

La ingesta de venado y cordero. Sacrificio, ritualidad y cocina en el Valle de Ixmiquilpan

Omar Velasco Martínez¹

RESUMEN

Las ofrendas alimentarias altas en proteínas de origen animal son muy importantes en el convite otomí. Sin alimentos cárnicos no hay fiesta. Desde los tiempos prehispánicos los otomíes aprovecharon la fauna local para consumirla de forma comensal, sin embargo, de todos los animales comestibles el venado se convirtió en la presa preferida por su valor sacrificial. Con la Conquista y su proyecto de evangelización, el venado fue introducido en el cristianismo hasta ocupar un valor relevante, con el paso del tiempo fue desplazado hasta que el cordero ocupó su lugar. Este artículo se analiza la conexión que existe entre la cocina y la ritualidad en la elaboración de las ofrendas cárnicas del convite otomí y el rol que jugaron los evangelizadores en empujar el consumo del cordero.

Palabras-chave: Ofrendas cárnicas, construcción del gusto, Ixmiquilpan.

Eating venison and lamb: Sacrifice, ritual, and cuisine in the Ixmiquilpan Valley

ABSTRACT

Food offerings high in animal protein are very important in the Otomi feast. Without meat, there is no celebration. Since pre-Hispanic times, the Otomi have taken advantage of the local fauna for commensal consumption; however, of all edible animals, deer became the preferred prey due to its sacrificial value. With the Conquest and its evangelization project, deer was introduced into Christianity, occupying a significant value. Over time, it was displaced until lamb took its place. This article analyzes the connection between cuisine and ritual in the preparation of meat offerings at the Otomi feast and the role played by evangelizers in promoting the consumption of lamb.

Keywords: Meat offerings, construction of taste, Ixmiquilpan

1 Posgrado de Filosofía y Letras del Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM, email: kierkegar2000@gmail.com

Introducción

No hay convite sin carne. En la fiesta se come una gran cantidad de alimentos cárnicos principalmente de pollo, borrego, puerco, res, a veces, guajolote. Para muchas personas, en especial pobres y ancianos, es la oportunidad de tener acceso a una buena cantidad de proteínas. Su abundancia no sólo responde a un mecanismo de distribución de la riqueza, también tiene que ver con en otras motivaciones como el posicionamiento social, el prestigio y la ritualidad. Para Claude Fischler (1995), la carne es el alimento más deseado; su alta valoración no sólo radica en que es una de las fuentes privilegiada de proteínas, también está cargada de implicaciones sociales, emocionales, de poderosos afectos. A través de los alimentos con altas cantidades de carne los otomíes de Ixmiquilpan alimentan un imaginario de comunión con sus deidades locales y dan paso a la ritualidad que acompaña la elaboración de la comida del convite.

En este artículo se desarrollan los siguientes aspectos; la importancia del venado como animal sacrificial por excelencia entre los otomíes, luego sustituido por el cordero y el toro. En un segundo lugar, la importancia de la carne en la cocina otomí, aquella que provenía de los animales del campo y en últimos tiempos ha dejado de tener vigencia por los productos cárnicos altamente industrializados. En tercer lugar, la introducción y asimilación en la cocina y en la vida ritual de animales traídos por los colonizadores hasta hacerlos indispensables en el banquete. El cuarto lugar, analizo los aspectos rituales del sacrificio de los corderos y el gusto por la barbacoa en los convites otomíes.

Del sacrificio del venado al sacrificio del cordero.

Jeffrey M Pilcher (2001) consideró que la dieta de los pueblos mesoamericanos antes de la conquista española era principalmente “vegetariana” basada en el consumo de maíz, frijol, calabaza y chile; consideró que era una “dieta balanceada a pesar de la escasez de proteína animal”, y sólo en ocasiones especiales, como una festividad, se comía carne de venado y de caza mayor. Nuestro autor afirma lo siguiente; “esta gente comía de manera muy sencilla todos los días, un simple atole para el desayuno y tortillas para la cena, pero para las festividades tiraban la casa por la ventana” (p. 43). Por el contrario, Fray Bernardino de Sahagún nos informa que los otomíes eran un pueblo que combinaba la agricultura con la caza y la recolección; “continuamente andaban cazando conejos, liebres, codornices y venados con redes o flechas” (Libro 10, folio 128r). Acostumbraban a comer

gallinas y perros en tamales, tomaban grandes cantidades de pulque en sus banquetes. En su dieta cabía la ingesta de animales del semidesierto como; zorrillos, culebras, ardillas, ratones, comadreja, lagartijas y langostas (Libro 10, folio 129r).

En este mismo sentido, Pedro Carrasco Pizana (1979), también expone que para los otomíes antiguos la caza era muy importante. Nos informa que “el venado hecho en barbacoa” era una de las comidas principales, además; también cazaban y comían; liebres, conejos y pájaros en cecina, ratones y lagartijas tostados en las brasas. Un dato relevante que menciona este autor es el gusto de los otomíes por la ingesta de carne de venado, no sólo tiene consideraciones culinarias sino también rituales.

El asunto del consumo de la carne del venado es un caso especial, en la cosmovisión mesoamericana se erigió como la presa de caza por excelencia; “el venado es vida, es comida, es fuerza, es espíritu” (p. 63). En el amplio estudio que realizó Guilhem Olivier (2015) sobre la cacería del venado entre los mexicas prehispánicos afirma que este cérvido tiene un rol especial, es la víctima por excelencia; “los materiales mesoamericanos lo presentan regularmente como el animal idóneo para el sacrificio, llegando incluso a sustituir al hombre destinados a la muerte ritual”(p. 310). En este sentido, la caza y el sacrificio del venado estaba acompañado por un amplio tratamiento ritual; antes de la caza, los guerreros hacían tres días de penitencia (abstinencia sexual, ayuno y autosacrificios), para tener éxito en la cacería. Después de la caza, la elaboración de los alimentos se hacía con mucha reverencia, en ese sentido, Daniele Dehouve (2008) observó que entre los tepanecos contemporáneos de Guerrero, el venado sacrificado era recibido de forma ceremonial en la casa del cazador, “le colocan un collar de flores, le presentan ofrendas de maíz, copal y rezos” (p. 16).

A través del sacrificio del venado, presa idónea de sustitución, el ser humano se ofrecía a las deidades para alimentarlas y así pagar su deuda por la depredación del medio ecológico. Según Dehouve la función del sacrificio del venado, era un “sacrificio de sustitución” (p.31), que consistía en ofrecer una víctima animal en lugar del propio ser humano. Sin embargo, ante la escasez y extinción de los venados en varias regiones de Mesoamérica, se integraron oportunamente algunos animales traídos por los europeos como víctimas de sacrificio tales como los chivos, Dehouve afirma que entre los tepanecos de Guerrero desde la época colonial los chivos recibieron el mismo trato que el venado (p. 18). Así mismo, Frédéric Saumade (2013) que ha estudiado la cultura

wixarika afirma que el toro, un animal doméstico de origen exógeno, se integró en la cosmovisión wixarika con gran aceptación: “la especie bovina, en efecto, constituye un capital económico imprescindible para la sobrevivencia de la comunidad y, al mismo tiempo, un objeto sagrado sin el cual se derrumbaría todo el sistema ritual” (p.18).

En el caso de los otomíes coloniales del Valle del Mezquital, ante la ausencia del venado como víctima sacrificial, se sustituyó por otros animales tales como; toros tierno, el chivo capón y el cordero. En algunas comunidades del alto Ixmiquilpan actualmente, el toro elegido para el sacrificio tiene que ser un animal que vive de forma silvestre, alejado del contacto humano, por lo tanto, es un animal “bravo” con fuerte temperamento y su captura se asemeja a una cacería como en los tiempos pasados. En el caso de los chivos, se trata de un animal que se adaptó adecuadamente al medio ecológico semidesértico del Valle, resiste con éxito la temporada de estiaje y su crianza no depende bastante del cuidado de los pastores. Es un animal libre, inquieto, que guarda aspectos conductuales “silvestres” que constantemente brinca las cercas del corral, además, físicamente tiene un parecido con el venado. Caso contrario del cordero, se trata de un animal domesticado, sin el cuidado humano muere de hambre o es presa fácil de sus depredadores. Sin embargo, ya sea toro, chivo o cordero entre los otomíes estos animales tienen un significado sacrificial que de cierta manera ha permanecido y se actualiza en los días de la fiesta patronal. A partir de mi observación en la región, se nota que el sacrificio de becerros y chivos ha disminuido notablemente en los últimos tiempos y se ha incrementado considerablemente el sacrificio del cordero, este cambio obedece principalmente en que se ha convertido en la comida más importante del convite otomí.

El tema del sacrificio de venado es muy amplio, sólo me detengo en señalar algunos puntos que considero importantes para enmarcar mi investigación sobre el asunto de la asimilación entre Cristo y el venado en el cristianismo otomí. Con la llegada de la nueva religión y el proceso de evangelización llevada a cabo por los frailes agustinos y franciscanos, los otomíes del Valle del Mezquital no aceptaron pasivamente las nuevas ideas religiosas, sino que las asumieron dentro del contexto su propia manera de ver el mundo. En este sentido, el venado; “víctima sacrificial por excelencia” de la cosmovisión mesoamericana se vinculó con Cristo. Un ejemplo de esta asimilación nos las ofrece Francisco Luna en su obra *El Dios caminante. Un canto hñahñu a tres voces*, (2019).

Algunos fragmentos conforman esta asimilación.

Canto X

Entonces aquí Yocipa, el llamado Ajuä,
El creador, El formador, El existenciador, empezó a crear los animales.
Así, el primer ser que fue formado, el primer ser creado fue el venado,
así porque fue el primer ser que se formó,
el primer ser que puso sus pies sobre la superficie de la tierra.
El primero que dejó su huella es llamado *Makä Fantho Makunda*:
“Venado Sagrado Hermano Mayor” (p. 26).

El relato continúa y nos narra la cacería realizada por los *Ts'enes*, (seres nocturnos, es decir, las estrellas), que recorren los valles y las barrancas del Mezquital en busca de *Ndä Kristo* para sacrificarlo. En este relato, el venado sustituye a Cristo y es sacrificado en su lugar. En canto XXIII se narra esta sustitución y cómo la sangre del venado guarda una relación muy estrecha con el maíz y con la tierra:

Canto XXIII.

Entonces [los seres que se llaman *Ts'enes*] se encuentran al Hermano Venado
el llamado *Makundä*, y le preguntan:
¿Tú eres el Kristo?
Y les respondió; sí, soy el Kristo.
Entonces rápidamente le ponen las manos encima,
lo quieren apresar, no lo capturan.
El Hermano venado se les escapa. (p. 49)

Después de una larga y extenuante cacería los seres de la noche logran atrapar al venado y lo sacrifican pensando que han sacrificado a *Kristo*.

Entonces el Gran Sacrificador, el llamado *Teteña*,
apresta su cuchillo y de un solo tajo le rebana el cuello,
de un solo golpe de su cuchillo lo decapita
y levanta su cabeza a lo alto.
y da su grito de triunfo y es que se derrama su sangre, sangre bendita.
y se dice que por esta sangre del Hermano Venado
germina el maíz, le da su fuerza, le da su poder a la Sagrada Tierra
y al sagrado grano de maíz. (p. 49)

Beatriz Isela Peña Peláez (2019) quien ha hecho una amplia investigación sobre la ritualidad de los otomíes del Mezquital afirma lo siguiente:

Cristo es el eje medular del cristianismo y fue abrazado por los otomíes por los puntos de conexión con su cosmovisión. Entre ellos está su vínculo con el venado por su carácter sacrificial que se recuerda en cada eucaristía, generando una continuidad narrativa que enlaza el pasado precolombino con el presente cristiano, asegurando la continuidad de su tradición. (p. 108)

El arte rupestre del Mezquital también da cuenta de la asimilación del sacrificio entre Cristo y el venado. Entre las cañadas y barrancas del municipio de Huichapan y Alfajayucan apartadas de la urbanización y de los templos religiosos cristianos, se encuentran varios sitios (Nimacú, Tendido, Mandodó, El Boyé, El Cajón) que albergan un conjunto pictórico que evocan el sacrificio humano, la cacería del venado, la serpiente de lluvia (*Bok'yä*), los ancestros (*uemas*) y el rostro de Cristo como nuevo símbolo religioso. La importancia de estos sitios de arte rupestre radica en que son espacios pictóricos que plasmaron temas de carácter ritual y religioso tanto de índole prehispánico como colonial. Esta muestra material, que sigue hasta el tiempo presente, explica el nacimiento y la conformación de un cristianismo otomí que se gestó en una época de profundos cambios sociales y culturales suscitados a partir del siglo XVI. La lectura que nos ofrece Marie Areti Hers (2019), sobre el panel 8 en la barranca del Tendido es que en este espacio se encuentra pintado una forma de condensación del “credo otomí” (p. 187), en él se resume las profundas convicciones que guiaron a sus creadores cuando integraron a Cristo en su cosmogonía a través de elementos de gran significado mesoamericano como; el venado, el sacrificio, la sangre y la cacería. Volviendo al asunto alimentario, Olivier (2015) nos comparte las distintas formas de cocinar el venado en tiempos prehispánicos; en un primer lugar, se comía la carne cruda o algunas partes del cérvido sin cocinar como la sangre, el corazón y el lomo; en barbacoa cocinado en horno de tierra; asado, se ponía la carne a tatemar entre las piedras calientes; en caldo, se cocía el menudo, la cabeza y el lomo en una gran olla. Los datos que presenta Oliver son relevantes porque, a pesar de la desaparición del venado en la cocina regional del Valle del Mezquital, fue sustituido principalmente, como ya lo he mencionado, por el toro, el chivo y el cordero. Todavía hay familias que regularmente preparan caldo de olla de chivo o de res principalmente cuando celebran el primer año de la muerte de alguno de sus familiares, llamado “cabo de año” y después de la misa ofrecen a todos los presentes mole de olla con bastante carne. El caldo de olla, a menudo, es complementado con otros alimentos como la barbacoa de cordero, mole rojo o verde, frijoles, arroz, tortillas, pulque o cerveza. Es importante mencionar que

la sangre y las vísceras del cordero también se cocinan, es común que en el convite la “pancita” o “caldo de olla” sea el primer plato que se ofrecen a los comensales, le sigue el mole y, por último, el plato principal, la barbacoa de cordero.

La cocina otomí y los animales del campo

El consumo de carne a la manera de los otomíes semisedentarios que menciona Sahagún todavía se mantiene, no ha desaparecido del todo; sin embargo, cada vez es más extraño el consumo de ardillas, liebres y conejos. Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán (2014) han hecho un excelente registro de las recetas cárnicas de la cocina hñähñu; solo comparto algunas que dan cuenta del consumo de los animales del campo que todavía habitan el Valle del Mezquital; “correcaminos en mole de olla, guajolote con nopales en chile guajillo, guajolote enchilado al horno, jongas en mixiote, palomas horneadas, palomas en mole verde, pichones en chile guajillo al horno, ardilla en mixiote con nopales, conejo enchilado con verdolagas, liebre en guajillo, asada o frita, lagartija con nopales y en salsa de xoconostle” (p. 236- 296).

Esto animales del campo son cada vez más escasos, muchos agricultores y campesinos los consideran una plaga que perjudican la milpa y las bodegas de maíz. Al ser considerados una “plagas” estos animales terminan siendo envenenado y dejan de ser aptos para el consumo humano. Me comentan Epifania Espino y María Luisa Peña, vecinas de la comunidad del Espino, recuerdan cuando eran niñas sus papás o abuelos salían a medianoche o en la madrugada a cazar, siempre regresaban por la mañana con varias presas, entonces sus madres preparaban estos animales de varias formas; se comía principalmente ardilla, conejo y tlacuache frito en manteca de puerco o se enchilaban y se cocían en el horno de tierra. Actualmente son pocas las personas que siguen comiendo estos animales del campo, la mayoría prefiere comprar carne de pollo, puerco y res en el mercado de Ixmiquilpan o en los supermercados de la región.

El gusto por la carne de los animales del campo se mantiene en la cuerda floja y es posible que poco a poco vaya desapareciendo de los hábitos alimentarios cotidianos. Las recetas que nos presenta Peña Sánchez y Hernández Albarrán (2014) son conocidas en el Valle, pero están siendo sustituidas por la creciente demanda de carne de res, cerdo y pollo. Sin embargo, lo sorprendente y preocupante es el alto consumo de carnes frías (jamón, salchicha, chorizo) que se encuentran en cualquier tienda de los pequeños pueblos o centros

comerciales. Estos alimentos cárnicos altamente industrializados han logrado colocarse en el gusto de la gente a partir de una amplia publicidad, conservación y disponibilidad hasta convertirlos en alimentos cotidianos indispensables de la despensa semanal.

El caldo de olla

El alimento cárnico por excelencia en los banquetes otomíes era el caldo de olla de chivo, cordero o res. En las últimas décadas, cuando las condiciones económicas de los otomíes migrantes mejoraron, se popularizó la barbacoa de cordero en hornos de tierra. Sin embargo, el método de cocción en los hornos de tierra conocido como “barbacoa” es muy antiguo y actualmente sigue teniendo vigencia entre los otomíes de la región. La barbacoa es una técnica de cocimiento muy extendida en Mesoamérica que permite el cocimiento de las verduras o la carne en su propio jugo. Los alimentos en cuestión tienen que estar envueltos en la penca del maguey cuya savia contribuye a suavizar la carne y le agrega un sabor muy especial (Barros, 2005). A través de esta técnica ampliamente reproducida actualmente se preparan varios tipos de alimentos cárnicos en la región.

A partir de las entrevistas con varios informantes me confirman que en el convite no era común comer cordero, se trataba de un animal muy caro y su crianza estaba destinada a la venta. El cordero significaba un ahorro económico del que podías disponer al momento y salir de apuros imprevistos. Entonces, la comida principal del convite era mole de olla de chivo tierno capón, es decir, se trataba de un chivo castrado con el propósito de evitar el fuerte hedor en la carne y poderla comer sin problemas. El mole de olla no tenía verduras, no había zanahorias, papas, calabaza o elotes; el caldo estaba hecho a partir de varios chiles (árbol, guajillo, rayado) molidos en metate y cocido en una olla de barro, se le agregaba sus respectivas hierbas de olor y la carne del chivo que se cocía por largo tiempo en el fogón. Se recuerda que no había muchas mesas y sillas, que los mayordomos pedían prestado a los vecinos platos hondos para servir el caldo con mucha carne y abundantes tortillas y pulque. Isaura Mendoza Romero, una de las principales cocineras y molenderas de San Nicolás comentó lo siguiente:

Antes no había muchos animales, se hacía el chivito en mole de olla y era lo que se servía a todos. Los que tenían más dinero hacían una cazuelita de mole rojo y junto con el mole de olla era una gran comida. A todos se les servía, nadie se quedaba sin comer, aunque en ese tiempo no había mesas

ni sillas, por ahí unos estaban sentados en los tronquitos y otros esperaban su turno para comer. Esperaban que las señoras lavaran los platos de barro o de plástico, entonces no había de esos platos de unicel. En esos tiempos se tomaba mucho pulque. Ahora que lo pienso digo que eran buenas fiestas (Diario de campo, junio 2023).

Actualmente en el convite hay una diversidad de guisos con carne, entre los más solicitados están la barbacoa de cordero y de pollo, ximbó de pollo con cueritos de cerdo, mole de olla con verduras, carnitas de cerdo, bistec de res con nopales en salsa verde, verdolagas con carne de cerdo, pollo hervido para el mole verde o rojo. Me comenta Epifanía Espino Cruz, que la mayordomía de asistencia en la comunidad del Espino en el año 2021 preparó 200 pollos, 20 borregos y un puerco para atender la comida de un solo día. No cabe duda de que en el convite otomí la carne no debe faltar.

La abundancia de alimentos cárnicos interrumpe la comida cotidiana, aquella que es un poco más vegetariana; en ese sentido, la fiesta también se paladea, las papilas gustativas de nuestra lengua nos conducen a la delectación de lo “sabroso” de la comida del convite a través de una diversidad de sabores, olores, consistencias y texturas. La comida del convite se distingue de otras porque está cargada de alimentos altos de grasa animal. Esta comida se debe servir caliente, es una falta de respeto presentar la comida fría y las tortillas resacas.

Actualmente, el caldo de olla es un platillo muy popular. Se ofrece en el cabo de año, es decir, en la celebración anual del fallecimiento de un familiar, en la fiesta patronal o en la comida familiar. Se ha sustituido la carne del chivo capón por la de res; además, se le ha añadido mucha verdura como papas, chayote, ejotes, zanahoria, calabazas y col para hacerla más abundante. Este es un platillo que lo puedes encontrar con bastante regularidad en el mercado municipal, las fondas locales y en los pequeños puestos de comida que se han colocado sobre la carretera. El caldo de olla se acompaña con cebolla picada, jugo de limón, una salsa de xoconostle, abundantes tortillas, pulque o una cerveza bien fría.

Chivos, corderos y becerros

A finales del siglo XVI, los animales llegados del Viejo Mundo fueron rápidamente adaptados por los indígenas, los incluyeron en las labores del campo y en su alimentación. Esta inclusión les permitió tener un acceso mayor en alimentos cárnicos. Muy pronto el Valle del Mezquital fue inundado de grandes atajos de

chivos, ovejas y reses. Sin embargo, el caso del cerdo resultó ser una novedad muy significativa, su carne era abundante y una fuente accesible de grasa que permitió freír varios tipos de alimentos. La relación con el cerdo fue ambigua, por un lado, la manteca de cerdo se integró con bastante rapidez que permitió freír muchos alimentos y potenciar el sabor de ingredientes simples; sin embargo, la carne del cerdo causaba desconfianza era visto como un “animal sucio”; tal vez, este prejuicio se construyó a raíz de la predicación de los frailes quienes prohibieron su consumo a partir de las prohibiciones alimentarias bíblicas. Actualmente, apartados de estas prohibiciones, se ha convertido en un alimento cárnico indispensable en el convite.

El pastoreo de los chivos y ovejas quedó en mano de los indígenas mientras que el ganado vacuno quedó en mano de los españoles (Vargas y Casillas, 2018). La cercanía de los otomíes con las ovejas y los chivos hizo que estos animales poco a poco entraran a ser parte de su economía, la fiesta y la ritualidad, además de su dieta y el gusto de cocinarlos según su tradición alimentaria mesoamericana, principalmente en caldo de olla y en hornos de tierra. A partir de las largas conversaciones con los pastores de la región me comentan que hace unos 30 años todas las familias tenían corrales y cuidaban grandes atajos de chivos, tenían pocas ovejas, algunos burros que ayudaba principalmente para cargar el forraje. Las reses eran propiedad de los caciques, aquellos que contaban con grandes extensiones de milpas de riego. Los corrales eran sencillos hechos de carrizo, ramas de mezquite y quiotes de maguey. Los chivos y las ovejas se sacaban a pastorear por la tarde cuando el sol no era tan intenso y los niños ayudaban a esta labor cuando habían regresado de la escuela.

Dependiendo de la cantidad de animales era el número de pastores, por lo regular, siempre había un adulto, varios niños y los perros que, con ondas, gritos, silbidos, varas y piedras, conducían los atajos de chivos inquietos. Varias familias se ponían de acuerdo para salir juntos a pastar los animales y se apoyaban mutuamente en el cuidado del ganado. Además de pastorear el ganado, también era una oportunidad para realizar la recolección de insectos, frutos silvestres, atrapar algún animal del campo y traer algunos vegetales para comer con la familia. Actualmente, son muy pocos los niños que ayudan a sus abuelos a pastar chivos y borregos, la mayoría salen tarde de la escuela y privilegian el tiempo para hacer los deberes escolares en casa. El pastoreo se ha convertido en una labor de gente mayor de edad que no cuenta con un ingreso económico estable y ha hecho de la cría de animales su único sustento posible.

Los animales de pastoreo fueron considerados una inversión económica disponible en cualquier momento. Para atender las necesidades familiares, estos animales son vendidos en el mercado de animales de Ixmiquilpan. Comentan los pastores que los “coyotes” (revendedores) siempre les compraron sus animales muy baratos; sin embargo, la necesidad de alimentar a la familia les obligó en vender sus animales a precio muy barato. Isabel Hernández, vecina del pueblo del Espíritu, comenta lo siguiente:

Esos señores [los coyotes] casi te quitaban los animales de las manos y te daban una miseria. Nos robaron mucho, no les importaba que viniéramos de lejos batallando con nuestros animales, y lo teníamos que dejar porque no queríamos regresar a casa con las manos vacías, a veces, de la venta de un chivo grande nos alcanzaba para unos diez cuartillos de maíz, dos de frijol, un poco de manteca, unas barras de piloncillo y unas velas para mis santitos (Diario de campo, mayo 2024).

Sobre la circulación de los animales comentan que era y sigue siendo una práctica regular el “préstamo”. Por lo regular, el jefe de familia, muy de mañana visita la casa de los vecinos y después de un saludo inicial y una plática informal le pedía el favor del préstamo de un borrego, chivo, guajolotes o pollos para realizar el convite de un bautismo, primera comunión, boda o sacar adelante su “cargo” en la mayordomía de la Iglesia. Por lo regular nadie niega al préstamo porque de cierta manera todos tienen animales. A veces el préstamo quedaba registrado en una libreta o simplemente quedaba en la memoria de los vecinos hasta que el préstamo es reclamado. Es interesante escuchar anécdotas de algunos vecinos que prestaron algún animal y después de 10 o 15 años pidieron sus animales de regreso cuando parecía que nadie se acordaba de esa deuda. El animal que se devuelve tiene que ser parecido al que fue entregado, de lo contrario surgen cierto descontento porque no se está respetando una condición de paridad. El mecanismo del préstamo hace posible que haya una abundancia de alimentos cárnicos y que la mayoría de los invitados se puedan llevar un “taco” a su casa. Este sistema de ayuda o “prestafuerza” se mantiene actualmente y se ha ampliado, no sólo con el préstamo de animales, también se comparte utilería como; mesas, sillas, cazuelas, etc. Este sistema de ayuda es diferente al “padrinazgo”. En el primero, los bienes prestados tienen que regresar a su dueño original, mientras que, en el segundo, los padrinos entregan una gran cantidad de bienes que se traduce en la obtención de reconocimiento social y no exige una devolución de los bienes entregados.

Sobre la importancia del chivo y del cordero en la vida de los otomíes que viven en las montañas del alto Ixmiquilpan, donde no ha llegado el sistema

de riego y se mantiene una agricultura de temporal, Hipólito Bartolo Marcos, vecino de Chalmita, comenta lo siguiente;

Yo podría clasificar a los animales de la siguiente manera, el chivo es más importante que el borrego porque sobrevive en este ambiente, es lo que aquí puede rendir. El chivo es inquieto se sube al mezquite y se come el hemo y con eso sobrevive, el borrego no, a fuerzas tienes que comparar pastura para que coma. El chivo es mejor que el guajolote, aquí no es común y el puerco es un animal menor, incluso no importante. La res no la hemos tenido, no ha sido un animal de la comunidad. Conozco otras comunidades allá atrás que van a cazar dos otros reses silvestres y eso es lo que ofrendan en su fiesta patronal. En el caso de nosotros, la res no es un animal que haya crecido con nosotros (Diario de campo, febrero 2024).

La cocina hñähñü no está completa si no se integra algún tipo de carne en la comida. Este es un dato observable en las fiestas patronales de la región, donde se presentan una amplia variedad de alimentos cárnicos. En este sentido, además del caldo de olla y la barbacoa, también se ofrecen nopales con bistec o costillas de puerco en salsa verde. Se puede sumar, los quelites con carne de puerco, el bistec de res con papas, el pollo con nopales, los frijoles con pata de puerco, res o borrego, el pollo enchilado. A estos alimentos se acompaña con el caldo de pollo, el consomé de borrego, la pancita de res. No hay duda de que, en contextos festivos, la comida cambia, se deja de lado la comida cotidiana para degustar de aquellos que están cargados de grasas y proteínas. A través de los alimentos cárnicos se anuncian un tiempo festivo que es captado por el sentido del gusto y las papilas gustativas.

Aspectos rituales del sacrificio del cordero.

La palabra sacrificio proviene del latín *sacrificium*, compuesta de la raíz *sacer*, “sagrado”, y *facere*, “hacer”; esto es, “convertir algo en sagrado”. Para Yolotl Gonzales Torres (2006), el sacrificio es; “El acto de desprenderse de algo que significa mucho para el que lo da, incluso la propia vida o la de un ser querido; pero hay una idea más que encontramos en el concepto de sacrificio; la de obtenerse de algo. Es decir, al desprenderse de algo que a uno le pertenece, algo de lo que uno va a privarse” (p. 25). El sacrificio implica matar ritualmente a un animal o a un ser humano que se ofrece a una deidad, ser sagrado o divinidad con la esperanza de alcanzar algún beneficio (Olivier, 2010). En este sentido, se sacrifica para evitar un posible asalto nefasto de las fuerzas invisibles o procurar la comunicación y comunión con los seres divinos. Este es el contexto del

sacrificio de los corderos, chivos, becerros, gallinas entre los otomíes. A través del sacrificio de estos animales de corral se entrega voluntariamente la energía vital de la sangre y la carne al “dueño de los animales”, es decir, al santo patrón para mantener el orden y el equilibrio del cosmos.

En el Valle, todavía es común observar que el sacrificio de los corderos se realiza dentro de un contexto ritual; el sacrificante o donador, entrega voluntariamente algo propio de su corral para agradecer u obtener un beneficio, “bendiciones”, para el buen desarrollo de su vida. El sacrificador o matancero sabe que va a derramar sangre, va a matar un ser vivo inocente, entonces; para que no sea un crimen, ritualiza su sacrificio santiguando la víctima, levantando el cuchillo a lo alto pidiendo permiso a los seres sagrados dueños de los animales, realiza una pequeña oración espontánea y procede al sacrificio procurando causar el menor sufrimiento. Sin embargo, al convertir las barbacoas es una comida de alta demanda, la ritualidad está desapareciendo; por lo tanto, deja de ser un sacrificio y para convertirse en un “acto violento impuro” (Girad, 1983, p. 27) muy cercano a lo que acontece en los rastros y mataderos de la región.

Entre los matanceros, todavía se puede observar la realización de algunos rituales en el sacrificio de animales, especialmente de los corderos. El ritual va encaminado en “pedir permiso” al dueño de los animales (el santo patrón) por la sangre que se derrama. El sacrificio de los animales funciona como un “pago” por el buen rendimiento de los corrales u otros bienes obtenidos. El pastor se desprende de algo que le pertenece para entregarlo a las “fuerzas espirituales” para agradecer u obtener de ellas algún beneficio. Hay que mencionar que, en este contexto, el sacrificio de animales funciona como una sustitución de sí mismo, Girad afirma “que el sacrificio ritual está basado en una sustitución entre la víctima animal y el sacrificante” (pp. 10-11). Un dato que confirma esta observación es que, por lo regular, se eligen los animales mejor alimentados, aquellos que desde su nacimiento fueron cuidados con mucho cariño sabiendo que eran destinados para el sacrificio y así convertirse en alimento para el convite. Ausencia Gonzales Pérez otomí de Santa Ana Bathá me comenta de una práctica común en la región que consiste en apartar uno o dos animales del corral y dedicarlo para el convite de la fiesta patronal. Por lo regular estos animales, desde pequeños, son criados con mayor dedicación que los demás, estos corderos reciben el nombre de “promesa” u “ofrenda”. A través de estos animales, los pastores y campesinos de la región pagan sus deudas contraídas con santo patrón o agradecen la abundancia de su ganado. Me ha tocado observar que, en algunas comunidades, como el Cerrote y Portezuelos, el día de la fiesta patronal, los

peregrinos presentan animales vivos como ofrendas al santo patrón. Estos animales (corderos, chivos, gallinas, guajolotes y gallos) son recibidos por los mayordomos que se comprometen en cuidarlos hasta que llega el tiempo del sacrificio y con ellos elaboran la comida del convite.

Sobre el sacrificio de animales, Hipólito Bartolo Marcos comenta que ha observado algunos “matanceros” santiguarse y santiguar a la víctima con el cuchillo; “he visto a tres matanceros santiguarse a la hora de quitarle la vida a los borregos y a los puercos. Los he visto santiguarse a la hora de encender el horno, a la hora de colocar el cazo del consomé. Los he visto muy religiosos” (Diario de campo, febrero 2024).

Sin embargo, también se observa lo contrario, Gregoria Romero Acosta comenta lo siguiente:

Los barbacoeyeros, actualmente son muy bruscos, muy groseros, no me gusta ver cuando están sacrificando un animal porque no son capaces de pedir perdón o permiso por una vida que cortan. Ellos me responden que cómo van a estar pidiendo permiso o perdón. Son muy bruscos, porque ni paciencia tienen. Yo les digo que lo hagan con respeto, ya no bendicen, lo que les interesa es terminar pronto y recibir su dinero (Diario de campo, abril 2024).

Los rituales que acompañan el sacrificio de los corderos y la elaboración de la barbacoa se encuentran en un momento crítico. Por un lado, la mayoría de las personas adultas los conocen y recuerdan haber visto o participado en ellos; sin embargo, no han logrado su reproducción en las nuevas generaciones que los consideran como “actos de tradición” y que no tiene sentido seguirlos haciendo. El abandono paulatino de los rituales no es privativo del sacrificio de los corderos sino de la mayoría de las ofrendas, que poco a poco se van vaciando de una ritualidad que les confiere un carácter especial.

Las posibles causas del abandono del sacrificio ritual de los corderos y demás animales destinados al convite son la desacralización y la lógica del mercado que privilegia el consumo acelerado sobre la dimensión simbólica y ritual. En este sentido, se avizora una ruptura entre la cosmovisión de herencia mesoamericana que consideraba el sacrificio como una forma de mantener el orden cósmico y otra capitalista y depredadora que privilegia el consumo voraz, la depredación sin escrúpulos, la circulación del capital y el fin de los rituales; es decir, una ingesta inconsciente que le interesa la satisfacción de los deseos del estómago, pero olvida atender los imaginarios y las praxis comunitarias.

Por medio de la acción ritual, el sacrificio de los corderos, chivos, reses o los pollos no quedan reducidos a un mero bien de consumo, por el contrario, son reconocidos por su valor sacrificial y parte importante de la comensalidad y comunión con los seres divinos que rigen la vida de estas comunidades. En este sentido, Girad afirma que cualquier sangre derramada al margen del sacrificio ritual es un “acto de violencia impura” (p. 40) que pierde su fuerza redentora, o como lo dirá Olivier (2010), deja de ser un acto de creación que mantiene el movimiento cósmico.

En entrevista con los integrantes de la Pastoral de los Pueblos Originarios de la diócesis de Tula, un organismo de la Iglesia Católica que se interesa por desarrollar procesos de integración entre la cosmovisión otomí y el catolicismo, me compartieron que todavía en sus comunidades otomíes, el sacrificio de los animales tiene un significado religioso. Existe la costumbre que los animales criados en sus corrales o comprados en el mercado con el propósito de convertirse en alimento del convite reciben el nombre de “ofrenda” y la manera de expresarlo es adornar sus cuellos con una cuelga de flores y reciben varias incensaciones, a veces los lleva a la iglesia para ser bendecidos y presentados al santo patrón. Cuando van a ser sacrificados el “matancero” pide permiso y realiza el ritual ya mencionado de levantar el cuchillo hacia el cielo y santiguarse, en algunas ocasiones, recitan oraciones provenientes del devocional católico como el Padrenuestro y el Avemaría.

Después del sacrificio, continua la ritualidad, a la hora de poner el cazo en el horno, el “matancero” o “barbacoyero” acomoda las diferentes piezas de carne, santigua el horno y se pide a Dios por el buen cocimiento de la ofrenda. Me ha tocado observar que coloca en el horno algunos artefactos como el tejolote del molcajete para evitar la envidia o los malos deseos que impiden el buen cocimiento de la comida. Cuando termina la puesta del horno, es común que la mayoría de los “barbacoyeros” pongan una cruz de carrizo o de madera sobre el montículo del horno para procurar su buen cocimiento y alejar todo aquello que puede malograr el cocimiento de la ofrenda. Su cuidado es muy significativo ya que se trata de la ofrenda alimentaria más esperada, aquella que su preparación requirió de un gran sacrificio, de mucho trabajo e inversión económica.

Cuando una barbacoa no se cose debidamente a pesar de haber puesto las piedras, la leña y las pencas suficiente, se corre el rumor entre los presentes que el santo patrón no aceptó esa ofrenda, que los mayordomos no hicieron su “cargo” con fe y devoción. También hay otra versión, que alguien de los

presentes contaminó con sus malos deseos la ofrenda, por tal motivo, se pide a los presentes que mientras se está haciendo esta ofrenda no haya peleas, discusiones o malentendidos para no afectar el buen cocimiento de la ofrenda. Este es un dato que se repite constantemente en la elaboración de todo tipo de ofrendas alimentarias.

Después de sacar la carne y el consomé del horno. Alguna de las mujeres allí presentes, puede ser la esposa del mayordomo, toma un pedazo de carne y un tazón de consomé caliente y con reverencia lo presenta al santo patrón. La ofrenda alimentaria se ha cocinado y está lista para ser ingerida por los comensales humanos y divinos. No hay que olvidar que esta ofrenda debe ser presentada “caliente”, es decir, que el vapor de la comida sea abundante y que poco a poco se vaya desvaneciendo hasta que la comida queda fría. En este contexto, se interpreta que el santo patrón come el vapor, el calor, el sabor de los alimentos hasta dejarlos insípidos. Sobre la sustitución de las personas en los alimentales sacrificados. Los pastores comentan que los corderos o reses reciben un nombre desde muy pequeños según los rasgos físicos; “la pinta”, “el negro”, “la renga”, “el lanudo”. Sin embargo, pocos reciben nombres de personas; “el Narciso”, “la Gertrudis”, “la Frida”, “el Pancho”, “la Chabe”. Esto animales por lo regularmente son apartados del resto para recibir un cuidado especial y una mejor alimentación. Saumade (2013) observó algo similar entre los wixarika con las reses, menciona lo siguiente: “cada res se nombra al nacer según la analogía que se puede establecer entre el color de su pelaje, un fenómeno natural, un pequeño animal o un vegetal, por supuesto, también una flor de la región” (p. 26). Entre los otomíes, estos animales, en especial con los corderos se construye un vínculo afectivo muy fuerte que lo hace apto para sustituir al mayordomo en su sacrificio ofrecido al santo patrón. Se trata de animales que han alcanzado una cierta personalidad y parte integrante de la familia. Por tal motivo, cuando llega el momento del sacrificio, se convierten en “víctimas vicarias” que sustituyen a sus donadores en el sacrificio. Un detalle que refuerza esta idea es que ningún familiar, en especial, los niños no deben presenciar el sacrificio porque el cordero, de lo contrario, el animal se pone triste y no puede morir rápidamente.

En la región existe la costumbre de prestar animales para sacar adelante la fiesta, estos animales esperan ser devueltos en algún momento. Sin embargo, en San Nicolás, los vecinos y familiares de los mayordomos donan animales, como una forma de ayudar y acompañar a quienes tienen el “cargo” de realizar la fiesta. Los animales donados no son reclamados, se trata de una “entrega total” sin esperar una devolución. Los animales prestados, tarde o temprano son

devueltos. Ya sea donados o prestados, los corderos no pueden ser negados, es decir, la familia del mayordomo los tiene que recibir. Es común escuchar entre los entrevistados un “relato común” que hace referencia a la presencia de los santos bajo apariencias de un niño pobre o de un viejito que lleva su ofrenda para la comida del convite. Rechazar la ofrenda de un desconocido, del santo “disfrazado”, que ha tomado otra apariencia para no ser reconocido tiene grandes repercusiones, la comida no se coche o surgen discusiones y pleitos entre las cocineras. Por lo tanto, rechazar las ofrendas de algún desconocido puede poner en riesgo el buen desarrollo de la fiesta, además de ser una prueba de fe que no fue superada.

Elizabet Victoria Trejo catequista de la comunidad de Cerritos nos comparte el siguiente relato sobre la presencia del “santo anónimo” en la preparación de la comida del convite:

No se puede decir ya tengo muchos animales, no me hace falta. Si alguien llega a tu casa y trae un borreguito tú lo tienes que recibir y sacrificar con mucho respeto porque es la ofrenda de algún vecino. No sé, si ha escuchado que a veces llega un ancianito que nadie conoce jalando un borreguito y lo entrega a los mayordomos, lo sentamos para que coma, lo vemos allí sentadito comiendo y nos preguntamos ¿quién es?, pero nadie lo conoce. Cuando lo buscamos para darle las gracias ya no está, desapareció. ¿Quién es ese viejito?, nosotros pensamos que es el santito de la comunidad (Diario de campo, junio 2023).

El sacrificio y la ingesta del venado ha desaparecido de la ritualidad y la cocina otomí, sin embargo, la integración de chivos, corderos y toros se mantiene con gran éxito dando origen a nuevos significados. Así como el sacrificio del venado fue sustituido por el sacrificio de Cristo en los tiempos de la primera evangelización, se continuó con este proceso de “reelaboración simbólica” hasta lograr la integración simbólica y culinaria del cordero en la alimentación otomí. La ingesta eucarística de Jesucristo el cordero de Dios no sólo se llevaba a cabo dentro de la eucaristía, sino también en los convites festivos a partir del sacrificio de varios corderos cocinados en hornos de tierra.

Conclusiones

El chivo y el cordero sustituyeron al venado como animal sacrificial. A través del sacrificio del cordero y demás animales de corral, los otomíes de la región siguen entablando una relación de donación y reciprocidad con los seres divinos locales. La importancia del cordero es que, desde tiempos coloniales,

se han integrado correctamente en la cosmovisión otomí, hasta convertirse en un elemento fundamental de la reproducción social, la economía y el sistema ritual de estas pequeñas comunidades. El cordero no se considera un “animal exógeno”, por el contrario, los otomíes han sido pastores muy acostumbrados a su crianza y reproducción hasta integrarlo en su alimentación festiva. Han hecho de la barbacoa de horno uno de los principales platillos cárnicos de la comida tradicional que se ofrece tanto a los comensales divinos y humanos en contextos festivos.

La preferencia culinaria del cordero sobre el chivo también tuvo que ver con el proyecto de evangelización que los frailes llevaron a cabo en el Valle cuando asociaron al cordero con Jesucristo, “el cordero de Dios que quita el pecado del mundo” (Jn 1, 29). Su asimilación es muy cercana en el asunto del sacrificio, ambos son víctimas adecuadas para entablar una relación con la divinidad. En este proceso de reformulación religiosa, el sacrificio del cordero no solo implica un tipo de muerte vicaria por el cual el pastor se ofrece a la divinidad, también la ingesta de su carne procura una forma de comunión propia del convite eucarístico. Considero que la razón por la cual se dejó de comer chivo y se prefirió el cordero tuvo que ver con la doctrina alimentaria judeocristiana que asoció al chivo con el señor del cerro, es decir, con el diablo. Comer la carne del chivo es de cierta manera entrar en comunión con los seres de la noche, con el personaje maligno que encarna la maldad, el erotismo, el desbordamiento sexual, lo nefasto, lo desenfrenado (Galiniér, 2018). Por tal motivo se prefirió la ingesta del cordero.

A partir de este contexto religioso con grandes implicaciones en lo culinario se privilegió la ingesta de cordero para adquirir las virtudes cristianas y así asemejarse a Jesucristo, mientras que la ingesta de la carne del chivo te hacía entrar en comunión con el diablo, sus vicios, el desenfreno; en definitiva, con el pecado. A pesar de esta prohibición se continuó con el consumo del chivo un animal que guardaba una relación de semejanza con el venado, animal sacrificial por excelencia en el mundo mesoamericano. Finalmente, el cordero se adaptó con gran éxito en las condiciones climáticas del Valle semidesértico de Ixmiquilpan hasta convertirse en el alimento tradicional de todo banquete. Sin embargo, el mole de olla de chivo capón todavía se puede encontrar en alguna fiesta patronal, en la celebración del cabo de año de algún difunto o en la comida familiar de un fin de semana.

Referencias:

Barros, C. (2005). *“Justificación”*. *Pueblo del Maíz. La cocina ancestral de México*. CONACULTA.

Carrasco Pizana, P. (1979). *Los Otomíes. Cultura e historia prehispánica de los pueblos mesoamericanos de habla otomiana*, edición digital en PDF, Estado de México, Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Historia/ Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1979 (edición facsimilar de la de 1950), (Colección Andrés Molina Enríquez, Antropología Social). Recuperado de: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/015/otomies_cultura.html.

Dehouve, D. (2008). El venado, el maíz y el sacrificio. *Diario de campo*. Cuadernos de etnología 4, 1-39.

Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Traducido por Mario Merlino. Editorial Anagrama.

Galinier, J. (2018). *La mitad del mundo. Cuerpo y cosmos en los rituales otomíes*. Traducción por Ángela Ochoa y Haydée Silva. IIA/UNAM. CEMCA. UICEH.

Girad, R. (1983). *La violencia y lo sagrado*. Traducción por Joaquín Jordá. Editorial Anagrama.

Gonzales Torres, Y. (2006). *El sacrificio humano entre los mexicas*. Fondo de Cultura Económica, primera preimpresión.

Luna Tavera, F. R.; Huizache Roque, A. C.; Huizache Cerrito, E. & Hers, M-A. (2019) *El Dios caminante. Un canto hñähñu a tres voces*. Edición preliminar.

Olivier, G. (2015). *Cacería, sacrificio y poder en Mesoamérica. Tras las huellas de Mixcóatl, “serpiente de nube”*. FCE/IIH/CEMCA.

Olivier, G. (2010). Sacrificio humano, mito y poder entre los mexicas. en *Letras Libres*. Recuperado de: <https://letraslibres.com/revista/sacrificio-humano-mito-y-poder-entre-los-mexicas/>

Peña Peláez, B. I. (2019). *Espacios, imágenes y rituales en el devenir de la*

identidad otomí (Tesis de doctorado en historia del arte), Instituto de Investigaciones Estéticas, UNAM.

Peña Sánchez, Y. & Hernández Albarrán, L. (2014). Tradiciones de la comida hñähñü del Valle del Mezquital. *Cocina indígena y Popular* (63). CONACULTA.

Pilcher, J. M. (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. Ediciones de la Reina Roja/ CIESAS/ CONACULTA.

Retana Guiascón, G. & Lorenzo Monterrubio, C. (2016). Valor cinegético y cultural del venado cola blanca en México. *Revista Etnobiología*. Vol 14, Núm. 3: 60-70.

Sahagún, B. (s/f) *Códice Florentino Digital*. Getty Research Institute. Recuperado de: <https://florentinecodex.getty.edu/es>

Saumedé, F. (2013). Toro, venado, maíz, peyote. El cuadrante de la cultura wixarika, *Revista de El Colegio de San Luis*, Año 3, Núm. 5; 16-54. doi: <https://doi.org/10.21696/rcsl052013543>

Vargas, L. A. & Casillas, L. E. (2018). El encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI en Long, J. (coord.) *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos* (formato PDF), . Instituto de Investigaciones Históricas. UNAM. www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista_comida.html