Con lo ya revisado, podemos ver que tenemos más problemas que conclusiones, ya que históricamente las políticas estatales patologizaron la dieta del *hñähñu*, construyendo la narrativa del “reino del hambre y el niño desnutrido de los ojos tristes” para justificar el asistencialismo y la imposición de alimentos externos. Hoy, dicha versión ha cambiado hacia el extremo opuesto, donde la cocina *hñähñu* es celebrada, pero bajo un filtro de exotización y la lente del *influencer*, que mercantiliza la precariedad y la convierte en un espectáculo para el turismo y los paladares más exquisitos.

Es importante destacar que estamos ante una gran paradoja, la cual vale la pena recalcar, ya que resulta fundamental para comprender el presente y el futuro de la cultura alimentaria *hñähñu*. Por un lado, la gourmetización y la turistificación han contribuido a visibilizar alimentos y conocimientos que durante mucho tiempo fueron despreciados o considerados expresiones del miserabilismo. Incluso, algunas de las hoy expertas en cocina tradicional más reconocidas de la región han encontrado en estos espacios una oportunidad para darse a conocer. Por el otro, esta revalorización, como vemos, desprende los alimentos de las relaciones territoriales y comunitarias que les dan sentido. Por ello, existe una gran diferencia entre preservar un platillo y preservar la cultura que lo hace posible.

Aunado a lo anterior, la incorporación de alimentos tradicionales a circuitos comerciales exclusivos rara vez beneficia a las comunidades creadoras. Fenómenos como el robo de nidos de insectos, la deforestación para alimentar los hornos de barbacoa o la elitización de la

Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya, demuestran que la revalorización culinaria bajo lógicas capitalistas opera como una forma más del multidespojo que sigue aquejando al Mezquital, en su fase de apropiación del conocimiento culinario.

Por ello, cualquier discusión sobre la preservación de la cultura alimentaria *hñähñu* debería considerar no solo los alimentos y las recetas, también los conocimientos, las temporalidades, las relaciones de trabajo, los espacios de producción, tal vez los derechos de las y los expertos en cocina tradicional, así como las condiciones ambientales que permiten su existencia. Porque sin todo ello no será posible encontrar el nido de escamoles los siguientes años. Mientras tanto, el pueblo *hñähñu* resiste, habita, dialoga y defiende, dinamiza y se sigue nutriendo con su territorio. La pregunta es: ¿Hasta cuándo resistirá?

Referencias

Ambrocio Cruz, L. (2010). *Ra nthoka hñuni ha ra B'atha ra Bot'ähi (Recetario ilustrado del Valle del Mezquital)*. Programa de Apoyo a la Culturas Municipales y Comunitarias, A-comunicación.

Anderson, R.K., Calvo, J., Serrano, G. y Payne, G.C. (2009). Estudio del estado de nutrición y los hábitos alimentarios de comunidades otomíes en el Valle del Mezquital de México. *Salud Pública de México*, 51(4), S657-S674. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0036-36342009001000021

Bárcenas Vargas, A. (2026). *De la milpa al fogón de la abuela Candelaria. Hmunts'a Hem'i*. Instituto Humboldt de Investigaciones Interdisciplinarias en Humanidades.

Batista da Costa, E., Sánchez, R., Garibay Gómez, J.A. y Álvarez Véliz, R. (2024). Circuitos de la economía urbana y gourmetización turística en mercados de Chile y México. *Revista de Geografía Norte Grande*, 89. <https://doi.org/10.4067/S0718-34022024000300008>

Chagoya Martínez, A.T. (2016). *Olores y sabores en el Valle del Mezquital: Pequeños productores en (los) "Ra Tai" (Tianguis), ¿espacios hacia la soberanía alimentaria?* [Tesis de maestría]. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Xochimilco. <https://repositorio.xoc.uam.mx/jspui/handle/123456789/914>

Cid A., B., Fernández C., S., y Carrasco H., N. (2019). Culinaria y territorio: entre la comoditización y patrimonio. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*.

Gómez Zoto, R. (2019). *Recetario tradicional del Valle del Mezquital*. Centro Estatal de Lenguas y Culturas Indígenas.

Guerrero Guerrero, R. (1983). *Los otomíes del Valle del Mezquital (modos de vida etnografía, folklore)*. Instituto Nacional de Antropología e Historia, Centro Regional Hidalgo.

Hernández Mayorga, Á. (1964). *El Valle del Mezquital: Noticia histórica y estudio social y económico de la región*. Secretaría de Educación Pública.

Hernández-Galindo, H.S., Alanís-García, E. y Omaña-Covarrubias, A. (2022). La dieta de la milpa: Como una alternativa en salud pública en el Valle del Mezquital Hidalguense, después de la pandemia de la COVID-19. *Educación y Salud Boletín Científico Instituto de Ciencias de la Salud Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo*, 10(20), 7-20.

Juárez, A.I. (2020) Impacto antropométrico del cambio de dieta entre los otomíes del Valle del Mezquital. *Iberoforum. Revista de Ciencias Sociales*, año XV, núm. 30, julio-diciembre, 1-19.

Lazos-Chavero, E., Katz, E., Aguilera-Espinosa, O., Pino-Moreno, J.M. y Cabirol, N. (2025). Los efectos de la patrimonialización de la cocina mexicana sobre el consumo de insectos. *Anthropology of Food*, S18. <https://doi.org/10.4000/13as6>

León, M. (12 de junio de 2026). ¿Cocina regional o exótica? *Ojarasca*. <https://ojarasca.jornada.com.mx/2026/06/12/cocina-regional-o-exotica-350-8374.html>

Madrigal, H., Saucedo, G., Merino, B. y Chávez, A. (2008). Cambios en los últimos veinte años de la desnutrición histórica en el Valle del Mezquital. *Salud Problema*, 5, 51-64.

Marzal Fuentes, M.M. (1968). *La aculturación de los otomíes del Mezquital. Un intento de evolución del Patrimonio Indígena del Valle del Mezquital* [Tesis de Maestría en Antropología Social]. Universidad Iberoamericana, Escuela de Antropología.

Ojeda, A.B. y Kieffer, M. (2020). Touristification: Empty concept or element of analysis in tourism geography? *Geoforum*, 115, 143-145. <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2020.06.021>

Peña Sánchez, E.Y. y Hernández Albarrán, L. (2009). *Olores y sabores de la cocina hñähñu, Valle del Mezquital*. Instituto Nacional de Antropología e Historia.

Peña Sánchez, E.Y. y Hernández Albarrán, L. (2014). *Tradiciones de la cocina hñähñu de Valle del Mezquital (Cocina Indígena y Popular No. 63)*. Consejo Nacional para la Cultura y la Artes.

Peña Sánchez, E.Y. y Hernández Albarran, L. (2019). *Naturaleza y cocina en el Valle del Mezquital*. Secretaría de Cultural, Instituto Nacional de Antropología e Historia.

Peña Sánchez, E.Y. y Hernández Albarran, L. (2021). *Cultura alimentaria hñähñu. 40 años de la muestra gastronómica de Santiago de Anaya*. Secretaría de Cultural, Instituto Nacional de Antropología e Historia

Saucedo Arteaga, G. (1998). Cambios en los últimos veinte años en la desnutrición histórica en el valle del Mezquital. *Salud Problema*, (5), 51-63.

Quezada Ramírez, M.F. (2024). *Comunidad, migración y desarrollo en los pueblos indígenas: La experiencia de dos localidades de origen otomí en el Valle del Mezquital, Hidalgo, México*. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. <https://doi.org/10.29057/books.203>

Ramos-Elorduy de Conconi, J. y Pino Moreno, J.M. (1979). Insectos comestibles del Valle del Mezquital y su valor nutritivo. *Anales del Instituto de Biología, UNAM, Serie Zoología*, vol. 38-75, 50(1), 563-574. <https://anales.ib.unam.mx/index.php/SerZool/article/view/1406>

Real Academia Española (s.f.). Miserabilismo. *Diccionario de la lengua española*. <https://dle.rae.es/miserabilismo>

Santos, M. (1996). *Metamorfosis del espacio habitado*. Oikos-Tau.

1. Correo electrónico: abraham160394@gmail.com ↑
2. Para este texto, el concepto de territorio se retoma a partir de las aproximaciones de Santos (1996) y se vincula con la noción de territorialidad, entendida como una construcción histórica resultado de diversas relaciones y combinaciones sociales que generan vínculos particulares entre las personas y un lugar determinado. ↑
3. Para referirme a la lengua y a la cultura usaré el término *hñähñu*; mientras que para referirme a los sujetos emplearé *ñähñu* ("persona que habla *hñähñu*"). ↑
4. Según la Real Academia Española, es la "tendencia a poner de relieve los aspectos más pobres de la sociedad y a considerar a la naturaleza humana prisionera de su propia miseria" (s.f.). ↑
5. Caldo rojo elaborado con carne de cabra y diversas especias. Su preparación y consumo forman parte de la etapa final del novenario, ritual que se realiza para despedir a un familiar fallecido después de ser sepultado. ↑
6. *Thasus gigas* (Lazos-Chavero et al., 2025: 5). ↑
7. *Liometopum apiculatum*, *Liometopum occidentale* var. *Luctuosum* (Lazos-Chavero et al., 2025: 5-6). ↑

Elotlamanilistli: Ensayo visual sobre una pedagogía del cuidado

Carlos David González Aguilar^[1]
Universidad Iberoamericana

Contenido

El presente ejercicio de fotoensayo se desarrolla a partir del registro audiovisual etnográfico realizado durante el año 2024 en la comunidad de Teácatl Amatlán, perteneciente al municipio de Chicontepec, Veracruz. Este material visual tiene como marco cultural la realización de la ceremonia conocida localmente como *elotlamanilistli*.^[2] Esta práctica es parte del acervo cultural de los pueblos nahuas asentados en la región huasteca del norte de Veracruz y ha sido documentada históricamente por otros antropólogos, quienes, ante lo impresionante del despliegue de acciones, aromas y colorido, la han catalogado como parte de la ritualidad, religiosidad o cosmovisión de este grupo. Ahora, en el contexto actual en el que las inclemencias del cambio climático se manifiestan sobre todo mediante ciclos de temperaturas extremas y estrés a los sistemas productivos alimentarios de los pueblos indígenas, surge la pregunta: ¿Qué hay más allá de una relación alimenticia con el maíz?

Imagen 1. Selección de la cosecha nueva



Todas las fotografías fueron tomadas por Carlos David González Aguilar (a menos que se indique lo contrario) en Teácatl Amatlán, Chicontepec, Veracruz, en 2024.

De este cuestionamiento nace una reflexión especulativa y creativa, la cual busca comprender este tipo de actividades ceremoniales como tecnologías de conocimiento relacional, sustentadas en lo que he denominado “pedagogías del cuidado”, a partir de hallar en el contexto etnográfico de las comunidades nahuas o *masewal* de la Huasteca narrativas que ilustran una relación humana con el maíz que trasciende un vínculo solo alimenticio o productivo. Meditación surgida del encuentro con el concepto de *nimokwitlawis*, el cual se entiende como “cuidado” o “mantenimiento”. En este sentido, tomar nuestros registros de campo como reflexión teórica o teoría etnográfica nos permite ampliar nuestra mirada analítica y generar propuestas actualizadas sobre temáticas ya abordadas.

Imagen 2. Custodiando las matas de maíz



El desarrollo descriptivo de las imágenes contempla todo el entramado de acciones que conforman el *elotlamanilistli*. Desde la búsqueda de las espigas y el traslado de los elotes hasta la recepción de las plantas de maíz y todas las acciones desplegadas con el fin de recibir y

agradecer al espíritu del maíz por sortear los peligros en medio del monte y resistir para poder proveer de un ciclo de alimentación a la familia que lo acoge.

Imagen 3. Maíz y altar familiar



El preámbulo

En septiembre de 2024, mientras realizaba una visita a la milpa de la familia Domínguez, doña Genoveva, nos comentó a mi esposa y a mí que su esposo, don Eulalio, se sentía mal, que había estado incómodo en los últimos días porque había estado soñando con el maíz y eso lo inquietaba y preocupaba, pues no contaban con el suficiente dinero para realizar su ofrenda o *tlamanas*.

Imagen 4. Recibimiento del elote nuevo



Debo confesar que desde mis primeras visitas a la región huasteca, esta ceremonia me había interesado y nunca había tenido la oportunidad de observarla; sin embargo, ahora parecía cambiar mi suerte. Don Eulalio, al encontrarlo en la milpa, se miraba cabizbajo y comentó que

tenía un fuerte dolor de rodillas, que ya no lo dejaba trabajar bien. Cabe mencionar que este hombre septuagenario ha trabajado solo la mayoría del tiempo, ya que considera que los jóvenes jornaleros no tienen el mismo cuidado para tratar y trabajar la milpa.

Imagen 5. Don Eulalio recolectando la espiga



Después de cortar chiles y buscar calabazas, volvimos a la casa, sin tener una respuesta concreta sobre la realización del *elotlamanistli*. Lo que dejó abierta la posibilidad de que se pudiera realizar en las próximas semanas.

La premonición

Mientras platicaba con don Eulalio en su milpa me refirió que soñaba con el elote, el cual le hablaba y rondaba por su milpa. Para él, este ser es la representación del niño maíz o *Chicomexochitl* ("siete flores"), como lo conocen en la región, quien siempre está cerca de él. Lo cual narra de la siguiente manera:

[En una ocasión previa] En ese día en la mañana, en la madrugada me fui a ver a Simontsin, le conté que cosa lo vi [...] -hum- ¿y ya hiciste *tlamanas*? [le preguntó Simontsin] no, todavía no, respondió Eulalio [...] ¿y sus flores?, tampoco esas [...] ah, es elotito, dice Simontsin [...] es elote, tú no le haces caso y siempre haces esa costumbre y por eso te avisa.

Y sí lo vi. Ahora tiene poco, como tres semanas, ahí estuve, donde está el árbol, ahí estuve trabajando y lo dejé sentido como me agarró atrás un ejército, vino agarrarme aquí atrás, un ejército, sí [...] pero no es nada. Cuando llegué a la casa, le dije a la señora [...] pero es elotitos. Lo sueño mucho, porque yo lo hago y ahorita no lo he hecho [...] es muy caro hacer eso [...] bandas no [refiriéndose a la música], porque ese no es alegría, es una tristeza, así como dice el *wewetlakatl* "así como lo trajiste de su casa y ahorita ya llegó otra vez a su casa, que no esté llorando aquí todo el tiempo, de noche y de día, ya llegaste a tu casa" [...] Mis hijos ya casi no quieren ver esa costumbre. Pero este [refiriéndose su esposa a él] siempre lo sueña y lo llora. (comunicación personal, octubre de 2024)

Tenía la preocupación de realizarle su ofrenda porque desde pequeño era una costumbre que le había inculcado su padre, quien siempre realizaba este ofrecimiento para agradecerle al maíz por sufrir y sobrevivir un ciclo ante las inclemencias que vive en medio del monte o, tal como lo refirió don Eulalio, "en su casa". De esta preocupación surge la idea de que en muchas ocasiones el elote puede llegar a enfermar, pero también puede curar a las personas debido a la fuerza "nueva" que tienen las nuevas mazorcas. De ahí que se tenga la costumbre de curar a personas enfermas o fortalecer el espíritu de niños recién nacidos durante la ceremonia.

Imagen 6. Pidiendo permiso frente al altar



La recepción

A finales de septiembre recibí la llamada de don Eulalio y doña Genoveva para invitarnos a la ofrenda del elote que realizarían en los primeros días de octubre. Tras la organización previa que habían realizado junto con sus vecinos y familiares, procedieron a hacer la ofrenda.

Imagen 7. Trabajando con las flores



Imagen 8. Trabajando con el maíz



El día inició con los trabajos de los hombres, quienes, en un grupo reducido, irían por los elotes y las espigas de las matas para recibirlas en el domicilio. Para ello nos trasladamos hasta la milpa. Al llegar don Eulalio le explicó al joven que le ayuda que tenía que ir a buscar las espigas más bonitas en cada esquina de la parcela, recolectarlas y trasladarlas a la casa. De la misma manera, los demás acompañantes fueron en busca de “los más bonitos” elotes y cañas de maíz.

Imagen 9. Buscando la espiga



Al llegar a la primera espiga notamos que don Eulalio se acercó con mucha paciencia al joven y le explicó qué tenía que hacer. Tomó una cera amarilla y la pasó alrededor de la espiga, al mismo tiempo que decía unas palabras, las cuales fueron imperceptibles. Al preguntarle por

esta acción nos compartió que era para limpiar y quitarle el mal aire que pudiese haber agarrado en el monte. La actividad finalizó con la carga de los elotes que se utilizarían en la ceremonia.

Imagen 10. Juntando la espiga



La hospitalidad

Al regresar de la milpa, todo lo que fue recolectado se colocó en la entrada del solar. Ahí ya esperaba el *wewetlakatl* (especialista ritual), quien es el encargado de llevar todo el protocolo de la ceremonia. Para este momento, la música del trío ya estaba presente, entonando los sonos correspondientes a esta celebración.

Imagen 11. La bienvenida



Posterior al recibimiento, todos los canastos de elotes, las matas y la espiga fueron limpiados o “barridos”, para evitar que llevaran algún aire que afectara a los presentes. Enseguida se pidió permiso frente al altar doméstico para iniciar con la ofrenda. Algunos costales fueron tomados

y llevados a un fogón improvisado sobre el cual se pusieron a hervir algunas mazorcas para compartir más tarde.

Imagen 12. La barrida del elote



Al término se comenzó a preparar todo lo relacionado con los ofrecimientos para el elote, el cual ha pasado por un proceso de transformación evidente, que inicia con el desarrollo de la caña, llegando a la fase de espigado y hasta la maduración del fruto (momento en el que se

considera un niño). Concluye con la fase de grano, cuando se convierte en mamá.

Imagen 13. Recibimiento del elote nuevo



Los primeros elementos que se integran a las mazorcas son el atavío, mediante servilletas que le arropan y algunos adornos realizados con flores de *cempoalxochitl*, como el *xochikoskatl* (collar de flores), que lo distingue como un recién llegado apreciado, y las hojas de totemoxtle con las que forman un adorno llamado *maxochitl* (flor de mano), un objeto distintivo de quien lo porta. Los conjuntos de mazorcas se realizan atando un grupo de cuatro y otro de tres, los cuales al integrarse dan como resultado siete, que es referente a la semilla o *Chicomexóchitl*. De esta manera, la transformación de ser vegetativo en ser humanizado acontece al incorporar los objetos con los que es recibido, entre ellos la cera, la cual es entendida como el medio a través del cual se puede ver y dialogar.

Imagen 14. Atavío de *Chicomexochitl*



La recepción y el traslado hacia el altar familiar se realiza dando la bienvenida por parte de los anfitriones a toda la comunidad presente. Al ingresar a la casa se coloca una serie de alimentos y bebidas sobre el altar para compartirlas con el maíz, el cual recibirá y nutrirá su cuerpo y

espíritu, recordando que una parte de él sigue en la milpa hasta que no se levante toda la cosecha. En el caso de la espiga, se le ofrenda para reforzar cada una de las matas y sus frutos, recordando que su florecencia permite el desarrollo de estos, por lo cual esta fase es un punto crítico para la obtención de la cosecha. Esta ofrenda a la espiga antes era una sola celebración, pero por los altos costos de cada ofrenda se ha juntado con la ofrenda al elote.

Imagen 15. El recibimiento



Imagen 16. Hablándole al maicito



El cuidado recíproco o *nimokwitlawis*

Al finalizar con las ofrendas, sobre la “cama” de mazorcas que se ha colocado frente al altar (el cual podría ser considerado otro cuerpo del maíz), se coloca la ofrenda mayor, que corresponde a un pollo entero. Todos los presentes danzan, sahúman y pasan a saludar al elote, como un acto de agradecimiento y correspondencia mutua, que en un sentido más amplio se puede entender como la pervivencia de una interdependencia manifestada a través del cuidado y la memoria. Elementos que activan toda una serie de conocimientos, prácticas y saberes que se traducen en una preocupación mutua por las condiciones de seguridad y cuidado del maíz durante todo su proceso de desarrollo, considerando también que la supervivencia del bienestar familiar depende del buen desarrollo de la cosecha.

Imagen 17. Comida y bebida para el elote



Esta relación estrecha entre personas y maíz es más clara cuando al cierre de la ceremonia se retiran las ofrendas de la cama de mazorcas y se coloca sobre ella a los infantes, quienes fortalecen su espíritu teniendo como compañía al espíritu del maíz. Basta recordar que en

muchas ocasiones los adultos que se encuentran enfermos también son llevados y limpiados con un elote, a lo que señalan que las molestias disminuyen.

Imagen 18. Fortalecer el tonal



Fotografía de Francisco Hernández.

Así, la preocupación y el cuidado son actos recíprocos entre humanos y maíz, recordándonos que la memoria activa enseñanzas y valores que se remueven ante situaciones críticas y de incertidumbre. Con lo cual, el saber alojado en las comunidades permite identificar posibles rutas para un mejor desarrollo de vida y alimentación interdependiente en un mundo colapsado.

Imagen 19. Rastro de plaga en el elote



Fotografía tomada en Ixcacuatitla de los Pinos, Chicontepec, Veracruz.

1. Doctorante en Antropología Social | Correo electrónico: avancesdg2026@gmail.com ↑
2. Término que se compone del verbo “ofrendar” u “ofrecer” (*t/amana*) y del sustantivo *elot/* (“elote”), cuya traducción sería “ofrenda para el elote”. ↑

Itacate, serie documental gastronómica del Valle del Mezquital

Israel Ñonthe Paredes^[1]

Músico, creador de contenido, artista Hñähñu

Bejamín Romero Salinas

Grupo Comunitario Doni Bastha



Imagen tomada del canal de YouTube https://www.youtube.com/@ese_chikitin_mx/

Resumen

Itacate nace para dar voz a quienes preservan la gastronomía y la cultura hñähñú. Busca visibilizar las raíces del Valle del Mezquital ante el mundo, transformando cada platillo en un testimonio de identidad. Al dignificar la labor de los portadores de tradición, *Itacate* se convierte en un acto de justicia cultural que protege la lengua, la vestimenta y los saberes transmitidos de generación en generación, asegurando que el latido de nuestra cultura nunca deje de escucharse. Homenajecemos la cocina tradicional del Valle del Mezquital como un acto de resistencia cultural. *Itacate* da voz a la comunidad hñähñú para que el mundo conozca su grandeza: desde el fogón de las cocineras tradicionales hasta la lengua que nombra nuestra tierra. Somos el latido de una cultura viva que honra su pasado para fortalecer su futuro.

Palabras clave: Itacate, serie documental, hñähñu, ese chikitin mx, gastronomía cocina tradicional.

Itacate es un homenaje a la resistencia y grandeza del Valle del Mezquital. Nuestra misión es dignificar a las cocineras y cocineros tradicionales que custodian el sabor, la lengua y la vestimenta de su pueblo. A través de sus voces y vivencias, visibilizamos una cultura viva que late en cada gesto y cada plato. Somos un puente entre la tradición ancestral y el mundo contemporáneo, celebrando la esencia de un pueblo que, frente al cambio, elige preservar su memoria.

El latido del Valle del Mezquital

Itacate es una inmersión cinematográfica en el alma de la cultura *hñähñu*. A través de seis capítulos, la serie desentierra los tesoros gastronómicos y culturales del Valle del Mezquital, Hidalgo, para entregarlos a las nuevas generaciones y al mundo entero.

Lo que hace único a este proyecto:

La lengua como raíz: Cuatro de los seis episodios son narrados íntegramente en *hñähñu*. Esta decisión no es solo estética, sino política y emocional. Hay conceptos, sentimientos y secretos de la tierra que solo cobran vida en la lengua materna de sus protagonistas.

Cine de identidad (de nuestra gente para nuestra gente): La serie rompe la barrera del observador externo. Aquí, las y los cocineros tradicionales no solo son sujetos de estudio, son los narradores de su propia historia, expresándose con la libertad y autenticidad que otorga la confianza en el origen.

Puente generacional digital: Utiliza las plataformas digitales para llevar saberes milenarios al lenguaje de la juventud actual. Es un esfuerzo por asegurar que el conocimiento de la recolección, el fuego y la milpa no se pierda en el tiempo, sino que se viralice como un orgullo nacional.

Episodio 1: “Los últimos cazadores del Valle”

Desde la prehistoria de la humanidad, el rastreo y la caza fueron el vínculo primordial entre el hombre y la montaña. Hoy, bajo la sombra de la globalización y la modernidad, este oficio milenario se desvanece en el silencio del semidesierto. En este episodio, acompañamos a Rubén, Fernando y Julián, los últimos herederos de esta sabiduría ancestral en el Valle del

Mezquital. A través de sus ojos veremos la búsqueda de sustento y un ritual de respeto hacia la naturaleza, donde cada paso en la tierra es una lección de supervivencia, paciencia y honor a la herencia *hñähñu*.

Link del capítulo: <https://youtu.be/mWKGgpdBzwE?si=a6GW3GhGDKzzYh7W>

Episodio 2: “Los chincoyotes y el increíble sabor de la comida *hñähñu*”

En el corazón del Valle del Mezquital, bajo el sol vibrante que define a la región, habitan los chincoyotes. Estas lagartijas, amantes del calor intenso, son el ingrediente estrella de un manjar que parece reservado para los antiguos dioses. La cocina *hñähñu* es un tributo a la biodiversidad: aquí se cumple la máxima de que “todo lo que corre y vuela, va para la cazuela”. Imagina degustar este platillo único, con la frescura ácida de un agua de xoconostle. Es una experiencia sensorial que conecta el presente con la herencia prehispánica. Si vienes al Mezquital, prepara tu itacate porque el sabor es tan excepcional que querrás llevarte un pedacito de esta tierra a casa.

Link del capítulo: <https://youtu.be/r0rm6pziEzg?si=JBBHqaVbtBeO7qxA>

Episodio 3: “Barbacoa de tlacuache, el animal de fuego”

Considerado uno de los animales más astutos de la creación, el *tlacuatzin* es el protagonista de un ritual culinario que pocos conocen fuera del Valle. En Santa Ana Bathä, la tradición dicta que este “animal de fuego” debe cocinarse lentamente, envuelto en pencas de maguey, siguiendo la técnica ancestral de la barbacoa hidalguense. El resultado es un manjar de sabor intenso y profundo, un tributo a la inteligencia de un animal que nos dio el fuego y que hoy, a través de las manos de las cocineras tradicionales, nos entrega su esencia en un platillo representativo que desafía al tiempo.

Link del capítulo: <https://youtu.be/GAd02MwrwJ4?si=MSVbwxUQWJaEnh18>

Episodio 4: “Las Mendoza, el tamal prehispánico y el charape sagrado”

En San Nicolás de Tolentino, el tiempo se mide en puntadas y fermentos. El Grupo Artesanal Las Mendoza nos abre las puertas de su mundo: un universo donde el telar de cintura vistió a un papa y donde la música del Conjunto Nuevo Amanecer alegra el semidesierto. Pero su maestría va más allá: ellas son las guardianas del charape, una bebida ritual de pulque que conecta lo humano con lo sagrado, y del ugui, el tamal de maíz criollo. Este capítulo es un homenaje a las mujeres cuyas manos y voz mantienen vivo el latido espiritual del Valle del Mezquital.

Link del capítulo: https://youtu.be/TKrDy0je0tU?si=uyVn5_36HCz_4eXI

Episodio 5: “*Tsasju*, el frijol quebrado y el tamal de pescado”

El frijol es el pilar de la resistencia alimentaria en México, pero en la comunidad de Bondi, Tasquillo, su preparación es un ritual de paciencia y fuerza. En este episodio, entramos a la cocina de Doña Luisa, una guardiana de saberes que se niega a dejar morir la técnica del *tsasju*. Con el metate como única herramienta, Doña Luisa revive un proceso de hace más de cien años: el quebrado manual del frijol. Junto a ella descubriremos también el secreto del tamal de pescado, un platillo que nos recuerda la estrecha relación de la cultura *hñähñu* con los recursos de su entorno. Un capítulo donde cada golpe de piedra es un homenaje a los abuelos.

Episodio 6: “Las flores del semidesierto”

En el último capítulo de *Itacate* descubrimos que el Valle del Mezquital es un semidesierto que florece para alimentar a su pueblo. La maestra María Félix Paredes, con más de 40 años de experiencia frente al fogón, nos guía por el arte de la recolección estacional. Desde la imponente flor de izote hasta la delicada flor de maguey, este episodio es un testimonio de la maestría *hñähñu* para transformar el entorno en salud. Coronamos este viaje con una salsa de xamues, insectos que aportan proteína y el sabor de la tierra, demostrando que la cocina indígena es una de las dietas más variadas, sanas y respetuosas con el equilibrio natural del mundo.

Itacate no es solo un registro de recetas, es el testimonio de un pueblo que ha convertido la resistencia en arte y el desierto en abundancia. A través de estos seis capítulos, hemos escuchado el latido de una cultura viva que respira en su lengua *hñähñu*, en sus manos tejedoras y en el humo de sus fogones.

Esta serie es un recordatorio de que la verdadera riqueza de México reside en sus comunidades nativas, el respeto a la tierra y la generosidad de compartir el conocimiento. Al final del camino, nos damos cuenta de que el itacate más valioso que podemos llevar con nosotros no es el alimento físico, sino la memoria, la dignidad y el orgullo de una raíz que se niega a ser olvidada.

Itacate: Por nuestra gente, para el mundo.

A lo largo de más de 5 años y medio, el grupo comunitario Doni Bastha ha asumido el compromiso de dignificar y proyectar la riqueza de la cultura *hñähñu* ante el mundo. Su labor se centra en la defensa integral del territorio y la identidad: desde el fortalecimiento de la lengua materna y el rescate de saberes ancestrales, hasta la preservación de los oficios cotidianos y la cocina tradicional del Valle del Mezquital. Doni Bastha no solo protege el pasado, construye un futuro donde la raíz indígena es el motor de orgullo y desarrollo para su comunidad.

Itacate es el resultado del esfuerzo y la visión del grupo comunitario Doni Bastha y Ese Chikitin Mx, quienes durante varios años han caminado el Valle del Mezquital para asegurar que nuestra grandeza sea vista, escuchada y saboreada por las generaciones venideras.

Itacate es una serie documental de Israel Ñonthe, dirigida por Benjamín Romero. Producida por Erika Valladares Rosales, con dirección de fotografía de Yasahir Cortés Billón, música original de Héctor Polvadera, traducción e investigación de Alina Morgado Durán, operador de dron Sergio Miguel Ñonthe, asistentes de producción Héctor Polvadera, Alina Morgado Durán y Sergio Miguel Ñonthe.

Itacate es un homenaje a la cocina tradicional del Valle del Mezquital y su fin es que se visibilice en otras comunidades nativas de México y el mundo, y dé voz a quienes preservan la gastronomía, cultura, vestimenta y lengua tradicional.

Itacate puede ser visto en las siguientes plataformas digitales:

1. YouTube: La serie documental estará disponible de manera permanente en el canal de Ese Chikitin Mx: https://www.youtube.com/@ese_chikitin_mx/
2. Redes sociales de Ese Chikitin Mx, donde podrán seguir de cerca no solo los resultados y el

alcance de *Itacate*, también ofrecemos una amplia gama de contenido.

1. Instagram: https://www.instagram.com/ese_chikitin_mx/
2. TikTok: https://www.tiktok.com/@ese_chikitin_mx
3. Facebook: <https://www.facebook.com/EseChikitinMX>

Al apoyar a *Itacate*, el público puede ayudar a preservar y difundir la cultura y la gastronomía del Valle del Mezquital, promover el turismo y el desarrollo económico en la región.

Itacate:

Créditos: Israel Ñonthe Paredes (idea original) y Benjamín Romero Salinas (Dirección).

1. Correo electrónico: eclosfavoritos187@gmail.com

Rä hyä ya däk' ëi. Historias y saberes de San Pablito. Provocando las memorias culinarias a través de las fotografías antiguas

Daniel Humberto Vargas Serna^[1]
Antropólogo visual independiente



Imagen 1. Portada del documental *Rä hyä ya dāk' ëi*. La abuelita Lupita de la Loma muestra una fotografía de su familia, en la que ella es aún una niña

Todas las fotografías fueron tomadas por Daniel Humberto Vargas Serna en San Pablito, Puebla, 2018.

Palabras clave: foto elicitación; memoria; antropología de la alimentación; archivos fotográficos; comida otomí.

La memoria humana tiene formas muy peculiares de detonarse. Estimular los sentidos humanos, como la vista y el gusto, puede acercarnos a los recuerdos y a las emociones. Esto lo comprobé en el 2018, en el proyecto de investigación *Rä fäti Mbithö* (*Los saberes de San Pablito*). En este texto abordaré el análisis del documental *Rä hyä ya dāk' ëi* (*Las voces de los abuelos*). *Historias y saberes de San Pablito*, publicado en el 2024. Centraré mi atención en el tema que nos ocupa en este número: la antropología de la alimentación en el contexto otomí.

Proceso colaborativo

Esta investigación fue el resultado de mi tesis de la Maestría en Antropología Visual, en la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO-Ecuador). El trabajo de campo se desarrolló de febrero a julio de 2018 en Mbithö. Propuse un enfoque de trabajo colaborativo con cinco jóvenes del pueblo, a quienes conozco desde hace varios años. Ellos aportaron ideas y se encargaron de realizar las entrevistas en *ñühü* a un grupo de quince abuelos y abuelas mayores de 70 años, con la finalidad de conocer diferentes aspectos de la historia local. Su memoria se estimuló a través de la foto-elicitación, para lo que se usó el archivo de Bodil Christensen. La foto-elicitación es una técnica de investigación cualitativa que permite acceder a los recuerdos y emociones mediante elementos visuales (Imagen 2). Todo fue registrado en video, con su consentimiento. Con una parte de ese material pudimos producir *Rä hyä ya dāk' ëi*, documental de 36 minutos, que vio la luz en agosto de 2024.

El filme está dividido en seis partes: San Pablito en el siglo pasado; los alimentos sagrados, comida del campo, comida sana; Mayonikha, el lugar sagrado de los *ñühü*; el regreso de las fotografías de Bodil Christensen, 80 años después; los rostros de San Pablito en las fotos de Bodil; y la importancia del patrimonio fotográfico. Dos de los entrevistadores fueron Soledad Abraham, docente de la primaria federal de la localidad, y Rubelio Sánchez, promotor cultural y artesano. También participaron el artista otomí Ismael Bocato, Hugo Abraham, Jorge Arroyo y Pablo Abraham, quienes se encargaron de parte de la traducción. Sin ellos, este proyecto no hubiera salido adelante.

Imagen 2. Rubelio Sánchez desarrollando la foto-elicitación con las imágenes de Christensen, en casa de los abuelos Mariano y Lupita



Las voces de los abuelos nos acerca a la microhistoria de San Pablito y de Pahuatlán: es un viaje en el tiempo que nos ayuda a entender las difíciles circunstancias de vida de sus habitantes y las transformaciones sociales que han tenido en la última parte del siglo XX. Sobre la alimentación, los abuelitos refirieron en sus emotivos testimonios la compleja situación de vida. Por ejemplo, el fragmento de Lupita de la Loma (Imagen 1):

A veces compraba un cuartillo de cacahuates. Les daba cuatro o cinco cacahuates a mis niños para comer. Y si preguntaban [por qué], les decía no había dinero. Después se los comían. Pero sólo era salsa y cuatro o cinco cacahuates. De esa manera mantenía a mis niños.

Esto nos habla del alto grado de marginación en que estaba sumida la población, pues no fue un testimonio aislado, es similar al de la abuelita Elvira Agustín, quien afirmó que la gente comía puras tortillas (*me*) con *boshing'i*, un alimento de chiles criollos que se ponen a secar y luego se molcajetean con un poco de limón. Lo anterior concuerda con lo que Galinier apuntó en los años setenta: “La alimentación de los otomíes del sur de la Huasteca refleja la pobreza en la que siempre han vivido” (2012).

La crudeza de algunos testimonios contrasta con la “abundancia” en la que ahora viven muchas familias de San Pablito, lo cual no significa que haya buenos estándares de alimentación, pues hay una alta tasa de enfermedades crónico-degenerativas, como sobrepeso, cáncer y diabetes en toda la sierra otomí de Puebla e Hidalgo (Vargas Serna, 2025).

A través de la memoria colectiva (Halbwachs, 2024) y las imágenes podemos conocer los procesos históricos relacionados con los alimentos, el abandono de los sistemas tradicionales de siembra y el cambio de hábitos alimenticios, así como la apropiación de legumbres exógenas. Doña Francisca de Xochimilco nos contó que antes sólo comían frijoles gordos y tiempo después llegaron los frijoles negros. A lo largo de la cinta hay escenas contemporáneas de la comensalidad otomí: el tueste del cacao para el *tejū* (atole de cacao), la preparación de los envueltos de garbanzo para el mole de la fiesta patronal, etc. Elementos identitarios de la comida de Mbithö que trascienden del espacio doméstico a la vida ritual.

Una alimentación que va quedando en el olvido

En la fase de producción, mediante las entrevistas, tratamos de indagar el posible origen de la comunidad. Halbwachs (2024) ya había abordado las limitaciones al trabajar con los recuerdos:

Toda memoria colectiva tiene por soporte un grupo limitado en el espacio y en el tiempo [...]. La memoria colectiva, por el contrario, es el grupo visto desde dentro y durante un periodo que no supera la duración media de la vida humana, que le es, las más de las veces, muy inferior. (218)

Esto puede explicar por qué los recuerdos de los abuelitos otomíes, una sociedad ágrafa, no llegan más atrás del siglo XX. En aquel entonces su alimentación era autosuficiente: comían lo que cosechaban y lo que podían cazar o recolectar en el monte. Según los testimonios, sembraban maíz, frijol, chile, calabaza, garbanzo y cacahuate. En determinada temporada del año, los hombres iban a pescar chacales (camarones de río), pescado y langostinos en el río Chixtla o San Marcos, el afluente que divide San Pablito de Pahuatlán. Bodil Christensen documentó fotográficamente esta práctica (Vargas Serna, 2012), ahora extinta. En pantalla podemos ver que la ingesta común era de quelites, quintoniles, hongos del monte, cilantro, naranjas criollas, moras, plátanos y lo que estaba a su alcance. El consumo de carne de res era muy esporádico. La de pollo era la más común, pues formaba parte de la producción doméstica. Respecto a los animales salvajes, se consumían ocasionalmente armadillos, tejones, tlacuaches, ardillas y otros especímenes de la fauna local. Sobre la entomofagia, tanto en San Pablito como en casi todos los pueblos de Pahuatlán es común atrapar hormigas chicales (*Atta mexicana*), que salen al inicio de la temporada de lluvias, cerca de la fiesta de San Juan; por ello, en otras partes de la Sierra Otomí se les conoce como hormigas sanjuaneras.

Imagen 3. La maestra Soledad Abraham y su familia ven las fotos de Bodil Christensen después de la entrevista a doña Paula García (†), quien conoció a Christensen



En otros fragmentos del documental apreciamos que esta riqueza alimenticia y agrícola sufrió un retroceso o desaparición, como las actividades familiares en torno a las cosechas. Con la idea de rememorar y reflexionar qué se tenía hace apenas unas décadas atrás, agregué fragmentos del patrimonio cinematográfico del que Mbithö ha sido protagonista. El espectador observará cómo era el pueblo y sus alrededores a través de *El papel de San Pablito*, obra del Instituto Nacional Indigenista, dirigido por Federico Weingartshofer (1982), y las secuencias de la cocción de cacahuates en los hornos de piedra. Igualmente, incluí escenas de la vida campesina y ritual que nos dejó el director chileno Francisco Gedda y Sur Imagen para la serie *Al Sur del Mundo*, grabada en Mbithö en 1997. Debido a la migración, entre otros factores, ahora hay muy pocas familias que siembran. Desafortunadamente, las semillas criollas van desapareciendo y se está abusando de los agroquímicos. Este desapego a la tierra está repercutiendo en la mala calidad de la salud.

Imagen 4. Colaboradores del proyecto de investigación *Rä fäti Mbithö* (Sol, Lobe, Jorge, Hugo, Ismael, Pablo)



La fase de devolución y las piedras en el camino

A ocho años de la investigación, hay mucho material registrado y casi todos los abuelitos entrevistados ya fallecieron. Siendo autocrítico, el documental pudo haber tenido un mejor resultado, pero se editó con lo que había sido traducido. No hubo tiempo de traducir todas las entrevistas porque es un proceso lento, detallado y requiere la habilidad de la traducción-interpretación, que no todos poseen. Además, en cada fase se necesita un recurso económico para los colaboradores locales. Como realizador, aprendí que uno debe enfocar toda la atención y el tiempo para concluir estos proyectos, para que sean devueltos a la comunidad y circulen, pues se adquiere un compromiso desde el primer día que está en campo.

Si bien el material digital total se puede considerar un archivo comunitario invaluable, de nada sirve si está guardado en discos duros. Ahora debo buscar los canales para seguir difundirlo. Con lo almacenado se puede hacer una segunda parte, pero hay que considerar a las nuevas audiencias y los medios digitales. Quizá la publicación de *reels* (videos cortos) en redes sociales tenga un mejor impacto y estimule a los jóvenes a hacer nuevas producciones.

Las voces de los abuelos nos proporciona una idea general de cómo fue el San Pablito del siglo pasado: la carestía permanente, la discriminación, las relaciones jerárquicas con la cabecera municipal. Pero también es un doble homenaje a la memoria de los hombres y mujeres que participaron, y a la obra de Bodil Christensen y Helga Larsen, las danesas que se enamoraron de la Sierra Norte de Puebla. Es una invitación a valorar las fuentes que nos permiten acceder y circular la memoria de los pueblos originarios.

Ficha técnica

Dirección: Daniel Humberto Vargas Serna.

Idioma: *ñühü* (otomí oriental).

Subtítulos: Español.

Duración: 36 minutos.

Clasificación: A.

Todos los derechos reservados. México, 2024.

Nota: el documental no está en línea, pero si deseas verlo, mándame un correo y te enviaré el enlace.

Referencias

Galinier, J. (2012). *Pueblos de la Sierra Madre. Etnografía de la comunidad otomí*. Comisión Nacional Para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.

Gedda, F. (Director) (1997). *El papel amate en San Pablito Pahuatlán* [Documental de la serie *Al Sur del Mundo*]. Sur Imagen.

Halbwachs, M. (2024). Memoria colectiva y memoria histórica. *Revista Española de Investigaciones Sociológicas*, 69, 209-219. <https://reis.cis.es/index.php/reis/article/view/1535>

Vargas Serna, D.H. (2012). *La pahuá frondosa. Reportaje histórico y cultural de Pahuatlán de Valle*. Programa de Desarrollo Cultural de la Huasteca, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Vargas Serna, D.H. (Director) (2024). *Rä hyä ya dāk' ëi. Historias y saberes de San Pablito* [Documental]. Producción independiente.

Vargas Serna, D.H. (2025). *Estrategias sanitarias y saberes interculturales frente al incremento de las enfermedades crónico-degenerativas en dos comunidades ñühü: Juntas Chicas, Huehuetla y El Jovión, San Bartolo Tutotepec, Hidalgo. Una mirada desde la antropología médica* [Ponencia]. XXVII Coloquio Internacional sobre Otopames, Universidad Intercultural del Estado de México, San Felipe del Progreso, Estado de México.

Weingartshofer, F. (Director) (1982). *El papel de San Pablito* [Documental]. Instituto Nacional Indigenista.

1. Correo electrónico: danielvargaspatrimonio@gmail.com ¹