

## Relación de la flora con la fauna y la gastronomía

### *La flora y los alimentos*

La flora de la región es bastante rica en general, con diversidad de plantas comestibles, flores y frutas de acuerdo con los climas que predominan en las distintas zonas de la sierra.

Esta flora puede ser cultivada por las familias en la milpa, en los solares, o buscada en el monte donde crece en forma silvestre. Otros alimentos pueden ser adquiridos en el mercado dominical o en las tiendas de abarrotes.

Existe una gran cantidad de flores comestibles como son: *kakaya*, flor de *ixzote*, *gasparita*, flor de calabaza, de frijol, cimarrón *xochikulitl*, *citlaltómatl*, *eloxochime*, *pipitza* y *oloxóchitl* (se encuentra en zona templada, es parecida al cartucho y se agrega en las salsas en sustitución del tomate).

Predominan los quelites que son parte importante en la alimentación de los pobladores, como *tetsislsilitl*, *chichikilitl*, *tomakilitl*, *xokokilitl*, *wakiltil*, *papalokilitl*, *michikilitl* (quelite sabor pescado), *xochikilitl*, o flor de *huapa* (frijol silvestre que se cosecha en septiembre), *pitasaquilitl* o yerbamora, el quelite blanco, *makuekilitl*, *xoxoquilitl*, quelite colorado y el quelite amargo.

En toda la sierra crece una gran cantidad de hongos comestibles como el *xilbatz* (hongo encino), en julio; *ojubatzi* (hongo encino), julio-agosto; el *olonanacatl* (hongo de ocote), mayo; *xochitekontzi* (ocote), en tiempo de lluvias; *poxonacata* (hongo morado) que nace en el escobillo.

De la siembra de la milpa, como en los solares, se consume en zona fría frijol, tomate, calabaza, guía de chayote, chícharos, habas, ejotes, papas, berros, una variedad de chi-

les, como el de cera, el canario o japonés; el *chayotextle*, camote y una planta silvestre comestible llamada *totlilce*, que crece en el monte y es semejante a la guía de chayote. En zona cálida se cultiva jitomate, cacahuatate, chilacayote, chayote, yuca, camote amarillo y camote colorado. También se cultiva una gran variedad de frijoles como ejote de milpa, *tlalchete*, frijol de bola negro y pequeño, blanco y bayo. En la región templada se cultiva, principalmente: café, arroz, ajonjolí y caña de azúcar a baja escala.

De los condimentos que se ocupan en la región para preparar alimentos sobresalen la hoja de aguacate, el epazote, la *tlanepa* y el *xoxoco* o hierba agria, parecida a un trébol; otras variantes son: *iztkxoxoco* o hierba blanca agria, hierba santa, cilantro, pápalo, pipicha, yerbabuena y orégano.

En zona fría de la Sierra de Zongolica se dan chirimoya, *miluatlakilotl*, *tepetlakilotl*, manzana, pera, durazno, aguacate, *xacalto*, *cuabolotsi*, mora, calabaza, *abeyotl*, e *ytsilakayotl*. En la zona cálida predominan la naranja, el limón, la lima, el *jinicuil* y una gran variedad de plátanos, como el macho, el reatán y el morado; pero los cultivos más característicos son caña de azúcar y café.

Como sabemos, el maíz constituye la base alimenticia de los indígenas veracruzanos desde tiempos arcaicos y es un elemento básico de gastronomía indígena y popular. El maíz, combinado con otros ingredientes (verduras, carne, etcétera), genera rica variedad de platillos durante el año. Junto al maíz, el frijol es otro elemento principal de la dieta de los nahuas de Zongolica, que se complementa con calabaza, chile, quelites y café.

### *La fauna y los alimentos naturales*

Por lo que corresponde a la fauna comestible de la región, en los traspatios de las casas encontramos pollos, gallinas, guajolotes y cerdos, en su mayoría criados para autoconsumo.



Sin embargo, las familias cuidan y engordan cerdos frecuentemente para matarlos y vender la carne como ayuda económica y guardan para ellas la manteca del animal. No obstante, cuando se trata de celebrar alguna fiesta, la carne se sirve a los invitados.

También se consume carne de borregos y chivos que, como la de gallina y guajolote, se destina más a los festejos de carácter religioso como el *Xochitlalli*, mayordomías, bautizos, casamientos. También es alimento especial para la recién parida, enfermos, en cumpleaños y muy esporádicamente forma parte de la dieta.

La región cuenta con alternativas de la fauna silvestre para la alimentación, como: conejos, ardillas, mapachines, tejones, armadillos, *temajates*, *tepezcuintles*, *pzojtle* (parecido al conejo), que se consumen cuando se pueden atrapar, en la milpa o en el campo. También existen gusanos comestibles, como los *popotecas*, que se localizan en el tronco del encino y los *cuetlas*, que se encuentran en el árbol de jonute, los cuales se hierven con la hoja de aguacate, para luego freírlos.

### *Tecnología en la producción alimentaria*

Hemos mencionado que la producción de los alimentos se da en espacios distintos y que genera actividades diversas: la milpa, el *acahual* o el monte, el solar o patio. También que los alimentos se generan de diferentes formas: en la flora que se cultiva, en las plantas silvestres, la crianza de animales domésticos, la caza eventual de animales salvajes y la adquisición de otros alimentos en el mercado o en las tiendas de abarrotes.

Para ilustrar un poco la tecnología de la producción alimentaria, daremos un ejemplo de cómo producen el maíz los indígenas.

Para cultivar el maíz es necesario primeramente seleccionar el grano, después preparar y limpiar el terreno para la siembra, que conllevaría lo que se llama estar chapoteando, es decir,

quitar la mala hierba. Se pone atención también al cuidado del cultivo, al riego y al control de plagas. En estas etapas se emplean herramientas como la coa, el azadón y el machete.

Cuando madura la mazorca, se dobla o despunta la milpa, se abren las hojas haciendo un corte con el pizcador y se deposita en los *chantanates*. Finalmente, las mazorcas son llevadas a las trojes para ser almacenadas.\*

Los alimentos de origen animal y vegetal son productos que la mayoría de la población puede consumir; tienen su temporada de existencia, por ejemplo los que se cultivan se dan en distintas épocas del año y complementan el ciclo anual de alimentación.

Dentro de los alimentos que se han apropiado-enajenado están aquellos de origen animal como son borregos, chivos, cerdos, que se adquieren en los mercados dominicales que se establecen en las cabeceras municipales; están las semillas, las habas, los cereales, como la avena, la cebada y el arroz; condimentos como clavos, cominos, pasas y canela, y en proporciones reducidas hortalizas, como col, lechuga y rábano y el café, que son muy importantes a la hora de ingerir los alimentos.

## *Tecnología en la producción gastronómica*

### *La cocina*

Una cocina tradicional es el espacio donde se encuentran colgadas de una viga algunas mazorcas; las demás están en el tapanco de la vivienda, para mantenerlas libres de plaga y humedad.

En el centro de la cocina aparece el *tlecuil* o *tlecuile* (brascero) de tres piedras sobre el cual descansa el *comalli* (comal), lugar llamado *tlekuilkajón*; a un lado se encuentra el molendero sobre el que reposa el metate, donde la mujer muele el nixtamal con el *metlapil* o mano de metate. En este espa-



cio puede o no haber una mesa, ya que no se acostumbra comer sobre ésta y puede o no haber sillas, pues la mayoría de las veces se suplen por algún banco o el petate. Generalmente los varones son quienes se sientan sobre las sillas o los bancos, los niños sobre las vigas y las mujeres sobre el petate o costal.

La cocina puede ser la única casa habitación que posea la familia; esto dependerá siempre de los recursos económicos con que se cuente, pues hay quienes poseen hasta tres casas habitación.

Comúnmente la población construye sus cocinas con murillos, que son troncos de árboles como encinos, *ilites*, que van enterrados; la cerca puede ser de costanera o simplemente de tronquitos de arbustos, los techos de zacate, *tejamil*, que se usaba anteriormente y que ahora se ha suplido por lámina de cartón o cinc.

Esta habitación puede tener o no una ventana, una o dos puertas; casi siempre cuenta con un corredor donde duermen los pollos, las bestias, si llegan a tener, o los borregos o simplemente se usan para almacenar la leña. Cuando la cocina se construye de cajón, entonces la madera debe ser de buenas tablas, bancos y vigas; el techo casi siempre lo colocan de lámina y ya pocas veces de teja.

Cuando la familia se dedica a elaborar objetos de barro, se construyen tapancos en la cocina, precisamente arriba del fogón, para facilitar el secado de las piezas. Este lugar se ocupa para guardar maíz (mazorca) u otras semillas, ya que el humo evita que se meta el gorgojo.

En la cocina se reúne la familia a tomar café, a desayunar cada mañana, para comer, cuando no se sale a trabajar y para cenar. Cuando los varones no van a trabajar, porque la lluvia se los impide, pasan gran parte del día alrededor del fogón.

Este espacio se ocupa como recámara, sobre todo, cuando en la familia hay bebés, porque están cerca del fogón, por si hay que calentar pañales.

Es también el lugar más adecuado cuando una mujer da a luz.

Cuando en la familia hay un enfermo, la cocina será el lugar donde se pondrá su cama, ya que aquí siempre estará acompañado.

A la cocina van por el bebé los padrinos cuando va a ser bautizado. Antes de tomarlo de la *amaka* los *tlayekankes* que acompañan a los padrinos, realizan la ceremonia de *xochitlalis* para pedir permiso y tomar al bebé. Es también el lugar donde la *sivatlanki*, es decir la esposa o compañera del señor que va a pedir a una joven para casarla, va por la muchacha para iniciar el ritual llamado *sivatllalistli*. También durante la boda novios e invitados realizan una ceremonia *chautlalistli* y bailan alrededor del fogón y del metate.

Los utensilios más usuales de la cocina tradicional son los trastos de barro, debido a que son más adecuados para cocinar con lumbre de leña.

*Xktsime* son ollas de barro de diferentes tamaños que sirven para hervir nixtamal, frijol o algún otro alimento. Cada familia posee varias de éstas ya que una será propiamente para el nixtamal, otra para el frijol y algunas más para otros alimentos. No se acostumbra cocer carne o hervir por ejemplo calabaza en el mismo recipiente; es decir, habrá unos que se usen para carne con chile y otros para hervir alimentos con dulce. Otra olla de barro que se emplea es la llamada *huehueteca*, que es más panzona, con boca y orejas pequeñas.

Son indispensables los comales para cocer las tortillas, para asar o tostar alimentos. Siempre se tendrá un comal para tostar café y sólo se usará para esto; también se contará con un comal más grande que el normal para cuando se tenga algún compromiso.

Los *apastles* son recipientes de varios tamaños que sirven para poner algunos alimentos como masa, carne, chile u otros. Estos recipientes, indispensables en las cocinas, también son de barro.



*Tixpetl* son recipientes de madera que se utilizan para ir vaciando la masa cuando se va a martajar el nixtamal; generalmente sólo se ocupan para eso.

*Comalsoyatl* son escobitas de palma para barrer el comal antes de empezar a cocer las tortillas; pueden ser también de hojas de maíz.

*Sakaneltat* es la escobeta indispensable para lavar el metate, el molcajete y las ollas de barro.

*Tlaxkahtanal* es el recipiente donde se van almacenando las tortillas al estar moliendo; los hay de varios tamaños. Antes también se ocupaban los *apastles* para guardar las tortillas o los *tecomates*, ahora también se pueden ocupar para este fin las canastas de raíz o de carrizo.

Para acarrear el agua se usa un recipiente de barro que se le nombra *atlauilome*. Este recipiente está elaborado de manera que puede llevarse sobre la espalda, amarrado con un *mekapal*, que se sostiene con la cabeza, sujetado con la frente. También se puede ir por agua con un *bikol*, jarro de cuerpo voluminoso, cuello grande y una oreja. Todos estos trastos son de barro y los elaboran personas de las comunidades.

*Tiankischikivtl* es una canasta de carrizo elaborada para ser cargada en la espalda por hombres y mujeres; ya casi no se usan, pero con ellas se puede trasladar hacia o desde el mercado frutas, verduras, flores y otras mercancías.

*Metlatl* o *metlapil* es un utensilio indispensable en una cocina. Los hay de diferentes tamaños y puede ser heredado de la suegra a su nuera o de la madre a su hija o comprado por el esposo. Se acostumbra tener más de dos, pues hay quienes ocupan uno sólo para moler el café.

Otro elemento característico de la cocina es el aventador de palma, *tapitsactlicoli* con el que se sopla la lumbre, *tlet*. Con la masa que resulta de moler el nixtamal se forman los *textales* (bolas de masa), que serán palmeadas hasta formar la tortilla *tlaxcalli*; muchas amas de casa prefieren llevar el nixtamal al molino y, en aquellos casos en que no hay molino deben hacerlo en el metate o el molino de mano.



Otro elemento indispensable en la tecnología de la producción gastronómica, es sin lugar a duda la leña, *koavitl*, que debido a su escasez en los montes es adquirida muchas de las veces por algunas personas que se las llevan a vender y la compran por tarea. Cuando la leña está verde, la ponen a secar en el *tlapextle*.

Estos utensilios son comprados en su mayoría en el mercado dominical de Zongolica, pero los traen de diferentes lugares, principalmente del estado de Puebla, como Tehuacán, El Seco, Zacamilola y Atlahuilco, Veracruz. Los aventadores, metates, *metlapilis* los compran en el tianguis de Zongolica o de Orizaba.

### *Conocimiento y transmisión de saberes*

Por lo general, los conocimientos culinarios se transmiten de madres a hijas; éstas empiezan a recibir instrucciones domésticas a partir de los seis años de edad, cuando las madres les enseñan a lavar los trastes, las envían a acarrear botecitos con agua, barren la cocina, vigilan algunos alimentos que están en el fogón, van por mandados etcétera. Cuando tienen 11 años, empiezan a hacer tortillas, se les enseña a manejar las herramientas de la cocina, se les comunican los secretos para elaborar alimentos. A medida que el tiempo transcurre, las niñas se van incorporando al trabajo de la madre y de las mujeres de su medio.

Cabe señalar que muchos secretos culinarios que las abuelas transmitieron a sus hijas han quedado en el olvido, como la forma de sazonar y emplear los condimentos y especias. En algunos casos ya no emplean trastos de barro, utilizan licuadora en vez de metate. Otra situación negativa en la conservación de esta tradición gastronómica es que las nietas estudien fuera de la comunidad y se establezcan en el lugar donde estudian. Esto, entre otras cosas, ha impedido que el conocimiento se mantenga en esas comunidades.



Sin embargo, también hay elementos positivos que mantienen los saberes gastronómicos, por ejemplo cuando las jovencitas tienen edad para casarse y reproducen el patrón de su madre. Por su parte las abuelas mantienen vivo el conocimiento hasta el momento de su muerte.

### *Comidas cotidianas*

El maíz constituye la base alimenticia de los indígenas y de los veracruzanos desde los tiempos arcaicos y sigue siendo un elemento básico en la gastronomía indígena y popular. El maíz, combinado con otros ingredientes (verduras, carne, etcétera), genera una rica variedad de platillos durante el año. Junto al maíz, el frijol es otro elemento principal de la dieta de los nahuas de Zongolica, que se complementa con quelites, chiles, calabaza y café.

A continuación describimos un ejemplo de los alimentos que se consumen diariamente durante las tres comidas, tomando en cuenta que puede haber cambios de acuerdo con las distintas temporadas de cosechas, por ejemplo, en épocas de cosechas del maíz, agregan a su dieta tamales de elote con chile o dulce y chilatole de elote, para la hora de la comida.

Desayuno: frijoles hervidos o fritos, quelites hervidos, tortillas con chile y café.

Comida: frijoles, huevos, sopa de pasta o verdura, en ocasiones pollo, tortillas, café y/o atole agrio.

Cena: si comieron tarde, sólo toman café con pan, de lo contrario, cenan quelites hervidos, fritos con chile, frijoles y tortillas.

### *Comidas festivas*

En este apartado describimos algunas de las fiestas más representativas de la región zongoliqueña y su fuerte relación con

la gastronomía, principalmente las fiestas patronales y mayordomías.

### *Fiesta patronal mayor en el municipio de Tehuipango*

Esta fiesta se realiza en honor de Santiago Apóstol, el 25 de julio. En este municipio existen cinco mayordomos, denominados principales y 67 (de diferentes santos) que les siguen a éstos. Los cinco principales corresponden a los siguientes patronos:

Santiago Apóstol (es el *mero tata*) y se encuentra en el altar.

Segundo Santiago Apóstol Caballero (éste es el santo que sale en todas las mayordomías y cuando festejan su día, lo llevan de la casa del mayordomo a la iglesia y viceversa).

Santiago Apóstol Caballero. Se encuentra en la congregación de Zacuala II.

Santa Ana, que se celebra el 26 de julio.

San Diego, que no tiene fecha exacta para festejarse, aunque ocasionalmente lo celebran el 10 de octubre.

Cuando un mayordomo adquiere este cargo, el rito de paso transcurre en la iglesia, frente al presidente del comité eclesialístico, quien presenta al mayordomo un juramento (Cristo) y él se persigna, haciendo la promesa de que va a cumplir su cargo, que durará dos años. Después el mayordomo busca a su *tiaxcatl* (diputado mayor); entre los dos sacan adelante la mayordomía y se reparten las actividades. Por ejemplo, los sábados y domingos tienen faena (limpian la milpa de la parroquia) y el maíz que cosechan sirve para contribuir a la mayordomía.

La mayordomía se inicia el 23 de julio con el adorno del altar, en donde aparecen unas personas llamadas *tlalchichis* que pican papel y lo adornan; generalmente son de dos a tres *tlalchichis*, dedicados a esta actividad. El altar también se adorna con flores naturales como gladiolas. Cuando terminan



de adornar el altar, el mayordomo acostumbra, junto con la mayordoma (su esposa), darles de comer un chilcaldo de pollo (véase el anexo de recetas), de bebidas, se les ofrece café, cerveza y copa (aguardiente).

Los integrantes de una mayordomía son:

Mayordomo.

Mayora o mayordoma, quien sahúma el camino con copal y va regando confeti, cuando se lleva la imagen de la iglesia a casa del mayordomo; también se encarga de estar al pendiente de que no falten ingredientes para la comida y vigila que las demás mujeres trabajen en la cocina.

*Tiaxcatl*, diputado mayor.

*Cafentec*, servidora de café.

*Hixtamaltenc*, la que pone el nixtamal.

*Tenanchi*, la que sirve la comida en los platos.

*Tetachi*, servidor de la mesa, invita a la gente a pasar a la mesa.

*Tixke*, la que hace tortillas.

La comida que se reparte en el transcurso de la mayordomía se compone de: frijoles hervidos, sopa de arroz, café, cerveza, copa (aguardiente) y tortillas; el día principal del santo, el mayordomo ofrece a los invitados: *chilcaldo* de borrego (véase anexo de recetas), acompañado de *chocotamales*, son de masa agria con sal y envueltos en una hoja llamada *tamalcihuatl*; además dan cerveza, café, copa y a veces mezcal. La música que acompaña a la mayordomía es electrónica (en este municipio el son tradicional se ha perdido).

### *Fiestas de mayordomías, en el municipio de Los Reyes*

Esta fiesta patronal es la del Espíritu Santo. Se celebra el 29 de mayo en Ahuatepec, dentro de este municipio. Primero hablaremos de las personas que integran la mayordomía.

El sirviente es la persona que coordina la mayordomía y quien da las indicaciones a cada uno de los integrantes; tiene su mujer, llamada sirvienta.

El *xochitlalli*.

Diputado mayor.

El diputado menor.

Todos con sus respectivas esposas.

La mayordomía comienza con la recepción de la imagen en casa del nuevo mayordomo y se adorna el altar. En este preparativo participa una persona llamada *amoxochititl* (el que corta el papel); él y sus dos ayudantes pican y cortan el papel con 15 días de anticipación a la fiesta.

Tres días antes de celebrar la mayordomía, comienzan a adornar a las cinco de la tarde, para terminar a media noche. En este momento, el mayordomo les invita café y se sirve en la mesa un plato con mole colorado de gallina, ofrece una botella de aguardiente, un *panche* de tortillas y un *chiopotito* de café. Después se toca música con violín y guitarra y se lanzan cohetes hasta el amanecer. A las demás personas que están acompañando en este momento, se les da de comer: arroz, frijoles, chile de cera picado, tortillas y café.

Al día siguiente, aproximadamente entre 9 y 10 de la mañana, se conducirá la imagen al recinto preparado. Para ello asisten a la casa del mayordomo que entrega, los que reciben llevan flores. En la casa, el *xochitlalli* los recibe con corona y collares, que él mismo confeccionó; posteriormente entran a la casa, en donde se les invita de comer: sopa de arroz, frijoles, café, tortillas y aguardiente.

La esposa del sirviente es quien prepara la comida, apoyada por las otras mujeres, pero antes de hacer los alimentos, sahúma arroz, frijol, maíz, aceite, manteca, jitomate, chile, azúcar y café.

La mayordoma tiene la encomienda de conseguir mujeres para que hagan las tortillas.

Cuando se lleva la imagen a la iglesia, antes de trasladarla a su destino final, que es la casa del mayordomo, el *xochitla-*



*Ili* la saluda con un *xochimanan*, “flor de mano”, que está cubierta con hojas de naranjo y con esta misma recibe al padre antes de entrar a la iglesia. Una vez terminada la misa, el mayordomo debe dar las atenciones (comida) al *xochitlalli* en la casa, lo pasa a la mesa y se le ponen sus tortillas, café, azúcar, copa y comida; que consiste en *chilcaldo* de borrego o mole de gallina o guajolote.

En el siguiente orden se invita a los integrantes de la mayordomía y a los acompañantes a que pasen a la mesa.

El mayordomo invita al sirviente y a la sirvienta. El sirviente da las indicaciones a los diputados para que inviten al mayordomo y la mayordoma; después el sirviente y el mayordomo invitan a los diputados, posteriormente las señoras que estuvieron ayudando a hacer las tortillas y preparar la comida pasan y al final ya se invita a todos los acompañantes.

Corresponde aquí destacar el símbolo que representa la mesa. Para los nahuas de la región, la mesa ocupa un lugar importante en el contexto de la mayordomía; es la dadora de poder, de distinción, alcanza un estatus especial.

Cuando un invitado es pasado a la mesa, éste deberá agradecerlo de manera especial, ya que es un elemento sagrado; el santo que gobierna las mesas es San Lucas y los dueños de la casa le rezan de la siguiente manera: “Mira, te agradecemos mucho que nos hayas permitido esta santa mesa, para salvar nuestro compromiso”. Enseguida prenden cuatro velas, una en cada pata de la mesa, y se llena un vaso de aguardiente, se toman la mitad y la otra parte se derrama sobre la mesa junto a las velas, además se depositan en ella los trastes embrocados que se utilizaron en la cocina.

El baile continúa hasta este día y, al terminar, en el interior de la casa, se reúnen todos los integrantes y las molenderas de la mayordomía y se colocan en doble fila, unos frente a otros para bailar los sones tradicionales; al finalizar toman café y copa (aguardiente).

Para terminar el festejo de la mayordomía se lleva a efecto “la limpieza de la casa” y, aquí interviene el *xochitlalli*,

quien barre toda la casa, recoge la basura y la deposita en un petate, lo lleva a un lugar donde no pasa persona alguna y, después salen todos de la casa bailando al lugar, depositan la basura y se reparten el café. La ceremonia se debe a que piensan que “deben dejar la casa totalmente limpia, como la encontraron al principio”.

### *Mayordomías en el municipio de Zongolica*

Al igual que otros municipios de la región, en Zongolica, también se llevan a efecto las mayordomías. Hablaremos de aquella que hace referencia a San Antonio, patrón de la comunidad de Xonamanca de este municipio, que se realiza el 13 de junio.

El festejo se prepara con dos meses de anticipación. Encabeza la organización el mayordomo con su diputado mayor, a su vez éstos buscan a sus menores, que son cuatro personas, para apoyarse también en ellos.

Se organiza un grupo de la comunidad para que vaya a traer la flor de cucharilla, misma que será empleada para adornar el arco, cuando se termina con esta actividad, el mayordomo ofrece de comer a toda la gente que trabajó. Los alimentos consisten en mole de guajolote, sopa de arroz, tortillas, trago (aguardiente) y cerveza.

Cuando se termina de adornar el altar, en casa del mayordomo también se consume mole, así que para esta ocasión compran 20 guajolotes entre el mayordomo y el diputado mayor.

Antes de matar a los animales realizan una ceremonia para bendecirlos. Forman a los guajolotes en el suelo, acostados en círculo y les tocan un son. El *huehueche* toma una botella de aguardiente y una olla de café. Lo acompañan dos hombres. Uno toma una taza de café y el otro un vaso de aguardiente. Bailan alrededor de los guajolotes y les dan de estas bebidas; un hombre se lleva a cuestras uno de los animales y al llegar a la otra esquina de la casa, “le estiran el pescuezo”. Así suce-



sivamente, hasta terminar con todos. Entonces dejan de bailar y llevan a las mujeres los animales para que los desplumen.

Ellas, antes de cocinarlos, los pasan al altar para sahumarlos y luego preparan un sabroso mole con esta carne, sopa, arroz y tortillas para dar de comer a quienes participaron en la ceremonia.

El cargo de mayordomo dura tres años y en Año Nuevo entregan el sonata al nuevo mayordomo.

### *Fiesta de Todos los Santos*

Otra fiesta importante para los nahuas es la celebración de Todos los Santos y, por supuesto, la comida desempeña una función muy importante dentro de este festejo. A continuación hablaremos de dicha fiesta en la comunidad de Tepepa, Zongolica.

#### Preparativos

Uno de los preparativos es el riego de la semilla de la flor de *cempoalxóchitl*, que se realiza el 13 de junio de cada año. Ésta es la fecha precisa para sembrar, ya que unos días antes de la celebración de Todos los Santos ya está florecando; si se riega antes, para esta fecha ya estará pasada. También con un mes de anticipación los jefes de familia comienzan el ahorro de dinero necesario para la celebración. Por ello, algunos se ven obligados a emigrar a otros lugares donde paguen mejor el precio del jornal.

Se cree que el sembrador, cuando está en el terreno para el cultivo de la semilla, debe alborotarse el cabello para que la flor salga rellena; de no hacerlo a la flor que nace le llaman papalota (que no está rellena).

Un domingo antes de la fiesta, los habitantes de este lugar acuden al mercado de la cabecera municipal y adquieren: ce-

ras, copal blanco, chile ancho y los condimentos necesarios para la elaboración de los tamales, morrales de *ixtle*, *tenates*, *chatanates*, *mecapales*, sombreros, etcétera. Un día antes de las festividades, los jefes de familia o los hijos mayores acuden a las panaderías y se proveen de pan.

Aquellos que poseen marranos, los sacrifican. Con la carne hacen tamales o simplemente la venden a otras familias que deseen adquirirla.

Este mismo día, en todos los hogares, se preparan las flores de *cempoalxóchitl*, hojas de liana llamadas *teposistak* (hierro blanco), palos para el arco, jonote, limpian las imágenes religiosas y barren alrededor de la casa.

### Adornos

Los principales ornamentos que caracterizan al altar de esta localidad son: papel de China, crepé picado, flor de *cempoalxóchitl*, hojas de *teposistak* y fibra de jonote.

Al frente del altar se construye un arco cuadrado con palos rollizos, que se visten con flor de *cempoalxóchitl* combinado con hojas de *teposistak*, para adornar y fibra de jonote. Se amarran pequeños manojos de *cempoalxóchitl* con tres hojas de *teposistak*; al terminar el marco lateral se adornan los maderos verticales, al pie del altar, se colocan macetas con flores y sobre la mesa donde se depositan las ofrendas, se riega un poco de *xochipayanali* (pétalos de flor).

### Llegadas de las ánimas

Hay fechas distintas para la llegada de cada tipo de ánimas. Por ejemplo, los primeros en llegar son los niños el 31 de octubre; se van al día siguiente a las 12 del día y llegan las ánimas de los adultos que permanecen 24 horas y parten el 2 de noviembre a la misma hora que los primeros; en caso de que sea do-



mingo, se van hasta el lunes, ya que se cree que el cielo está cerrado.

### Recibimiento y ofrendas

El 31 de octubre a las 12 en punto, toda la familia sale con sus ceras encendidas, el sahumero en la mano con copal, una canasta con *xochipayanali*, un vaso con agua bendita y a una distancia aproximada de 30 metros de la puerta principal hacia afuera, el que lleva el sahumero empieza a sahumar, pronunciando palabras de bienvenida, mientras la persona que lleva la canasta, procede a regar haciendo un camino, también riega el agua bendita hasta llegar al altar y una vez allí, se colocan las ceras encendidas sobre troncos de plátano.

Con respecto a las ofrendas para las ánimas de los niños se pone: un vaso de agua, naranjas, plátanos, sombreros, dulces, morrales y pollo hervido; en la noche se pone café, chocolate y pan. Al terminar de colocar la ofrenda, la persona que lo haga, deberá de sahumar como una señal de ofrecimiento de la misma.

A la mañana siguiente se deberá cambiar la ofrenda y volver a poner pan, chocolate y café. Al mediodía se quita la ofrenda de la mañana y se substituye por tamales de frijol, de chile con carne, calabaza y chayotes hervidos. Entrado el mediodía, se da la despedida a las ánimas infantiles, sahumando y vertiendo agua bendita. Inmediatamente se hace el recibimiento de los adultos, de la misma forma que las ánimas de los niños.

Cuando se adorna el altar, se quitan las ofrendas anteriores y se cambian por otras nuevas. También se depositan otras ceras y a la par que se encienden se nombra el ánima que les corresponda; aunque también pueden colocarse sin haber sido encendidas. A los *tenates* y *chatanates* se les ponen naranjas, plátanos y pan, se colocan sobre el altar al igual que vasos con agua, pues se cree que llegan de muy lejos y sedientas. Por la

tarde se substituyen estas ofrendas por tazas con chocolate, café, pan y vasos con agua, puesto que a las 12 en punto se les hace la despedida, acompañándolas, a unos metros de la casa, al camino principal y repitiendo el mismo procedimiento del recibimiento.

### Finalidad de las ofrendas

El hecho de poner en la ofrenda comida en los *tenates* y *chatanates*, acompañado de *mecapales*, se debe a que en éstos, las ánimas se llevan algunos alimentos que les servirán para comer en el camino de regreso. Las ceras son para que se alumbrén en el camino y el lugar donde se encuentran y el agua bendita sirve para alejar al Diablo de la cercanía de las ánimas.

El hecho de poner gran cantidad de ofrendas en el altar, se debe a que las ánimas llegan a proveerse de alimentos para todo un año.

Las familias no deben olvidar poner la ofrenda, aunque ésta sea mínima, ya que de no hacerlo, les pueden suceder percances como la pérdida de animales domésticos u otras cosas por mayor valor de lo que iban a gastar.

### Saludo

El último día de fiesta, 3 de noviembre, después de hacer la despedida a las ánimas de los adultos, los jefes de familia alistan las ofrendas que harán sus compadres. Éstas consisten en obsequiarles una canasta con tamales, pan, chocolate, azúcar y aguardiente.



## *Comidas rituales*

A continuación hablaremos brevemente de una ceremonia agrícola denominada *Xochitlalli*. Ésta consiste en pedir permiso y protección a la tierra. Por ejemplo, cuando se tiene un terreno que es nuevo y que por primera vez se va a sembrar; también cuando el terreno es bastante accidentado o si la siembra es devorada por animales del monte, entonces se pide por ello, se dice que van hacer un *tlalkalaki* (depositar flores sobre la tierra).

Para la ofrenda del *Xochitlalli* se emplean: tres ceras, tres parafinas, copal blanco, agua bendita, medio litro de aguardiente, un tarro de café, *xochipotonale* (flor de manzanilla) y flores de margaritilla. Para hacer la petición se invoca a San Isidro, dueño de las siembras, para que “proteja o ataje a los animales”.

La comunidad de Xomanca realiza este ritual de manera muy representativa de la región, de cómo los campesinos lo realizan para sembrar y dar gracias a la tierra por la buena cosecha. Cuando la parcela está lista para sembrar, el campesino solicita permiso a la tierra; primeramente hace una cruz con hojas de *totomoxtle* y se la ofrece, asimismo ofrenda cuatro copitas de aguardiente, él se toma una e inmediatamente procede a sembrar.

También cuando se levanta la cosecha, el dueño de la parcela invita a comer a la gente que lo ayudó. Lleva pollo al campo y ahí lo guisan en *chilcaldo*; mientras tanto a la tierra le ofrecen una copa de aguardiente, una veladora, un vaso de agua y tamales; ello con la finalidad de darle gracias por la buena cosecha y porque a los trabajadores no les pasó nada.

Por otro lado, existe un ritual, donde quedan implícitos los alimentos, para pedir a la novia. Para esto, los padres del muchacho ofrecen a los progenitores de la futura esposa una canasta de pan, azúcar y una comida que consiste en mole de gallina o guajolote, sopa de arroz, frijoles, tortillas y de beber dan aguardiente y cerveza.



Por otra parte haremos una breve referencia a una comida ritual, relacionada con la mujer preñada.

Cuando una mujer se encuentra embarazada, se le recomienda no ingerir carne de cerdo, ni nopales, ya que éstos son resbalosos y puede enfermar de diarrea; tampoco cosas frías, como yerbamora, pollo de granja, atole de ceniza ni grasas, no debe comer totopos, sólo tortillas blanditas, porque la mayoría de las veces se empacha.

La mujer puede tener *tonlique* (antojos). Si no los satisface, le puede hacer daño y, hay peligro de que aborte; entonces la partera le da de tomar un té de *zacatl*-naranja, para que no ocurra esto. Le recomiendan alimentos calientes como el *kohkoguiltl* o quelite blanco, el *epapahitl* (frijol gordo), atole de arroz y la carne de chivo.

También cuando la mujer se va aliviar, la partera le da de tomar medio vasito de té, compuesto de una hierba que se llama magueyito y otra *tochinaha*, hervidas con la punta de un carrizo tierno.

Una vez que la mujer se alivia, le practican la *inquitilinia* (apretar la cintura) y debe comer inmediatamente caldo de pollo ranchero con yerbabuena, ajo, cebolla y se acompaña de tortillas tostadas; se le da de tomar chocolate y si no un pocillo de café, para que no le duela la barriga. Al día siguiente se le da de comer sopa de fideos o de verduras, atole de *conextli* (ceniza), ésta es una bebida cálida y benéfica para su estado y le ayuda a producir más leche. De esta forma debe cuidarse durante 40 días.

Se cree que la señora recién parida debe tener cuidado de no tomar agua cruda; no comer limón agrio, porque le corta la sangre y le agarra dolor de estómago; no debe soplar la lumbre, porque se sube al estómago y cada rato le agarra bostezo; constantemente debe tomar té de *cihiapaxtle* (medicina para la mujer), para mejorar su estado de salud.

Después de nacer el niño, la partera baña a la señora con agua de cocimiento, que previamente hirvió con *axocoapa*, laurel y romero. Inmediatamente se le mete a un cuarto y se



le aprieta la cabeza con un pañuelo y se le da un té amargo para que no le agarren mareos. De esta forma debe cuidarse durante 40 días.

En el cuadragésimo día, la partera prepara *temazcal* para bañar a la mujer; se sahúma el lugar donde estuvo acostada la mujer parida y lo barren. Asimismo los suegros y padres lavan las manos a la partera con jabón nuevo, un lienzo y jícara nueva, la cual contiene agua y pétalos de rosas; todo esto como muestra de agradecimiento. En esto se refleja la importancia que tiene para los indígenas nacer y morir.

La partera recibe una copa de aguardiente, misma que comparte con el *temazcal*, ya que lo rocía o deposita en el lugar en donde se hace la lumbre y se ponen las piedras *tlixctle* que se calientan, llamadas *calalote*, las cuales se desmoronan.

Cuando se ha depositado el aguardiente en el *temazcal*, se sahúma tanto por la partera como por la familia. Al día siguiente la partera realiza la misma operación, después del saludo al *temazcal*.

Después de esta ceremonia, la familia de la mujer aliviada ha preparado una comida especial, para invitar a comer a la matrona o partera. Los alimentos consisten en mole de guajolote o gallina de rancho o granja, sopa de equimole (que se prepara con maíz medio tostado y molido, se le agrega caldo de guajolote y la menudencia de las aves), café con piquete y, antaño, de comer se invitaba vino jerez, actualmente se convida cerveza. Cuando se termina la comida, se entrega a la partera el *tlacahuile* (guardadito), es decir, comida para llevar a su familia.